



Les italianismes culinaires dans la langue française : la philologie numérique au service de la lexicographie historique

Nicole Pypaert

► To cite this version:

Nicole Pypaert. Les italianismes culinaires dans la langue française : la philologie numérique au service de la lexicographie historique. Linguistique. Sorbonne Université; Università Ca' Foscari Venezia (Venise, Italie), 2024. Français. ⟨NNT : 2024SORUL110⟩. ⟨tel-04890987⟩

HAL Id: tel-04890987

<https://theses.hal.science/tel-04890987v1>

Submitted on 16 Jan 2025

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

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



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 - Attribution - Non-commercial use - No Derivative Works - International License

Sorbonne Université
Università Ca' Foscari Venezia

École doctorale 433
Laboratoire 4509 / Unité de recherche STIH

Les italianismes culinaires dans la langue française
*La philologie numérique au service de la lexicographie
historique*

Par **Nicole PYPAERT**

Thèse de doctorat de Linguistique

Dirigée par André THIBAULT et Daniele BAGLIONI

Présentée et soutenue publiquement le 6 décembre 2024

Devant un jury composé de :

- M. Daniele BAGLIONI, Università Ca' Foscari Venezia (co-directeur)
M. Alessio COTUGNO, Università Ca' Foscari Venezia (examineur)
M. Martin-Dietrich GLESSGEN, Universität Zürich Romanisches Seminar | École Pratique
des Hautes Études (examineur)
Mme Laura MINERVINI, Università degli studi di Napoli Federico II (rapporteur)
M. Thomas SCHARINGER, Friedrich-Schiller-Universität Jena (Président du jury)
M. André THIBAULT, Sorbonne Université (directeur)

Remerciements

La tradition veut que les premières pages d'une thèse soient destinées aux remerciements à l'égard de tous ceux qui ont contribué à son aboutissement, autrement dit que ses premiers mots soient en réalité ceux de la fin. J'entends bien évidemment honorer cette tradition, mais seulement après avoir précisé que, s'ils ont été écrits en dernier, ces mots n'en demeurent pas moins de première importance. Je tiens alors à exprimer ici ma profonde reconnaissance :

À mon directeur de thèse, André Thibault, pour l'enthousiasme qu'il a manifesté à l'égard de ce projet lorsqu'il n'était encore qu'une vague idée, et qui ne s'est guère affaibli depuis. Pour le temps et l'attention qu'il a accordés à mon travail tout au long de son développement. Pour ses lectures minutieuses, ses remarques stimulantes et ses conseils avisés. Mais surtout pour la rigueur qu'il a exigée de moi et de cette thèse, sûr de capacités que je ne pensais pas encore avoir. Pour m'avoir poussé, alors, à aller au-delà de limites que je considérais indépassables.

À mon co-directeur, Daniele Baglioni, et à l'ensemble du personnel de l'Université Ca' Foscari de Venise, pour m'avoir si bien introduit dans le système académique italien. Pour l'accueil chaleureux qu'ils m'ont réservé, pour l'intérêt qu'ils ont porté à mon travail de recherche et pour les nombreuses occasions de rencontre et de partage qui m'ont été offertes tout au long de cette cotutelle.

Aux membres du jury, pour avoir accepté de lire cette thèse et de siéger à sa soutenance. Je tiens à les remercier dès à présent pour le moment de rencontre et d'échange privilégié qui aura lieu le 6 décembre prochain.

À l'École doctorale « Concepts et langage » de Sorbonne Université, pour m'avoir permis de réaliser ce travail dans les meilleures conditions possibles. Pour m'avoir alloué un contrat doctoral, et pour m'avoir donné l'opportunité d'enseigner tout au long de sa durée. Je ne saurais trop insister sur l'importance qu'a eue pour moi cette activité d'enseignement, sans laquelle mon parcours de doctorante aurait été sûrement plus solitaire et beaucoup moins enrichissant. Je saisis l'occasion pour remercier ici les étudiantes et étudiants à qui j'ai eu le plaisir de donner cours durant ces années, pour la spontanéité de leurs questionnements, pour l'intelligence de leurs intuitions et pour la vitalité contagieuse de leur âge.

À mes parents, Chiara et Philippe, pour la liberté que j'ai eue dans mes choix, et pour la confiance qui en a été le fondement. Pour le soutien que ces choix ont reçu, même lorsque pour les suivre il m'a fallu quitter mon pays. Pour le sacrifice, le leur et le mien, que cela a représenté, et pour la peine réciproque qu'il a pu engendrer. Pour l'amour qui nous lie, et que nulle distance ne pourra jamais changer.

À ma sœur, Charlotte, et à mon frère Jean-Mathieu, pour la richesse de la diversité qui nous unit et pour le privilège d'un amour qui n'a pas besoin de toujours s'exprimer pour exister.

À tous ceux, collègues et amis, que j'ai pu rencontrer au cours de ce long chemin et qui, sans le savoir, m'ont aidé à en atteindre le bout.

À Corto. Tu connais qui est derrière cette thèse. Et je ne parle pas de nombreux auteurs qu'y sont cités et que, pour avoir rédigé une grande partie de la bibliographie, tu connais aussi. Je parle de l'auteur de cette thèse, de ce qui provoque son rire et de ce qui cause ses larmes. Cette thèse ne nous aura pas seulement nous fait rencontrer, elle nous aura aussi rapproché, beaucoup plus de ce que l'on pourrait attendre d'une thèse. Pour cela, je lui suis redevable.

À cette thèse donc.

Table de matières

Introduction.....	8
I. Considérations théoriques et méthodologiques.....	15
1. L'emprunt linguistique.....	15
1.1. Synthèse critique de différentes théories et approches	16
1.1.1. L'approche historico-culturelle.....	16
1.1.2. La pause structuraliste.....	19
1.1.3. Bilinguisme et contact des langues	21
1.1.4. Développements sociolinguistiques.....	24
1.1.5. Deroy et Hope	27
1.1.6. L'approche philologique	31
1.1.7. Emprunt et néologie	33
1.1.8. Emprunt et changement linguistique.....	37
1.1.9. Autres approches et développements récents.....	39
1.2. Quelques considérations sur les typologies de l'emprunt.....	42
1.2.1. L'opposition binaire nécessité-luxe et ses déclinaisons.....	43
1.2.2. Le critère de l'intégration.....	46
1.2.3. Le continuum de l'emprunt.....	50
1.2.4. Emprunt vs. alternance codique	53
1.2.5. La typologie de Haugen	56
1.2.6. Le(s) modèle(s) des matrices lexicogéniques : de Tournier à Sablayrolles	58
1.2.7. Les catégories problématiques	61
1.2.7.1. Xénisme vs. pérégrinisme	61
1.2.7.2. Statalisme vs. Internationalisme.....	64
1.2.7.3. Emprunt interne/externe.....	66
1.2.7.4. Emprunt direct/indirect	68
1.2.7.5. L'emprunt "aller-retour" vs. la correction d'emprunt (ou <i>reborrowing</i>).....	70
1.2.7.6. Les créations "sous influence"	72
1.2.7.7. Le calque	73
1.2.7.8. L' "emprunt conceptuel".....	75
1.2.7.9. Emprunt hybride	77
1.2.7.10. Faux-emprunts	78
1.3. Les principaux enjeux en matière d'emprunt.....	80
1.3.1. Emprunt et imitation	81
1.3.2. Causes et motivations de l'emprunt.....	84
1.3.3. Les voies de l'emprunt.....	88
1.3.4. Intégration et acclimatation de l'emprunt	89
1.3.5. Néologie et dictionnaires	101
1.3.6. Emprunt et dictionnaires	103
1.3.6.1. La lexicalisation des emprunts.....	103
1.3.6.2. Le traitement lexicographique des emprunts	104
1.3.6.3. La datation des emprunts	108
2. Texte(s) et lexicographie.....	112
2.1. Histoire de la lexicographie et de son rapport aux textes	116
2.1.1. L'Antiquité ou la préhistoire de la lexicographie	116
2.1.2. Le Moyen Âge : de la glose à la définition	120
2.1.3. Du XVI ^e au XX ^e siècle : vers la lexicographie moderne	123
2.1.4. La deuxième moitié du XX ^e siècle ou la scientification de la lexicographie... 134	
2.1.4.1. Les trois étapes lexicographiques de Quemada	137
2.1.4.2. Le discours métalexigraphique.....	139

2.1.4.3.	Dictionnairique vs. lexicographie	143
2.1.5.	L'époque contemporaine : penser, réaliser, consulter le(s) dictionnaire(s) au XXI ^e siècle	146
2.1.5.1.	Repenser la science du dictionnaire	148
2.1.5.2.	Le(s) dictionnaire(s) au XXI ^e siècle	152
2.1.5.3.	Des <i>lecteurs</i> aux <i>usagers</i> du dictionnaire	153
2.1.5.4.	Avantages et limites de l'informatique en lexicographie (historique)	156
2.2.	Philologie et lexicographie	162
2.2.1.	Les rapports entre philologie et linguistique	162
2.2.2.	Les rapports entre philologie et lexicographie (historique)	174
2.2.2.1.	Corpus et dictionnaires	177
2.2.2.2.	La question des textes qui forment le corpus lexicographique	179
2.2.2.3.	La question des éditions	183
2.3.	Le tournant numérique	188
2.3.1.	La philologie numérique	189
2.3.2.	Difficultés pratiques des bases textuelles et limites du numérique	197
2.3.2.1.	La numérisation des textes et les textes numérisés	197
2.3.2.2.	La nature des textes : genres textuels et traditions discursives	202
2.3.2.3.	La valeur des données attestées : valeur de langue ou de parole ?	205
2.3.2.4.	La question du Web en tant que corpus	211
2.3.3.	Avantages pratiques et épistémologiques des bases de données textuelles en lexicographie historique	215
2.3.4.	Corpus et lexicographie	221
2.3.4.1.	Qu'est-ce qu'un corpus en linguistique ?	222
2.3.4.2.	Les linguistiques de corpus	228
2.3.4.3.	Enjeux épistémologiques et pratiques de la linguistique de corpus	232
2.3.4.4.	Linguistique de corpus et lexicographie diachronique	242
2.3.5.	Applications pour l'étude de la néologie et de l'emprunt	253
3.	Les italianismes culinaires dans la langue française	264
3.1.	Histoire des contacts franco-italiens	264
3.1.1.	Le Moyen-Âge	265
3.1.2.	La Renaissance : XVI ^e et XVII ^e siècles	271
3.1.3.	Du XVIII ^e siècle jusqu'à l'époque contemporaine	288
3.2.	Anatomie d'un emprunt à l'italien en français	299
3.2.1.	Aspects phonétiques	300
3.2.2.	Aspects morphosyntaxiques	305
3.2.3.	Aspects lexicologiques, sémantiques et pragmatiques	308
3.3.	Le lexique culinaire	311
3.3.1.	Ancrage interne et ouverture sur l'extérieur	314
3.3.2.	À la frontière entre la langue commune et la terminologie	316
3.3.3.	L'étymologie des mots culinaires : un défi pour l'historien de la langue	320
II.	Dictionnaire philologique des italianismes culinaires du français	324
4.	Précis méthodologique	324
4.1.	La nomenclature métalexigraphique	328
4.2.	La recherche dans les ouvrages lexicographiques de référence	329
4.3.	La recherche dans les bases de données textuelles	330
4.4.	La mise en forme des résultats : le dictionnaire	333
4.4.1.	Niveau macrostructurel	333
4.4.2.	Niveau microstructurel	333

Abréviations usuelles et signes conventionnels.....	335
Dictionnaire A-Z	336
Bilan et conclusions.....	684
Index des mots du dictionnaire	690
Bibliographie	692

Introduction

Contrairement à ce que l'on pourrait légitimement penser, les italianismes culinaires du français ne se réduisent pas à de simples emprunts dénotatifs, introduits – conformément au principe horatien « res verba sequuntur » – dans la langue française par la nécessité de combler un vide lexical suite à l'apparition, dans l'univers extralinguistique des choses, d'un nouveau référent. Si l'intérêt – linguistique, mais aussi encyclopédique – des emprunts à l'italien dans le lexique culinaire français est sous-estimé, c'est aussi en raison d'une solide tradition, dans ce domaine d'études essentiellement quantitatives, se contentant de relever le nombre d'emprunts à l'italien en français et de commenter leur répartition à travers les différentes époques. Bien qu'il existe des analyses onomasiologiques des italianismes du français, c'est-à-dire qui font de l'appartenance à un domaine conceptuel donné – y compris celui de la cuisine, particulièrement productif, étant donné le prestige de l'italien, et des Italiens, dans ce domaine – un critère définissant leur objet d'étude, peu d'entre elles ont pris l'ampleur que nous espérons atteindre avec ce travail de thèse. En effet, à travers l'exemple particulier des italianismes culinaires du français, nous sommes déterminée à prouver tout l'intérêt qu'il peut y avoir à porter un nouveau regard sur ce que l'on sait de faits linguistiques qui nous semblent bien connus mais qui sont encore loin d'avoir révélé tous leurs secrets.

À la frontière entre le lexique et la terminologie, soumis à l'arbitraire des hommes, notamment des cuisiniers et chefs créateurs de plats et de leurs dénominations, tout comme à celui de la langue, le lexique culinaire constitue un objet d'étude particulièrement intéressant, dont l'étude s'avère d'entrée de jeu très gratifiante. Le domaine de la cuisine, et plus généralement de l'alimentation, dans lequel les deux pays – France et Italie – excellent en égale mesure, a été notre choix non seulement pour le nombre important d'italianismes qu'il a fournis et continue de fournir, mais aussi pour sa richesse typologique ; en tant que vecteur fondamental de l'identité culturelle d'un pays, en elle-même composition harmonieuse de plusieurs identités particulières, il permet d'observer, de mesurer, et enfin de démontrer, le rôle joué par l'Altérité dans la définition de toute Identité. Pour se convaincre de l'influence de l'une sur l'autre, il suffit de penser à la longévité des rapports que les langues, mais avant elles les populations qui les parlent, entretiennent entre elles¹. L'individualité des langues, perpétuellement en contact entre elles, ne semble pourtant pas s'être affaiblie avec le temps ; au contraire, elle s'est affirmée dans toute sa richesse et complexité, et ce précisément grâce à la confrontation à l'Autre.

L'emprunt est un phénomène linguistique pluriséculaire, aussi vieux que les premiers contacts entre langues, eussent-ils été directs ou non. Il est aussi – nous venons de le dire – indispensable à l'identité et à la vitalité des langues. Le germe de l'emprunt linguistique se trouve dans un élan, qui est plus une exigence des locuteurs en eux-mêmes, d'imitation d'un modèle étranger, provenant d'un système linguistique allogène. Ce mimétisme vis-à-vis de l'Autre, plus ou moins efficace, peut toucher à la forme tout comme au sens des unités lexicales. Les emprunts lexicaux qui en résultent partagent tous la particularité, assez extraordinaire, de ne pas appartenir au fond primitif de la langue en question, ni non plus de constituer un simple néologisme interne. Leur matrice lexicogénique est

¹ Les premiers emprunts du latin au grec remontent à l'époque classique de la civilisation latine, environ entre le V^e et le III^e siècle avant J.-C. Le nom propre *Calamitus*, équivalent latin du grec *Ganymède*, est attesté chez Plaute, et plus précisément dans *Ménechmes*, I, 2, 35 = v.144 (cf. Aupetit H., Desbois-Ientile A. et Suzzoni C., *Le bon air latin*, Paris, Fayard, 2016).

certainement externe, mais le résultat est de nature double, car le modèle a beau être étranger, la copie sera forcément fabriquée avec des matériaux endogènes. Dans son imitation, et reproduction, d'un mot italien, le locuteur français ne peut naturellement que s'appuyer sur son système phonétique – cf. [brusketa]² par rapport à l'italien [brus'ketta] – orthographique – cf. *tiramisu* pour le *tiramisù* d'origine, ou le plus récent et encore néologique *spaguetti* pour *spaghetti* – et morphosyntaxique – cf. la réalisation du pluriel selon les principes de la flexion nominale française, par exemple *tagliatelles* (alors que l'italien *tagliatelle* est déjà un substantif pluriel). À cette diversité entre signifiants en correspond une deuxième, cette fois-ci au niveau extralinguistique, c'est-à-dire dans l'univers des référents : un italianisme comme *pizza*, par exemple, présente un nombre de sèmes suffisamment génériques pour que même les pizzas hawaïennes soient appelées *pizzas*, quitte à être considérées comme des représentants non prototypiques du genre. Ainsi, au lieu de déclencher l'homogénéisation des constituants culturels, dont fait partie la langue au même titre que la cuisine, l'imitation donne naissance à une création nouvelle, nécessairement différente de son modèle – en tant que processus, l'imitation est traversée par deux forces contraires (mais non contradictoires), d'une part l'admiration pour l'Autre, de l'autre son refus ; elle entraîne un pas en avant pour contempler l'Autre, suivi d'un pas en arrière pour revenir à soi-même.

À l'aune de ces premières considérations, il n'est pas surprenant que l'emprunt linguistique ait fait l'objet de nombreuses études, rattachées aux courants théoriques les plus variés. Très curieusement, dans ce panorama de la recherche sur l'emprunt, les approches philologiques et historiques occupent une place marginale, et ce en dépit de leurs apports, à la fois quantitativement et qualitativement fondamentaux. En effet, les exigences de la description lexicographique de l'emprunt linguistique font ressortir les limites du cadre de la sociolinguistique synchronique qui en a monopolisé l'étude depuis l'article fondateur de Haugen 1950 (aussi Weinreich 1953). Si l'approche synchronique permet d'appréhender les phénomènes de contact de langues, en particulier dans des situations de bilinguisme, elle s'avère incapable de produire une description satisfaisante du processus de l'emprunt linguistique, et notamment de son passage crucial du discours individuel à la langue³. À l'autre bout, l'approche diachronique, sauf quelques rares cas (cf. Hope 1971, Stammerjohann 2008), s'est bornée à fournir des analyses quantitatives, aux dépens des considérations qualitatives. Les résultats les plus convaincants et cohérents nous ont été fournis par des travaux combinant précisément les méthodes synchroniques de la sociolinguistique à une approche historico-philologique attentive, en plus des facteurs internes, aux facteurs externes (socioculturels) en jeu dans une situation de contact linguistique⁴ (cf. Scharinger 2018_{a,b}, LoVecchio 2019).

À l'image d'un iceberg au milieu de l'océan, la recherche sur l'emprunt – mais cela vaut aussi pour la recherche linguistique en général – présenterait donc une partie visible, immédiatement constatable, littéralement superficielle – la pointe – et une partie cachée, invisible car immergée mais qui sert de base à la première, ne serait-ce que pour son volume. Plus encore que sur ses dimensions, c'est sur le fait de constituer la base sur laquelle s'érige la pointe que nous bâtissons l'analogie entre

² Le [r] apical italien est rendu par son correspondant uvulaire en français, la géminée [tt] est devenue simple et l'accent retombe sur la dernière syllabe du mot.

³ Tout d'abord en tant que code social, ou *norme explicite* (vs. *norme implicite*), puis comme diasystème abstrait.

⁴ Celui-ci peut avoir lieu par voie orale (contact synchrone) aussi bien qu'écrite (asynchrone), et entre locuteurs bilingues tout comme monolingues.

la partie immergée de l'iceberg et les approches philologiques de l'emprunt, auxquelles la recherche et ses avancements sont redevables et qui méritent par conséquent d'être mises en avant et encouragées, ce que ce travail contribuera, entre autres, à faire.

Adopter une approche philologique revient à reconnaître implicitement la centralité du rôle de l'écrit dans l'étude des contacts linguistiques, et de ce qui en résulte – entre autres, les emprunts – et, plus généralement, dans la recherche sur le changement linguistique. Lieux privilégiés de l'observation de la langue dans ses manifestations particulières – les discours –, les textes permettent aussi d'apprécier la continuité historique d'une langue. L'invention de l'imprimerie au XV^e siècle et la diffusion, massive à l'époque, de textes écrits qu'elle a entraînée au XVI^e siècle, ont non seulement contribué à l'élaboration et à l'affirmation progressive des langues vulgaires, désormais émancipées du latin, mais ont aussi amené à la prise de conscience de l'historicité de la langue, distillée par la suite dans les notions de tradition linguistique et discursive. Pour la possibilité qu'ils offrent de contempler les mots dans leur contexte, à la fois d'émergence, de diffusion et d'emploi, et d'en suivre l'évolution dans le temps, les textes écrits demeurent indispensables à la description d'une langue et, dans le cas de la présente étude, de son lexique.

Parallèlement, et conséquemment, à l'essor des langues vulgaires dans l'espace européen, nous assistons, vers la fin du XVI^e et le début du XVII^e siècles, à l'élaboration des premiers dictionnaires, dont l'ambition était précisément celle de représenter les systèmes linguistiques naissants à travers la description de leur lexique. La lemmatisation qui caractérise l'élaboration d'un dictionnaire est le résultat d'un processus de décontextualisation, d'isolement des unités lexicales par rapport aux discours qui les ont produites, par rapport aux textes où elles sont employées. Ce que nous nous proposons de faire dans ce travail de thèse est précisément l'inverse : à partir d'une nomenclature métalexicographique, c'est-à-dire établie à partir des unités lexicales (en l'occurrence, les italianismes culinaires) enregistrées par les principaux dictionnaires philologiques du français, nous comptons revenir aux textes d'où ils ont été extraits. Cette recontextualisation des unités lexicales, conforme au principe selon lequel l'usage détermine la norme – dont les dictionnaires sont les dépositaires – et non l'inverse, nous permettra de les observer dans leurs usages réels et, en vertu de la continuité historique de la langue assurée par les textes, d'en retracer l'évolution sémantique et formelle, allant de l'innovation jusqu'à leur adoption, en passant par les étapes intermédiaires d'adaptation et de diffusion. En outre, cette démarche va nous permettre d'identifier de nouveaux italianismes culinaires, non encore repérés par la tradition lexicographique.

La linguistique française, après l'époque de gloire d'un certain structuralisme relativement désincarné, connaît depuis la fin du siècle dernier un mouvement de retour aux textes ayant pour finalité, entre autres, l'étude des unités lexicales dans leurs contextes d'usage. L'essor de nouvelles techniques informatiques et leurs applications en linguistique ont favorisé la réconciliation des mots avec les discours, permettant ainsi aux dictionnaires non seulement d'évacuer le caractère subjectif et abstrait des exemples forgés, mais aussi de remédier, grâce à l'ouverture aux genres textuels les plus divers, à l'insuffisance des citations littéraires, tributaires d'un principe d'autorité difficilement tenable aujourd'hui. Par la rencontre de l'approche philologique traditionnelle avec les ressources informatiques dont dispose actuellement la recherche, et sur lesquelles repose la discipline naissante de la philologie numérique, nous comptons améliorer la connaissance historique, et par conséquent le traitement lexicographique, des italianismes culinaires du français. De surcroît, cet aller-retour systématique et critique entre la lexicographie et les textes nous conduira à identifier les voies d'entrée privilégiées de l'emprunt à l'italien, en particulier dans le domaine de la cuisine, et à définir une

typologie des genres textuels correspondants. Enfin, la recherche sur les italianismes culinaires du français en particulier nous permettra aussi d'affiner la typologie des emprunts en général, et de repenser certaines catégories typiquement problématiques.

Par la comparaison entre les unités lexicales telles qu'elles sont présentées par les principaux dictionnaires philologiques du français et l'histoire précédant leur accès à la lexicographie, et racontée dans les textes, nous entendons aussi rendre service à la métalexigraphie, plus développée dans la théorie que dans la pratique. Cela est particulièrement vrai pour l'étude des emprunts, qui souffre de l'absence d'une réflexion métalexigraphique solide et structurée. En raison de la nature de ces unités lexicales particulières, qui font intervenir deux systèmes linguistiques distincts, en l'occurrence le français et l'italien, l'attention que nous porterons à ce dernier, c'est-à-dire à la langue modèle, sera fondamentale et chronologiquement – mais aussi logiquement – antérieure par rapport à celle que nous accorderons à la langue imitatrice. Conformément au principe de l'étymologie-histoire, inaugurée par von Wartburg avec le FEW, nous allons retracer l'histoire des italianismes culinaires du français en partant de leur origine immédiate, c'est-à-dire en vérifiant d'abord les données dans la langue source, à savoir l'italien. Ainsi, une fois identifié le modèle italien d'un emprunt donné, nous en préciserons l'étymologie et la première attestation, nous le situerons dans le diasystème de l'italien, en en définissant le(s) forme(s), le(s) sens, mais aussi, autant que possible, la/les valeur(s) d'emploi, pour ensuite le confronter avec son, ou ses, correspondants dans la langue d'arrivée. Notre démarche sera donc doublement comparative, c'est-à-dire fondée sur la comparaison entre la lexicographie et les textes, mais aussi entre la langue modèle et la langue imitatrice.

L'italien et le français sont deux langues romanes, issues du 'latin vulgaire' (plus souvent appelé de nos jours 'protoroman'), qui ont commencé à prendre conscience de leur identité à la Renaissance, ce qui ne correspond pas exactement à la même période dans les deux pays, la Renaissance italienne ayant précédé, et déclenché, sa voisine française. L'émergence progressive de ces deux langues est en grande partie redevable aux rapports qu'elles entretenaient entre elles, à la fois d'admiration et de refus. Ce n'est pas par hasard si le XVI^e siècle est, en France, le siècle par excellence de l'italianisme, linguistique et plus globalement culturel. De ce fait, nous prêterons une attention particulière au contexte extralinguistique des italianismes qui remontent à cette époque, en prenant en compte l'influence des « Français italianisants » tout comme celle des Italiens immigrés⁵ en France au XVI^e siècle (*cf.* Scharinger 2018_{a,b}). De manière générale, le contexte extralinguistique entourant l'émergence, la diffusion et la généralisation des emprunts à l'italien dans le lexique culinaire français occupera toujours une place importante dans notre réflexion. Contexte culturel, social, politique, historique, mais aussi géographique, d'où la précision apportée aux variétés diasystémiques, à la fois de l'une et de l'autre langue, dans l'étude de ces emprunts, et qui est essentielle à la compréhension et à la correcte interprétation de leur genèse. N'oublions pas que la langue n'est pas un système homogène, mais plutôt un diasystème rassemblant plusieurs variétés linguistiques, parfois assez divergentes mais suffisamment proches pour appartenir au même ensemble. C'est donc par l'intermédiaire de l'une de ces variétés diasystémiques que les langues standard, en l'occurrence le français et l'italien, entrent en contact⁶. L'emprunt est d'abord une

⁵ Le terme est consciemment et volontairement anachronique.

⁶ Aussitôt qu'au début du XX^e siècle, Meillet avait noté que « les mots empruntés ne le sont pas en principe par la langue générale ; c'est dans les groupements particuliers qu'on emprunte des mots » (1905-1906 : 22).

initiative individuelle, particulière ; ce n'est que dans un deuxième temps qu'il se généralise jusqu'à atteindre le système d'une langue et y faire souche.

À travers ce projet, nous nous proposons donc d'étudier les italianismes culinaires du français, afin d'en améliorer le traitement lexicographique et historique sous plusieurs angles à la fois, différents mais complémentaires. En raison de l'importance des aspects extralinguistiques, et plus simplement de la nature même de l'objet à l'étude, notre approche sera résolument historique. Elle sera aussi philologique, étant donnée la dimension nécessairement textuelle de notre investigation, qui exploitera largement – mais pas exclusivement – les possibilités offertes par les banques de données textuelles, ce qui nous permettra en outre de contribuer à faire sortir la philologie numérique de son état encore quelque peu embryonnaire. Recueillies à partir du dépouillement des principaux dictionnaires de référence du français, les unités lexicales de notre nomenclature métalexigraphique feront systématiquement l'objet d'une analyse lexicologique visant à en détailler les mécanismes d'adaptation et d'intégration à tous les niveaux linguistiques, phonétique, morphologique, syntaxique et sémantique. Ceux-ci – nous le verrons – semblent répondre à une certaine régularité, ce qui nous autorisera à émettre l'hypothèse de l'existence d'un *pattern* ou schéma spécifique aux emprunts à l'italien dans le champ lexical de la cuisine. En ce qui concerne nos ambitions, mais aussi plus simplement la forme que ce travail prendra – nous envisageons de présenter nos résultats sous forme d'articles de dictionnaires – notre approche sera naturellement lexicographique. Enfin, puisque par la confrontation de nos résultats aux données de la tradition lexicographique, transmises de dictionnaire en dictionnaire jusqu'à nos jours en vertu d'une certaine inertie lexicographique, nous comptons améliorer l'état des connaissances sur les italianismes culinaires du français, notre perspective sera aussi métalexigraphique.

La recherche empirique des italianismes culinaires dans les traditions textuelles et discursives, aujourd'hui de plus en plus et de mieux en mieux exploitables grâce aux bases de données textuelles, ainsi que leur successive analyse historique, lexicologique et critique par rapport aux données présentées par la lexicographie française, seront précédées et nourries par une réflexion épistémologique visant à placer notre projet dans un cadre théorique qui lui soit spécifiquement approprié. Ainsi, après avoir présenté une synthèse critique des différentes approches adoptées par les chercheurs afin d'étudier l'emprunt linguistique, nous nous attacherons à en illustrer les différentes tentatives (toutes aporétiques) de classification, d'où nous dégagerons les catégories les plus problématiques, et qui de ce fait méritent une attention particulière. Avant de considérer les rapports singuliers que l'emprunt entretient avec la lexicographie, nous allons parcourir les principaux enjeux, à la fois théoriques et pratiques, soulevés par ce phénomène linguistique tout sauf linéaire. Une fois épuisées les considérations spécifiques à l'emprunt, nous affronterons la question de la relation qui s'est instaurée, naturellement et nécessairement, entre les textes et la lexicographie. En partant de la préhistoire de la lexicographie, notre investigation nous conduira à revivre les étapes les plus significatives de son développement, de sa légitimation en tant que discipline scientifique, équipée d'un appareil théorique et critique, jusqu'aux basculements causés par l'avènement de l'informatique. Les rapports entre la philologie et la linguistique, disciplines des sciences humaines aux multiples affinités et points d'intersection, se verront accorder une réflexion ayant pour but de contribuer à la compréhension des rapports, plus étroits encore, entre philologie et lexicographie. Enfin, nous toucherons à la question de la philologie numérique, en mettant en avant ses avantages, en particulier pour la lexicographie historique, mais sans jamais refuser d'en voir les limites.

Toujours dans la volonté de bâtir une base théorique solide sur laquelle ériger notre projet, nous consacrerons une partie de ces considérations épistémologiques et méthodologiques à l'objet de nos recherches, c'est-à-dire aux italianismes culinaires du français. Conformément à notre démarche, globalement diachronique, nous nous proposons avant tout de reparcourir la chronologie des rapports entre le français et l'italien, ou plutôt entre les Français et les Italiens, en nous attardant sur les périodes historiques qui ont connu une intensification des contacts linguistiques et culturels. Après avoir présenté l'état de la question des italianismes du français, nécessaire pour situer notre travail dans le panorama plus large de la recherche linguistique mais aussi pour en prouver l'originalité et l'utilité, nous nous attacherons à énumérer les particularités formelles partagées par la plupart des emprunts français à l'italien, y compris donc les italianismes culinaires.

Sans vouloir entrer dans les détails de la méthodologie mise au point pour ce travail, qui sera explicitée de manière exhaustive dans une partie spécifiquement conçue à cet effet et précédant immédiatement le développement de la partie empirique, nous tenons à souligner ici son originalité, qui tient à la combinaison de deux approches typiquement adoptées dans l'analyse philologique des emprunts à des fins lexicographiques. Éprouvée malgré sa nouveauté, cette méthodologie consiste à utiliser comme point de départ une liste préétablie mais ouverte de formes ciblées, en l'occurrence notre nomenclature métalexicographique, afin d'identifier, *a posteriori* donc, un corpus de textes prometteurs et, par conséquent, riches en formes et/ou graphies nouvelles. C'est en ce sens que le nôtre se définit également comme un projet évolutif, dynamique, susceptible de s'enrichir en cours de route. Dans ce chapitre destiné spécifiquement à la présentation de la méthodologie, des principes sur lesquels elle repose, mais aussi, plus concrètement, des ressources dont elle se sert – les dictionnaires, d'une part, et les banques de données textuelles (et les textes) de l'autre – nous traiterons également de la manière dont nous allons présenter nos résultats. Structurés en articles de dictionnaire, ceux-ci formeront ensemble un inventaire lexical, un dictionnaire (philologique, historique, lexicologique et métalexicographique) des italianismes culinaires du français. Au niveau de la macrostructure, nous avons opté pour un classement traditionnel par ordre alphabétique. Pour ce qui est, en revanche, de la microstructure, chaque article présentera, de manière concise mais complète, le modèle italien, juste après sa ou ses reproductions françaises, dont nous résumerons l'histoire grâce à l'interprétation des données issues de la recherche philologique ; au niveau synchronique, chaque emprunt sera soumis à une analyse lexicologique se voulant rigoureuse et exhaustive, le caractérisant d'un point de vue formel et sémantique, mais aussi, dans une certaine mesure, pragmatique et stylistique. Enfin, la dernière partie de l'article sera consacrée à l'histoire de la représentation du mot dans les dictionnaires, c'est-à-dire à son traitement lexicographique depuis sa première apparition dans les dictionnaires, et aux commentaires métalexicographiques.

L'architecture de notre inventaire lexical, qui recèle le cœur de notre recherche, donne à voir l'idée, à notre sens centrale, selon laquelle l'Identité nécessite de l'Altérité pour prendre conscience d'elle-même et de son individualité. Ainsi, partir de l'Autre pour appréhender l'Identité, aller de l'extérieur vers l'intérieur est non seulement une suite logique mais aussi un expédient permettant d'apprécier deux systèmes linguistiques à la fois, en interaction entre eux. L'observation et l'analyse des unités lexicales néologiques, de matrice lexicogénique externe mais de configuration linguistique (phonétique, orthographique, morphosyntaxique et sémantique) interne, permet d'avancer dans la connaissance d'une langue, de la mettre continuellement à jour sans jamais effacer son historique. D'où aussi notre conviction que le cas particulier des italianismes culinaires du français prouvera

l'intérêt général de mettre les technologies et ressources modernes au service de la lexicographie historique. C'est à nous maintenant de le prouver.

I. Considérations théoriques et méthodologiques

1. L'emprunt linguistique

Nous avons choisi de commencer ce grand chapitre consacré aux considérations théoriques et méthodologiques par une réflexion, ciblée mais se voulant complète, sur l'emprunt linguistique. Ce choix, parfaitement logique étant donné la nature des unités lexicales à l'étude, a aussi une valeur programmatique, car notre investigation épistémologique ne sera pas un vagabondage mais bien un voyage guidé par le raisonnement déductif, c'est-à-dire allant du général – l'emprunt en tant que phénomène linguistique universel – au particulier – les italianismes culinaires du français. Dans une première sous-partie, nous présenterons une synthèse critique de différentes théories et approches sur l'emprunt, d'où transparaîtra en filigrane l'histoire, mieux l'évolution, des théories linguistiques en général, des courants théoriques ayant marqué l'histoire de la discipline linguistique. Ce compte rendu global nous permettra à la fois de positionner et contextualiser, mais aussi de justifier, l'approche que nous avons choisi d'adopter dans ce travail, en l'inscrivant ainsi dans un cadre théorique formellement défini.

Avant de faire le point sur les différentes approches qui se sont succédé dans le temps et dans l'espace, non seulement francophone, une précision terminologique s'impose. Dans cette thèse, nous emploierons le terme *emprunt* pour nous référer à l'emprunt lexical, sans vouloir suggérer par là que celui-ci soit le seul cas possible – voir les travaux de Francesco Gardani sur l'emprunt morphologique (Gardani 2018, 2020) et, plus récemment, sur l'emprunt grammatical (Gardani 2024). S'il n'est pas le seul, il est certainement le cas le plus étudié, et ce à raison car, ressortissant du lexique, c'est-à-dire du niveau linguistique le plus immédiatement appréciable, ainsi que le plus dynamique, l'emprunt lexical est, parmi les différents types d'emprunt, de loin le plus disponible et par conséquent le plus directement observable et analysable. L'emprunt lexical reste pour autant l'une des manifestations possibles d'un phénomène plus vaste et complexe, qui déborde souvent les frontières strictement linguistiques pour rejoindre le domaine plus général de la culture. À l'image d'une poupée russe, l'emprunt lexical serait emboîté dans l'emprunt linguistique, à son tour emboîté dans l'emprunt culturel. C'est aussi en vertu de cette conception organique de la langue et du cadre qui l'englobe, la culture, que nous entendons replacer la question de l'emprunt linguistique dans le contexte plus large du contact linguistique, appréciable lui aussi à tous les niveaux d'une langue – phonétique, graphique, morphologique, syntaxique, lexical et sémantico-pragmatique. Puisque l'emprunt n'est pas seulement le résultat du contact entre deux systèmes, ou micro-systèmes, linguistiques distincts, mais aussi la création, par la reproduction d'un modèle, d'une lexie nouvelle, il occupe de droit une place dans les études sur la néologie, ce que nous ne tarderons pas à prouver.

Ce survol sur les multiples descriptions qu'a connues l'emprunt depuis les origines de la réflexion linguistique jusqu'à nos jours nous permettra, dans un deuxième temps, d'introduire, mais surtout de comprendre, l'architecture et le sens sous-jacent de différentes tentatives, toutes condamnées à l'aporie, de classification de l'emprunt linguistique. La propension naturelle de l'homme à vouloir à tout prix inventorier, labéliser – exemple de verbe dénominal dérivé d'un emprunt, en l'occurrence l'anglais *label* « étiquette » – la réalité dans laquelle il conduit son existence se traduit dans la multitude de typologies de l'emprunt qui ont été proposées jusqu'ici. De cette pluralité de regards sur le même fait linguistique, nous dégagerons les catégories considérées particulièrement problématiques par une partie – plus ou moins consistante – des chercheurs dans le

domaine. Cela nous conduira à présenter et analyser les principaux enjeux en matière d'emprunt, en nous rapprochant davantage du cœur de notre réflexion. En effet, une sous-partie de ce chapitre sera consacrée à la question des rapports entre la lexicographie, d'une part, et l'emprunt, de l'autre, que nous étudierons en partant des rapports, tout sauf ordinaires, entre la néologie et la lexicographie. Les objectifs de cette thèse étant aussi lexicographiques et métalexigraphiques, il est essentiel de s'attarder sur le traitement lexicographique réservé à l'emprunt, en particulier par la lexicographie française. De manière générale, toutes ces réflexions épistémologiques, et en partie déjà méthodologiques, seront menées en gardant à l'esprit à la fois l'objet et les objectifs de ce travail, qui se veut une étude philologique, historique, lexicographique, lexicologique et métalexigraphique des italianismes culinaires du français.

1.1. Synthèse critique de différentes théories et approches

1.1.1. L'approche historico-culturelle

Les premières descriptions scientifiques de l'emprunt linguistique datent de la fin du XIX^e siècle. En 1880, le linguiste néogrammairien Hermann Paul publie son œuvre principale, *Prinzipien der Sprachgeschichte* – principes de l'histoire des langues – dans laquelle il consacre un chapitre, le vingt-deuxième, intitulé « On mixture in language » dans la traduction en anglais⁷ de 1891, à la question de l'emprunt et du contact entre langues. Un an plus tard, en 1881, le linguiste américain William Dwight Whitney publie, dans la revue *Transactions of the American Philological Association*, un article qui porte exactement le même titre, « On mixture in language ». Suit la panoplie de travaux scientifiques d'Hugo Schuchardt, linguiste allemand, connu pour avoir contribué, avec Johannes Schmidt, à la formulation de la *Wellentheorie*, ou théorie des vagues, ou des ondes, employée principalement en géographie linguistique pour étudier le changement linguistique au niveau diatopique, c'est-à-dire dans l'espace. Au XIX^e siècle, l'intérêt pour les aspects historiques de la langue, de plus en plus conçue comme un produit humain, social et culturel, était partagé par la majorité des chercheurs, qui considéraient donc l'emprunt comme déterminé par les conditions historiques des cultures concernées.

Ces approches historico-culturelles de l'emprunt reposent essentiellement sur deux principes. D'une part, il y a l'idée selon laquelle l'emprunt linguistique ne peut vraiment se comprendre qu'à partir d'un point de vue diachronique ; une description synchronique serait incomplète et trompeuse, et ne rendrait pas compte de la pluralité et complexité du phénomène, sans compter la difficulté qu'elle présenterait à distinguer l'emprunt de l'interférence linguistique. De l'autre, nous retrouvons une conception de l'emprunt linguistique comme influencé principalement par des facteurs culturels et sociaux, soumis, entre autres, au critère de la supériorité d'une culture, et donc d'une langue, par rapport à une autre. En ligne avec cette approche historico-culturelle, dans laquelle les deux perspectives, historique et culturelle, sont interdépendantes, le nombre extraordinaire d'emprunts à l'italien à l'époque de la Renaissance française s'expliquerait naturellement par le prestige exercé, au XVI^e et dans une partie du XVII^e siècle, par la culture italienne sur les Français, ce qui est en partie

⁷ Nous ne disposons pas de traduction française officielle.

vrai mais insuffisant pour justifier la totalité des italianismes du français de l'époque. En soutien à la thèse de l'hégémonie culturelle italienne, la recherche portant sur le phénomène inverse a prouvé que le nombre d'emprunts italiens au français durant la même époque est nettement inférieur. Si les facteurs culturels et historiques peuvent expliquer une bonne partie des emprunts dans une langue donnée, à un moment donné, ils ne sont pas pertinents dans tous les cas, d'où la nécessité de renoncer aux généralisations.

Dans sa contribution aux *Actes du X^e Congrès international de Linguistique et Philologie romanes*, intitulée « L'interprétation des mots d'emprunt et la structure lexicale » (1965), Hope dévoile les implicites de l'approche historico-culturelle, en mettant en avant ses limites. D'après l'auteur, à partir de l'œuvre de Salverda de Grave, « Quelques observations sur les mots d'emprunt » (1907), la méthode classique dans les études sur les emprunts a consisté « à disposer les mots d'emprunt en catégories onomasiologiques, de façon à rehausser et à faire valoir les termes qui témoignent des influences les plus puissantes » (Hope, 1965 : 149) – dans le cas des italianismes du français au XVI^e siècle, ces catégories iraient de l'art (architecture, littérature, musique, mode, cuisine, etc.) jusqu'aux domaines militaire et technique. Le résultat de cette méthode traditionnelle consisterait, toujours d'après Hope, dans un « répertoire d'emprunts lexicaux en tant que symboles d'influences culturelles d'origine exotique ordonné dans une série à degré d'importance progressivement croissant », réalisé sur la base, absolument arbitraire et subjective, d'un « parallèle entre les mots d'un côté et une progression ascendante de valeurs culturelles de l'autre », et en vertu d'un lien « direct et nécessaire » (*ibid.*, p. 150) entre la langue et la culture. Toutefois, en contradiction avec les fondements de cette méthode, et avec l'approche historico-culturelle en général, certains emprunts ne sont pas déterminés par des facteurs culturels, sociaux ou historiques, comme le prouve Hope, précisément grâce à ses recherches sur les rapports lexicaux entre le français et l'italien, du Moyen Âge jusqu'à 1900. Tout en admettant la nécessité d'expliquer socialement chaque emprunt, étant donné l'indispensabilité de l'intermédiaire humain dans ce phénomène linguistique, ainsi que le caractère résolument social du langage, l'auteur affirme que, dans les cas particuliers des italianismes du français et des gallicismes de l'italien, il y a une partie d'emprunts (autour de 2 à 3%) qui sont ininterprétables historiquement et culturellement, et dont les causes restent à éclairer.

Ces mots qui restent inexpliqués, qu'on peut nommer *mots non-historiques* ont souvent une valeur analytique, logique ou comparative [...] d'autres, collectifs et en même temps abstraits, ont une force qu'on appellerait volontiers synthétique [...]. D'autres encore, de signification plus restreinte, sont des mots qu'on dirait indispensables [...]. On a l'impression que ces emprunts non historiques jouent un rôle spécial, répondent à une nécessité plus intime, offrent des avantages de caractère intrinsèque plutôt que superficiel ou passager. Bref, ils demandent à être expliqués dans un cadre strictement lexicologique, en alléguant des mobiles plutôt immanents qu'externes. (Hope, 1965 : 151)

Pour le dire autrement, et de manière plus générale, l'emprunt ne peut pas s'expliquer toujours par des raisons exclusivement externes, à savoir l'influence respectivement de la langue et de la culture étrangères ; dans certains cas, il répond à des besoins internes, qui peuvent, à leur tour, être strictement lexicaux, et donc purement linguistiques, ou non-lexicaux, et donc extralinguistiques (Hope parle dans ce cas de besoins sociaux et psychologiques). L'exemple particulier des rapports lexicaux entre le français et l'italien a donc permis à Hope de prouver l'insuffisance de l'approche historico-culturelle et de remettre au cœur des préoccupations linguistiques l'analyse formelle du lexique d'emprunt.

Sans vouloir en aucune manière nier les liens que l'histoire entretient avec la langue, et en particulier le lexique, nous tenons à mettre en garde contre les dangers qu'il y a à rechercher dans le vocabulaire d'une langue la confirmation de faits historiques, à faire d'un emprunt le témoin, et donc la preuve, de la situation politique, sociale et culturelle de la société emprunteuse, et en partie de celle ayant fourni le modèle de l'emprunt. Nous faisons ici volontairement écho à la formulation très humboldtienne⁸ de Ferdinand Brunot – « les mots témoins de l'histoire » (1928) – et d'où ressort l'idée que la langue est le reflet d'une culture sociale, comme l'a fait Georges Matoré dans son manuel de lexicologie sociologique *La Méthode en lexicologie* (1953). On pourrait également citer Meillet⁹ : « tout vocabulaire exprime une civilisation » (1936 : 145). Une telle conception de la langue, et plus particulièrement du lexique, implique inévitablement que l'on ne prenne en compte qu'une seule version de l'histoire. Finalement, on cherche dans les mots la preuve d'une certaine interprétation de l'histoire, ce qui suppose l'existence d'une sorte de prédéterminisme lexical : les mots sont prédestinés à refléter non pas l'histoire mais l'une de ses versions possibles. De ce fait, l'interprétation qui est faite de leur témoignage est forcément biaisée, elle est « l'inverse d'une transparence », pour reprendre les mots de Maurice Tournier : « Si G. Matoré trouve, par exemple, dans le “champ notionnel” qui tourne autour d'*art* et *artiste* vers 1830 l'une des “clés” de l'époque, c'est en postulant l'existence d'une époque hors conflits, consensuelle à ravir dans la contemplation de sa culture. Il construit, ce faisant, un mythe » (Tournier, 2002 : 290).

Les mots sont en mesure de nous renseigner sur l'histoire des cultures et des sociétés qui les emploient, et le lexique ne peut pas être étudié indépendamment du contexte extralinguistique dans lequel il s'est formé. Pourtant, il faut bien se garder d'établir à tout prix un parallélisme, artificiel donc, entre le lexique, d'une part, et l'histoire culturelle et sociale, de l'autre, d'autant plus dans le cadre d'une étude proprement linguistique fondée sur l'analyse formelle des unités lexicales. Nous rejoignons ainsi Tournier dans sa proposition de substituer à la conception « paralléliste » des rapports entre la langue et l'histoire sociale, défendue par les écoles historico-culturelles, une conception de type « interactionniste [*sic*] », selon laquelle le langage et la société sont dans un rapport d'« interaction productrice », de synergie fructueuse : « langue et société sont fondamentalement constitutives l'une de l'autre » (Tournier, 2002 : 291). Au lieu de constituer deux lignes parallèles, l'une étant le reflet de l'autre, langage et histoire sociale entretiennent un rapport dynamique, dans lequel elles se construisent mutuellement. Les mots ne sont plus les témoins de l'histoire mais, pour le dire à la manière de Tournier, les « acteurs et rédacteurs de l'histoire » (*ibid.*) : ils donnent à voir l'histoire qu'ils ont contribué à façonner.

⁸ « L'esprit de la nation se reflète dans la langue » disait Humboldt en 1821 dans son discours prononcé à l'Académie de Berlin (*Über die Aufgabe des Geschichtsschreibers*), cité par Tzvetan Todorov, *Théories du symbole*, Paris, Seuil, 1977, p. 353.

⁹ « Il y a un élément dont les circonstances provoquent de perpétuelles variations, tantôt soudaines et tantôt lentes mais jamais entièrement interrompues, c'est la structure de la société [...]. Dès lors il est probable, *a priori*, que toute modification de la structure sociale se traduira par un changement des conditions dans lesquelles se développe le langage. Le langage est une institution ayant son autonomie ; il faut donc en déterminer les conditions générales de développement à un point de vue purement linguistique, et c'est l'objet de la linguistique générale [...] ; mais du fait que le langage est une institution sociale, il résulte que la linguistique est une science sociale et le seul élément variable auquel on puisse recourir pour rendre compte du changement linguistique est le changement social dont les variations du langage ne sont que les conséquences, parfois immédiates et directes, et le plus souvent médiates et indirectes » (Meillet 1921-26 : 16).

1.1.2. La pause structuraliste

C'est précisément sur la lecture paralléliste des rapports entre langue et histoire, celle que Tournier nous invite à abandonner au profit d'une conception interactionniste, que Saussure bâtit l'opposition, fondamentale pour le structuralisme qui lui a succédé¹⁰, entre linguistique interne et linguistique externe. Illustrée par la célèbre métaphore du jeu d'échecs¹¹, cette dichotomie oppose, d'une part, ce qui est propre à la langue en tant que système, et, de l'autre, ce qui lui est étranger, sans qu'il y ait un lien de nécessité entre eux. L'insensibilité du domaine linguistique, réservé aux faits linguistiques purs et durs, vis-à-vis du domaine extralinguistique, apanage de la sociologie et de l'histoire, se traduit, chez Saussure, dans une prédilection pour la langue en tant qu'objet d'étude de la linguistique, par opposition à la parole, et, par conséquent, dans une évacuation de la perspective diachronique, au profit de la perspective synchronique.

La première chose qui frappe quand on étudie les faits de langue, c'est que pour le sujet parlant leur succession dans le temps est inexistante : il est devant un état. Aussi le linguiste qui veut comprendre cet état doit-il faire table rase de tout ce qui l'a produit et ignorer la diachronie. Il ne peut entrer dans la conscience des sujets parlants qu'en supprimant le passé. L'intervention de l'histoire ne peut que fausser son jugement. (Saussure, 1971 [1916] : 117)

De par sa nature particulière, l'emprunt linguistique ne peut être étudié qu'en adoptant un point de vue diachronique, en prenant en compte l'histoire dans sa mouvance, dans son dynamisme. Ce n'est donc pas surprenant que la recherche sur l'emprunt ait connu une pause avec l'avènement du structuralisme. Pendant la période dans laquelle cette doctrine linguistique a dominé, l'emprunt était donc un « non-sujet » : nous empruntons l'expression à Agnès Steuckardt qui, dans son mémoire d'habilitation à diriger des recherches *Les mots dans l'histoire*, écrit : « Le mot emprunté se trouve soit dans le système de la langue prêteuse, où il n'est pas emprunt, soit dans le système de la langue emprunteuse, où il "ne compte plus comme tel", mais comme élément du système ; le fait d'emprunt en lui-même se trouve ainsi placé hors du "champ visuel" du linguiste structuraliste » (Steuckardt, 2009 : 83). Saussure reconnaît la double nature de l'emprunt, à la fois externe – du point de vue de sa matrice – et interne – sa réalisation – mais, ayant évacué *a priori* la perspective diachronique, il ne

¹⁰ « [...] contrairement aux idées reçues, le structuralisme n'a pas été le continuateur de Saussure, mais bien plus son incompréhension, séparant en oppositions disjointes ce qu'il concevait comme tensions solidaires, rejetant l'arbitraire du signe, indéfiniment confondu avec la convention, comme le système avec la structure. Benveniste rappelait que Saussure n'a jamais employé, en quelque sens que ce soit, le mot "structure". À ces yeux, la notion essentielle est celle du "système". La confusion entre "système" (qui maintient l'historicité) et "structure" (qui déshistoricise), au bénéfice de cette déshistoricisation, est générale et constitue un des éléments qui caractérisent le structuralisme » (Meschonnic 1991 : 11).

¹¹ « [...] En tout cas, la séparation des deux points de vue [interne et externe] s'impose, et plus on l'observera rigoureusement mieux cela vaudra. [...] Pour la linguistique interne, il en va tout autrement : elle n'admet pas une disposition quelconque ; la langue est un système qui ne connaît que son ordre propre. Une comparaison avec le jeu d'échecs le fera mieux sentir. Là, il est relativement facile de distinguer ce qui est externe de ce qui est interne : le fait qu'il a passé de Perse en Europe est d'ordre externe ; interne, au contraire, tout ce qui concerne le système et les règles. Si je remplace des pièces de bois par des pièces d'ivoire, le changement est indifférent pour le système : mais si je diminue ou augmente le nombre des pièces, ce changement-là atteint profondément la « grammaire » du jeu. Il n'en est pas moins vrai qu'une certaine attention est nécessaire pour faire des distinctions de ce genre. Ainsi dans chaque cas on posera la question de la nature du phénomène, et pour la résoudre on observera cette règle : est interne tout ce qui change le système à un degré quelconque. » (Saussure, 1971 [1916] : 42-43).

le considère finalement que dans son aspect résultatif, c'est-à-dire en tant qu'élément interne au système. De surcroît, il minimise la portée de l'emprunt linguistique, jusqu'à en mettre en doute l'universalité, possiblement pour justifier son relatif désintérêt pour le phénomène :

Nous pensons que l'étude des phénomènes linguistiques externes est très fructueuse ; mais il est faux de dire que sans eux on ne puisse connaître l'organisme linguistique interne. Prenons comme exemple l'emprunt des mots étrangers ; on peut constater d'abord que ce n'est nullement un élément constant dans la vie d'une langue. Il y a dans certaines vallées retirées des patois qui n'ont pour ainsi dire jamais admis un seul terme artificiel venu du dehors. Dira-t-on que ces idiomes sont hors des conditions régulières du langage, incapables d'en donner une idée, que ce sont eux qui demandent une étude « tératologique » comme n'ayant pas subi de mélange ? Mais surtout le mot emprunté ne compte plus comme tel, dès qu'il est étudié au sein du système ; il n'existe que par sa relation et son opposition avec les mots qui lui sont associés, au même titre que n'importe quel signe autochtone. D'une façon générale, il n'est jamais indispensable de connaître les circonstances au milieu desquelles une langue s'est développée. (Saussure, 1971 [1916] : 42)

Si Saussure a tort de remettre en cause l'universalité de l'emprunt, qu'il assimile à un « terme artificiel venu du dehors », comme s'il y avait une correspondance entre les binômes naturel-artificiel et interne-externe, son observation quant à l'appartenance de l'emprunt au système linguistique endogène n'est pas fautive ; elle est simplement le fruit d'un regard strictement synchronique, exclusivement interne, et négligeant, de fait, la complexité du phénomène, car celle-ci se manifeste précisément dans l'articulation, ou l'interaction – pour faire écho aux propos de Tournier – entre synchronie et diachronie, entre langue et parole, entre intérieur et extérieur. Finalement, tout dépend de la question qu'on se pose : il est évident qu'en synchronie un emprunt intégré se comporte comme n'importe quel autre mot, mais si ce qui nous intéresse c'est de savoir comment il est arrivé là, une vision strictement synchronique ne nous apprend pas grande chose. En généralisant son propos, Saussure réaffirme l'indépendance du fait linguistique vis-à-vis des circonstances historiques, sociales, culturelles.

En mettant sur le même plan emprunts et signes autochtones, et en affirmant que ceux-ci ne prennent sens qu'à l'intérieur du système linguistique dans lequel ils s'installent, Saussure aurait – selon l'historien Jacques Guilhaumou – indirectement introduit la distinction entre l'état, d'une part, et l'événement, de l'autre, ce dernier étant « cause de l'état et ce qui l'explique (dans un certain sens) » (Saussure, 2002 : 225)¹². Reconsidérer la dichotomie synchronie-diachronie en termes de l'opposition entre état et événement linguistique permet de porter un nouveau regard sur l'emprunt linguistique, plus positif par rapport à la conception saussurienne :

Ainsi, dans les *Écrits de linguistique générale*, d'une note manuscrite à l'autre, Saussure rattache l'emprunt de manière singulière à ce qu'il considère comme un « acte linguistique », plus précisément « un événement linguistique ». L'emprunt comme fait de langue se situerait ainsi au cœur de l'histoire de la langue, tout en étant quasi-invisible, sans aucun retentissement immédiat dans les circonstances de son emploi¹³. Il est alors toujours singulier, sans avoir un rôle de modificateur dans le système même de

¹² Il s'agit des *Écrits de linguistique générale*, publiés chez Gallimard en 2002, après la découverte en 1996 d'une série de manuscrits de Saussure, retrouvés dans son hôtel à Genève.

¹³ Comme tout fait de langue, l'événement linguistique est aussi autonome par rapport aux circonstances extérieures : « Toute langue a en elle-même une histoire qui se déroule perpétuellement, qui est faite d'une succession d'événements linguistiques, lesquels n'ont point eu de retentissement au-dehors et n'ont jamais été inscrits par le célèbre burin de

la langue : à l'égal de l'événement linguistique, il est, « dans le genre d'état qu'il modifie », « un état nouveau de tous les termes » (*Ibid.*, p. 267), ce qui lui confère, en fin de compte une réelle importance sur la base même de sa présence significative au sein d'un réseau de termes où il occupe une place particulière. (Guilhaumou, 2008 : 99-100)

Le raisonnement de Saussure semblerait donc entaché d'une contradiction, ce qui a en soi une importance relative, étant donné que les écrits dont nous disposons ont été édités de manière posthume et discontinue. En effet, nous pouvons lire ailleurs que les événements diachroniques affectant la langue sont, pour Saussure, des éléments perturbant l'ordre linguistique établi et imposant une reconfiguration du système, dont l'effet s'apparente à celui d'un bâton planté au milieu d'une fourmilière¹⁴. En tant qu'événement diachronique, l'emprunt entraîne donc une perturbation du système linguistique, ce qui suffirait à justifier le choix de l'inclure, en tant que tel, dans la description linguistique ; toutefois, la perspective structuraliste et synchronique de Saussure lui fait méjuger la pertinence linguistique de ce phénomène, étudié alors à l'intérieur du système – qu'il a précédemment perturbé et réaménagé – en tant qu'élément interne, en tant qu'état et non pas en tant qu'événement.

Avec pour titre la question brûlante que nous venons de poser, « L'emprunt : un événement linguistique ? », l'article d'Agnès Steuckardt, publié dans le même numéro de la revue *Neologica* dans lequel est paru l'article de Guilhaumou (*cf.* ci-dessus), promeut l'idée selon laquelle la théorie de l'événement linguistique pourrait jeter une lumière nouvelle sur la description de l'emprunt. D'après l'autrice, ce dernier résulterait d'un parcours, partagé par tout changement linguistique, procédant d'événements de nature différente : l'événement historique (et culturel), l'événement énonciatif, l'événement discursif et enfin l'événement linguistique. Ces typologies d'événements seront présentées dans le détail et approfondies plus loin dans ce travail. Pour l'instant, contentons-nous de remarquer deux choses. La première, qu'en faisant de l'histoire et de la langue les deux pôles extrêmes de ce continuum, cette approche de l'emprunt linguistique en tant qu'événement permet de réconcilier les principes de l'école historico-culturelle avec les prérogatives de la linguistique formelle, et en partie structuraliste. En même temps, et en deuxième lieu, elle présente deux étapes intermédiaires fondamentales, correspondant aux deux grandes phases que l'on retrouve dans le processus général de la néologie et qui, en consacrant, au niveau de la communauté linguistique, le passage de l'énoncé individuel – idiosyncratique – au discours collectif, préparent l'entrée définitive de la parole dans la langue.

1.1.3. Bilinguisme et contact des langues

Le processus au cours duquel, dans une langue donnée, l'on fait usage d'un élément ou trait linguistique appartenant à une autre langue a été formalisé, vraisemblablement par l'École linguistique de Prague (*cf.* Haugen 1954 : 380), sous le nom d'*interférence linguistique*. De manière

l'histoire ; de même qu'à leur tour ils sont complètement indépendants en général de ce qui se passe au-dehors » (Saussure, 2002 : 150).

¹⁴ « Il est merveilleux de voir comment, de quelque façon que les événements diachroniques viennent troubler [*sic*], l'instinct linguistique s'arrange à en tirer le meilleur parti [...]. Cela fait penser à une fourmilière dans laquelle on plante un bâton et qui à l'instant sera réparée dans ses brèches, je veux dire que la tendance au système ou à l'ordre ne sera jamais lassée » (2002 : 166-167).

très intuitive, et à un niveau macroscopique, l'interférence est le résultat du contact linguistique, parfois au sein du même système linguistique – on parlera alors de contact intrasystémique, c'est-à-dire entre variétés linguistiques d'une même langue – mais le plus souvent entre deux systèmes linguistiques distincts (le contact intersystémique). La notion de contact fait son apparition dans le domaine linguistique autour des années 1950 et en vient assez vite à définir un nouveau cadre d'études linguistiques, celui du contact des langues, ou des langues en contact. S'ensuivent des intérêts explicites pour le bilinguisme, objet d'étude privilégié des premiers sociolinguistes de l'époque, parmi lesquels il faut mentionner Einar Haugen (1950) et Uriel Weinreich (1953). Les liens d'implication réciproque entre les aspects sociolinguistiques et le bilinguisme s'imposent comme une évidence, se manifestant, entre autres, dans le parallélisme qui existe entre l'évolution de la terminologie du bilinguisme, d'une part, et le développement de la sociolinguistique de l'autre – pensons, par exemple, à l'apparition du terme de *diglossie*, employé pour désigner, de fait, un type précis de bilinguisme, et à la mise en place, concomitante, d'une association entre langue et fonction sociale (et/ou institutionnelle) au sein des études sociolinguistiques.

Tout en affrontant la question du contact des langues à partir de l'une de ses réalisations possibles, c'est-à-dire le bilinguisme – et encore faudrait-il s'accorder sur la définition de *bilinguisme*, notion qui a elle aussi, avec sa terminologie, évolué dans le temps – les travaux de Haugen et Weinreich ont le mérite d'avoir porté l'attention sur le phénomène de l'emprunt et, indirectement, d'avoir affirmé sa pertinence et son intérêt pour les études linguistiques. Pour ces auteurs, le lieu qui permet de mieux apprécier le contact des langues est précisément le locuteur bilingue, qui se déplace d'un système linguistique à l'autre. Pour Haugen en particulier ce dernier, qui dans son article « The Analysis of Linguistic Borrowing » (1950) reçoit une description très détaillée précisant les différents degrés de bilinguisme, constitue le point à partir duquel l'analyse de l'emprunt doit commencer et se développer. En d'autres termes, pour le linguiste américain fils d'immigrants norvégiens, l'emprunt implique nécessairement un certain degré de bilinguisme : « For any large-scale borrowing a considerable group of bilinguals has to be assumed. The analysis of borrowing must therefore begin with analysis of the behavior of bilingual speakers » (Haugen, 1950 : 210) ; nous savons aujourd'hui que ce n'est pas toujours le cas, notamment grâce à l'exemple de la presse écrite : il suffit qu'un journaliste utilise un mot emprunté dans un article pour que nombre de lecteurs unilingues se mettent à l'utiliser. L'analyse du comportement des locuteurs bilingues prend son sens, ainsi que son ampleur, lorsque ces derniers sont mis en relation avec les locuteurs monolingues, c'est-à-dire lorsqu'on met l'accent sur le processus sociologique d'acceptation de l'innovation.

D'après Poplack & Sankoff, les études sur le contact des langues se seraient concentrées essentiellement sur deux distinctions sociolinguistiques afin d'expliquer l'intégration de l'innovation individuelle par la communauté linguistique, ou le passage de l'interférence à l'emprunt. « One is the differential role, as carriers of innovations, of monolinguals versus bilinguals of varying degrees of competence ; the other involves the changing shape of loanwords across successive generations of speakers » (Poplack & Sankoff, 1984 : 101). Ce commentaire ramène immédiatement à l'esprit la distinction graduelle de Haugen entre les locuteurs monolingues, ceux qui deviennent bilingues à l'âge adulte et les enfants bilingues. À ces gradations de bilinguisme il fait correspondre, au niveau linguistique, trois étapes d'intégration de l'emprunt « ranging from 'pre-bilingual', when forms are reproduced according to recipient language patterns with great irregularity in the results, to 'adult bilingualism', at which point the loans are produced more systematically, through 'childhood bilingualism', during which sound types (and presumably other patterns) from the donor language

are introduced into the recipient language » (*ibid.*). D'après son schéma, les enfants bilingues seraient les locuteurs responsables d'avoir introduit l'innovation dans la langue, ce qui est doublement faux ; d'une part, historiquement les emprunts ont été en grande partie diffusés par le biais de l'écrit, et donc ne peuvent pas être la conséquence du comportement linguistique des enfants bilingues, de l'autre, même en admettant l'influence des adultes bilingues, un adulte bilingue peut avoir été un enfant monolingue. Ce qui est sûr c'est que « bilinguals tend to use loanwords before monolinguals, who learn them from the former » (*ibid.*).

Étudier le parcours qui va de l'innovation individuelle par le locuteur bilingue à son acception, y compris sociologique, par les locuteurs monolingues, offre au linguiste l'avantage de pouvoir saisir l'emprunt dans sa double nature, c'est-à-dire en tant que processus mais aussi comme produit de ce dernier – ce n'est pas par hasard que le terme *emprunt* s'emploie pour désigner les deux, processus et produit. En s'intéressant à l'emprunt en tant que processus, dans son dynamisme allant du locuteur bilingue aux locuteurs monolingues, Haugen, tout comme Weinreich, évacuent consciemment la perspective diachronique, qui serait en revanche nécessaire à l'identification et à l'analyse de l'emprunt dans son état résultatif (*cf.* Haugen, 1950 : 229). Ils justifient leur choix en s'appuyant sur la subordination d'une approche par rapport à l'autre, l'observation synchronique ayant pour finalité la compréhension diachronique du phénomène de l'emprunt. De fait, lorsqu'ils s'adonnent à l'élaboration terminologique et aux tentatives de classification de l'emprunt, en particulier Haugen, ils débordent inévitablement dans la diachronie, ce qui prouve que, pour être complète, l'analyse de l'emprunt demande à ce que les deux axes, diachronique et synchronique, soient également pris en compte.

Définie essentiellement comme cet espace intermédiaire et temporaire¹⁵ entre deux extrêmes, l'alternance codique – ou *code-switching* – d'une part, et l'emprunt de l'autre, l'interférence linguistique prive le postulat structuraliste de sa pertinence, car l'emprunt n'est pas étudié dans le système, où il serait, pour les disciples de Saussure, indiscernable du reste du lexique autochtone, mais bien dans la parole, dans le discours. De ce point de vue, la méthodologie "néosociolinguistique" mise au point par certains auteurs présente des intérêts considérables ; plus en général, les études sur le contact de langues, qui se sont démultipliées depuis, ont largement contribué à la recherche sur l'emprunt, ne serait-ce que pour la prise en compte dans l'analyse des facteurs extralinguistiques. Toutefois, les analyses de Haugen et de Weinreich ne sont pas entièrement satisfaisantes. Nous pouvons leur reprocher d'avoir limité les voies d'entrée de l'emprunt à la seule dimension de l'oral, en négligeant de fait le rôle de l'écrit en tant que lieu d'interférence linguistique, et donc en tant que vecteur d'emprunts. Une plus grande considération accordée à la dimension de l'écrit aurait en même temps permis aux auteurs de redimensionner l'apport des locuteurs bilingues qui, s'ils sont à l'origine de nombre d'interférences, ne le sont pas pour le même nombre d'emprunts. En effet, la confrontation entre l'usage en synchronie des communautés de bilingues et le système unitaire de la langue a prouvé que certaines interférences n'ont pas débouché sur des emprunts, comme c'est le cas pour une partie des exemples proposés par Haugen – d'où la nécessité d'intégrer l'axe diachronique dans le schéma d'étude de l'emprunt. Comme dans un plan cartésien, c'est l'espace dessiné par l'intersection de deux

¹⁵ Pour reprendre les mots de Poplack & Sankoff, les phénomènes d'interférence linguistique en contexte bilingue consisteraient dans ces « momentary or idiosyncratic uses of first-language terms to fill gaps in intended second-language competence » (1984 : 103).

axes, synchronique et diachronique, qui compte : c'est à l'intérieur de ses limites que se dessine, à son tour, l'image complète de l'emprunt linguistique.

1.1.4. Développements sociolinguistiques

Nous devons reconnaître à Haugen et Weinreich le mérite d'avoir affirmé, par leurs travaux fondateurs, l'importance du contact des langues pour la compréhension et l'explication d'un bon nombre de changements linguistiques, ceux qui seront appelés par la suite des *contact-induced changes*. En effet, comme le constate aussi Steuckardt 2009 (citée ci-dessus), la perspective sociolinguistique a permis de jeter un nouveau regard sur la question de l'emprunt, celui-ci figurant désormais « parmi les trois grands moteurs habituellement cités du changement linguistique » (Steuckardt, 2009 : 83), la remplaçant de fait au cœur des études sur les contacts de langues. Dans le sillage de la recherche américaine sur le bilinguisme, l'œuvre de Thomason & Kaufman, *Language contact, creolization, and genetic linguistics* (1988), se démarque par l'ampleur de la réflexion qui l'anime, mais aussi par les efforts de modélisation dont elle fait preuve. Selon ses auteurs, par rapport aux facteurs internes, structuraux, les facteurs externes, c'est-à-dire sociolinguistiques et plus généralement extralinguistiques, auraient un impact plus déterminant sur le résultat du contact des langues. Parmi ces paramètres externes, Thomason & Kaufman mettent en avant celui de l'intensité, et donc de la durée, du contact linguistique, qu'ils considèrent jouer un rôle particulièrement décisif dans le sort de ce dernier. Dans une contribution¹⁶ postérieure d'une quinzaine d'années à l'ouvrage co-écrit avec Kaufman, Thomason précise que, si « great intensity of contact is a *necessary* condition for certain kinds of interference, especially structural interference », « it is by no means a *sufficient* condition » (2003 : 689). Alors qu'ils oublient de mentionner le prestige respectif des langues en contact, les auteurs précisent que ces facteurs sociolinguistiques, déterminés par les circonstances sociales entourant le contact des langues, ont une valeur prédictive seulement s'ils sont considérés dans leur combinaison avec des facteurs plus strictement linguistiques, tels que, banalement, la proximité, ou au contraire la distance, typologique entre les deux langues en question. Les facteurs linguistiques structuraux ne sont donc pas négligés ; ils sont simplement réputés moins cruciaux par rapport à leurs correspondants externes. Il suffit de penser à l'attention accordée aux facteurs qui, à leur tour, influencent le degré d'intensité du contact des langues :

The major factors that promote greater intensity of contact, or greater cultural pressure on borrowing-language speakers are these: length of time – enough time for bilingualism to develop and for interference features to make their way into the borrowing language ; many more source-language speakers than borrowing-language speakers ; and either socio-political dominance of source-language speakers over borrowing-language speakers or intimate contact in mixed households and/or other social settings. (Thomason & Kaufman, 1988 : 72)

Le deuxième facteur cité, celui de la présence de locuteurs de la langue source, qui devrait dépasser en nombre celle des locuteurs de la langue qui emprunte, est totalement absurde : si au XVI^e siècle il y a eu autant d'italianismes en français, ce n'est certainement pas parce qu'il y avait plus

¹⁶ Thomason, S. G. (2003), « Contact as a source of language change », dans R.D. Janda and B. Joseph (éds), *A handbook of historical linguistics*, Oxford, Blackwell, p. 687-712.

d'Italiens que de Français en France. La question de la position sociale occupée, respectivement, par les langues qui se trouvent dans une situation de contact n'est pas nouvelle. Elle a donné lieu à une terminologie spécifique, employée surtout en linguistique historique et (justement) en sociolinguistique, et selon laquelle, de manière traditionnelle, un emprunt s'expliquerait par l'influence d'un *superstrat* ou d'un *substrat* sur un *stratum*. Ce rapport asymétrique dominant-dominé sera ensuite imputé au prestige, social, culturel, parfois politique, qu'une langue, ou variété linguistique, et ses locuteurs peuvent exercer sur une autre. La précision en incise que nous venons d'apporter au propos n'a pas l'importance que suggère sa position dans la phrase. L'originalité de l'approche sociolinguistique telle qu'elle s'est développée depuis Labov et dans la deuxième moitié du XX^e siècle réside probablement (et précisément) dans le fait d'avoir considéré la langue non pas comme une unité mais comme un système hétérogène, décliné dans une variété de sous-ensembles. Une fois constaté que les emprunts ne peuvent pas s'étudier indépendamment des locuteurs qui en font usage, et des conditions sociales, économiques et culturelles caractérisant ces derniers, l'adoption conjointe d'une approche variationniste n'est qu'une conséquence naturelle. Il n'y a pas de contact entre langues mais seulement entre variétés linguistiques, qu'elles appartiennent au même système linguistique ou pas, ce qui est une autre manière de dire que les contacts ont lieu au niveau du discours avant de se sédimenter (éventuellement) dans la langue – la langue n'est d'ailleurs qu'une abstraction, un mirage pour certains, au service de la description linguistique. Nous mentionnons, en passant, les travaux de Mackey, lequel insiste aussi sur la nécessité d'abandonner une certaine conception statique de la langue pour en embrasser une qui fait de l'« entropie » l'état perpétuel des langues (*cf.* Mackey 1970), y compris d'un point de vue synchronique¹⁷.

Une approche sociolinguistique de l'emprunt ne peut pas ne pas être en même temps variationniste. Une fois posé ce principe incontestable, nous pouvons revenir à la question des facteurs internes et externes en jeu dans une situation de contact linguistique. Steuckardt met un terme à leur compétition en nous rappelant que la langue est partie de la société : « si certaines évolutions lexicales peuvent, en partie, être expliquées par des considérations systémiques, comme par exemple l'élimination d'une synonymie temporaire par l'émergence d'une dissociation sémantique, c'est l'histoire sociale qui, englobant l'histoire de la langue, donne l'impulsion décisive au changement linguistique » (2009 : 83). Adopter la perspective sociolinguistique signifie aussi concentrer le regard sur les aspects sociaux du processus d'intégration d'un emprunt. On parlera alors d'acceptation sociale, plutôt que d'adaptation formelle, mais aussi de consensus, de prestige, de politique linguistique, de sentiment épilinguistique, etc., le tout inséré dans un contexte, celui de la communauté linguistique, où chaque individu possède une combinaison de variables sociales (âge, sexe, instruction, extraction sociale, géographie, etc.) unique. L'acceptation sociale d'un emprunt au niveau du discours est aussi ce qui conduit à l'adoption de l'unité lexicale dans la langue. Nous aurions probablement dû préciser dès le début que le terme *emprunt* n'a pas forcément le même sens pour le sociolinguiste et le lexicographe historique. Les études sur les contacts de langue conçoivent l'emprunt essentiellement dans son rapport aux phénomènes d'interférence et d'alternance codique.

Parmi ces trois phénomènes discursifs – déjà faudrait-il admettre qu'il y en a bien trois distincts, et c'est d'ailleurs ce que s'attachent à prouver, sans trop de succès, les chercheurs dans le

¹⁷ « What I shall call the “synchronic fallacy” is the belief that one can describe a language as if at any one point in time its code were stable » (Mackey, 1970 : 1).

domaine – l’emprunt et l’alternance codique présentent un intérêt particulier, qui dérive principalement de leur interdépendance. Si les critères pour les distinguer ne sont pas toujours partagés, ni clairement définis, il est désormais unanimement admis qu’il puisse y avoir entre eux un rapport de cause à conséquence, que l’emprunt puisse, dans certains cas et après un certain temps, être déterminé par l’alternance codique (cf. Durkin 2009). Cela explique, en partie, pourquoi certains auteurs, en particulier les précurseurs de la sociolinguistique moderne, préfèrent parler d’un continuum, dans lequel l’alternance codique et l’emprunt seraient les pôles extrêmes, séparés alors par l’interférence linguistique (cf. Poplack & Sankoff cités ci-dessus, en référence au modèle d’Haugen¹⁸). Le problème principal avec une telle conception c’est qu’elle ne semble pas prendre en compte la possibilité qu’un emprunt puisse avoir lieu en l’absence d’interférence, et qu’une interférence puisse ne pas déboucher sur un emprunt. Alors que l’interférence surgit dans le discours, l’emprunt, tout en ayant son origine dans le discours, se situe au niveau du code (cf. Mackey 1970). Quant à l’alternance codique, ou *code switching*, la question, largement débattue par Poplack depuis 1980¹⁹ jusqu’à aujourd’hui, ne se pose pas véritablement, car dans ce cas nous avons affaire à l’interaction entre deux codes distincts, conservant chacun son propre système morphosyntaxique.

Les critères convoqués pour distinguer les éléments de cette triade varient d’un auteur à l’autre, sans toutefois que cette hétérogénéité d’interprétations remette en discussion l’importance de ces distinctions. Pour Haugen (1956) tout se joue au niveau de la forme phonologique et morphologique ; pour Shaffer (1978), en revanche, seules les considérations syntaxiques permettent de trancher entre ces catégories. Tout en reconnaissant l’impact que l’intentionnalité, et donc la conscience du locuteur, peut avoir sur ces phénomènes, Hasselmo (1970) attribue à l’intégration sociale un rôle particulièrement déterminant. Il rejoint de ce fait Mackey (1970), ainsi que Fries et Pike (1949) et Murphy (1974). La fréquence d’usage au sein de la communauté linguistique d’un élément exogène, implicitement et progressivement accepté par celle-ci, constituerait, pour ces auteurs, le facteur discriminant : « [...] the more frequently a specific donor-language item is used in recipient-language discourse and by more people, the more reasonable it is to consider it as having become a bona-fide term of the recipient language » (Poplack & Sankoff, 1984 : 103). Encore une fois, la structure externe, sociale, l’emporte sur la structure interne, linguistique – les auteurs soutenant le contraire sont largement minoritaires (cf. Treffers-Dallers 1999 par exemple).

Le linguiste italien Roberto Gusmani a aussi consacré une grande partie de ses recherches à la question de l’emprunt, en s’efforçant de comprendre le rapport que celui-ci entretient avec l’interférence linguistique. Définie comme le processus par lequel deux codes distincts se superposent et croisent dans l’acte linguistique individuel, c’est-à-dire dans la parole, l’interférence ne se réalise pas entre systèmes linguistiques, abstraits et conventionnels, mais entre locuteurs, et donc entre usages linguistiques individuels et particuliers. L’emprunt – poursuit Gusmani dans *Saggi sull’interferenza linguistica* (1981) – n’est que l’une des conséquences possibles de cette interférence linguistique : il se produit lorsque l’élément linguistique, le plus souvent lexical, qui a fait l’objet de l’interférence intègre, par le biais de sa diffusion au sein de la communauté linguistique et de ses

¹⁸ « In Haugen’s (1956) schema these phenomena are located along a continuum of code distinctiveness, with switching representing maximal distinctness, integration representing maximal levelling of distinctions, and interference referring to an overlapping of two codes, contrary to contemporary norms » (Poplack & Sankoff, 1984 : 103).

¹⁹ Date de parution de son article « Sometimes I’ll start a sentence in Spanish y termino en español : toward a typology of code-switching ».

idiolectes, le code de la langue en question. Dans un chapitre consacré aux considérations sociolinguistiques sur l'emprunt, Gusmani critique le point de vue de Haugen, selon lequel l'étude des emprunts consisterait « in un confronto tra il modello e la sua riproduzione, da cui si ricaverebbe la somma dei mutamenti intercorsi nelle varie fasi del fenomeno di interferenza »²⁰ (Gusmani, 1981 : 134). En termes d'analyse linguistique, cette réduction de l'histoire à une simple comparaison entre deux stades successifs réduit à son tour le champ d'observation, limité aux différences visibles émergeant de la démarche comparative. L'oubli, plus ou moins total, de tout ce qui se passe entre ces deux repères temporels, et donc de la progressive pénétration de l'emprunt au sein des différentes strates sociales dont se compose une communauté linguistique, déterminée en grande partie par l'attitude des locuteurs vis-à-vis de l'innovation, représente, aux yeux de Gusmani, l'une des lacunes les plus récurrentes et insidieuses dans ce genre d'investigations. Il plaide donc, et à l'instar des auteurs susmentionnés, en faveur d'une approche sociolinguistique de l'emprunt, y compris et surtout dans les cas où une enquête directe ne serait pas possible.

Généré au niveau du discours spontané et individuel, l'emprunt rejoint le code de la langue une fois passé le test de la diffusion et de l'acceptation dans la communauté linguistique de référence. Alors que ce critère présente l'inconvénient d'être valable pour n'importe quel autre processus d'innovation – le passage de l'événement énonciatif à l'événement discursif (cf. Steuckardt 2009 ci-dessus) concerne la néologie en général et n'est pas réservé à l'emprunt en particulier – il a le mérite, en s'appuyant sur les facteurs sociaux qui influencent l'usage linguistique, à la fois au niveau du sujet et du groupe, de rappeler l'importance du contexte sociolinguistique dans les phénomènes de contact des langues. Tenir compte de ce contexte revient à repousser, en amont, l'idée selon laquelle les langues seraient des systèmes stables et homogènes et à embrasser, en aval, une approche résolument variationniste. De concert avec cette perspective sociolinguistique, au sens large du terme, le contact des langues est avant tout un contact entre variétés linguistiques ; c'est par leur intermédiaire que le résultat de ce contact rejoint, dans un deuxième temps et seulement si les conditions le permettent, le code de la langue, « car un système, en tant que système, ne peut agir sur un autre qu'à travers des sujets parlants qui manient, tant bien que mal, les deux langues » (Vogt, 1949 : 32).

L'énergie, voire l'insistance, de ces auteurs dans leur argumentation en faveur d'une approche sociolinguistique et variationniste du contact des langues est aussi une réaction à la négligence de leurs prédécesseurs vis-à-vis des facteurs sociaux et extralinguistiques qui influencent les phénomènes de contact.

1.1.5. Deroy et Hope

Dans la deuxième moitié du XX^e siècle, la bibliographie sur l'emprunt fait l'acquisition de deux œuvres majeures, devenues depuis des références incontournables dans le domaine, citées dans quasiment tous les travaux sur le sujet, bien qu'à des fins différentes. Très distinctes entre elles, ces œuvres ont toutefois un point commun : dans leurs analyses respectives, elles n'accordent aucune place, ou alors très marginale, aux dialectes et aux variétés linguistiques, ce qui a suscité des réactions

²⁰ Ce passage est lui-même la reformulation du propos de Haugen : « [...] a loanword description is not to be regarded as describing the actual historical process, but as a comparison between model and replica which reveals the sum of all changes during the process of interference » (1954 : 387).

diverses au sein de la communauté scientifique. La monographie de Deroy *L'emprunt linguistique* se démarque par l'animosité des critiques dont elle a fait l'objet immédiatement après sa parution en 1956. Le texte se présente comme une synthèse de l'emprunt linguistique, destinée, à en juger par sa forme et par son contenu, plus à un public d'amateurs qu'à des spécialistes de la langue (cf. Haugen 1957²¹). Le livre, qui est très narratif, se lit volontiers ; une partie du plaisir s'explique par la variété des langues convoquées, ainsi que par le nombre d'anecdotes accumulées de chapitre en chapitre, ces dernières débouchant le plus souvent sur des généralisations assez naïves. L'ampleur du travail réalisé par Deroy, qui reste indéniable, ne s'accompagne pas d'une profondeur dans la réflexion qui l'alimente. Très développé horizontalement, son travail l'est beaucoup moins verticalement, se contentant le plus souvent d'effleurer à peine la surface des questions qu'il se pose. Deroy parvient à mettre la main sur plusieurs des enjeux majeurs en matière d'emprunt, sans pour autant les analyser de façon critique, ni par ailleurs véritablement scientifique. L'absence d'un cadre linguistique précisément défini, palpable dès les premières lignes de l'ouvrage, va de pair avec le peu de connaissances de son auteur quant à l'état de la recherche à l'époque où il écrit²². Alors que les études sur l'emprunt étaient en plein essor, avec toutes les exigences méthodologiques et théoriques que cela implique, la synthèse de Deroy, fruit d'une évidente passion mais dépourvue de toute argumentation scientifique, reste dans les limites du connu, ainsi que d'une certaine conception traditionnelle de l'emprunt.

Parmi les nombreux détracteurs de l'œuvre de Deroy, nous pouvons citer les noms de Haugen, de Benveniste, et de Goosse, dont les comptes rendus, parus respectivement en 1957, 1959 et 1961, se démarquent à la fois par la vivacité et la pertinence des critiques mises en avant. Alors qu'André Goosse reproche à l'auteur de *L'emprunt linguistique* d'avoir accordé trop d'importance aux critères formels, notamment dans l'intégration des mots d'emprunt, aux dépens des considérations sur leur usage effectif et sur l'attitude des locuteurs à leur égard, Haugen s'en prend principalement à l'absence dans cette œuvre d'une typologie de l'emprunt rigoureuse et complète, englobant la question particulièrement épineuse de l'emprunt sémantique. Benveniste, en revanche, dont le compte rendu est de loin le plus virulent, attaque l'œuvre de Deroy sur plusieurs points : en particulier, il lui reproche le recours aux sources de seconde main, ainsi que l'absence d'un cadre linguistique directeur clairement défini. En réalité, Benveniste ne parle pas de cadre mais plus précisément de « doctrine linguistique »²³ : selon Steuckardt (citée ci-dessus), ce terme de *doctrine*, d'ancrage religieux, devrait susciter quelque méfiance, du fait qu'il « évoque une démarche de foi plutôt que d'expérience » (2009 : 82). Fasciné par le formalisme et par ses applications en linguistique²⁴, Benveniste est évidemment agacé par l'empirisme improvisé de Deroy. Ce dernier, dans un texte intitulé « Vingt ans après *L'emprunt linguistique* » et publié justement vingt ans après la publication de son livre, se jugeant à l'époque « trop jeune encore “pour affronter les fauves” » (1980 : 8), tente, avec une certaine tiédeur, de répondre à une partie des sévères critiques reçues, dont celle de Benveniste : « En

²¹ « It [le livre] appears to be intended more for the intelligent layman than for the linguist » (Haugen, 1957 : 587).

²² Toujours Haugen : « In general, he is not well informed about American writings in the field » (Haugen, 1957 : 588).

²³ « On ne tarde pas à reconnaître le véritable caractère de ce livre : c'est une compilation habile de faits pris de toutes parts, arrangés et commentés dans un esprit traditionnel, sans doctrine linguistique » (Benveniste, 1959 : 9).

²⁴ « Si la science du langage doit se choisir des modèles, ce sera dans les disciplines mathématiques ou déductives qui rationalisent complètement leur objet en le ramenant à un ensemble de propriétés objectives munies de définitions constantes. C'est dire qu'elle deviendra de plus en plus “formelle”, au moins en ce sens que le langage consistera en la totalité de ses “formes” observables » (Benveniste, 1966 [1954] : 8).

ces dernières décades, on a voulu faire de la linguistique une discipline moins humaniste, moins historique, moins culturelle, ou si l'on préfère, plus scientifique, plus chiffrée, plus abstraite, enfermée dans des terminologies d'écoles et qui rejettent les non-initiés dans les ténèbres extérieures » (*ibid.*, p. 11). Il est vrai que pour Benveniste la linguistique devait mettre fin à sa dépendance vis-à-vis de l'histoire²⁵, mais cela n'implique pas qu'il n'y ait plus de rapport entre les deux : un rapport de non-dépendance reste pour autant un rapport. De plus, reprocher à la linguistique sa scientificité alors qu'elle s'est longuement battue afin d'être reconnue en tant que discipline scientifique à part entière – résultat auquel l'émancipation vis-à-vis de l'histoire a certainement contribué – serait plutôt contradictoire, si seulement Deroy était parmi ces chercheurs qui ont revendiqué pour la linguistique un statut scientifique. Sans aller trop loin dans les détails de cette querelle, l'œuvre de Deroy, aussi et surtout par les discussions qu'elle a engendrées, a le mérite d'avoir remis l'emprunt au cœur des préoccupations linguistiques (*cf.* LoVecchio 2019)²⁶.

Alors qu'on lui a également reproché d'avoir pris en compte exclusivement les relations lexicales entre langues standard, en l'occurrence le français et l'italien, négligeant de fait le rôle des dialectes et des variétés linguistiques (*cf.* Malkiel 1975), l'œuvre monumentale de Hope *Lexical borrowing in the Romance Languages : A critical study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian from 1110 to 1900* (1971), très pertinente pour la présente thèse, a largement contribué au développement de la recherche sur l'emprunt, en particulier dans le domaine de la linguistique romane. À ce sujet, dans son compte rendu de 1975, dont le nombre de pages, plus conséquent que d'habitude, est proportionnel à la longueur de l'œuvre qu'il recense, Malkiel, tout en acclamant l'originalité de son approche bidirectionnelle, regrette que son auteur se soit limité aux contacts entre l'italien et le français, sans considérer la famille des langues romanes dans son ensemble²⁷ ; plus facile à dire qu'à faire, un tel projet aurait représenté le travail d'une vie, voire de plusieurs. Au-delà de quelques remarques mineures sur les choix – en effet discutables – de la langue de rédaction et du titre, l'article de Malkiel met l'accent sur un aspect particulièrement intéressant, puisque quelque peu contradictoire, de l'analyse de Hope. Dans une série d'articles préliminaires, reposant sur ses recherches sur les gallicismes de l'italien et les italianismes du français, Hope avait déjà fait comprendre quelle était sa position vis-à-vis de l'approche historico-culturelle, encore dominante dans l'Europe de l'époque. Alors qu'il l'envisage dans un premier temps, car il lui reconnaît une pertinence linguistique effective, il finit par s'en éloigner, principalement à cause du lien de subordination qu'elle établit entre l'investigation linguistique et la recherche historique, et dont on a parlé plus haut (*cf.* cette thèse, § 1.1.1) :

Apparently his original plan called for the study of cultural relations between the two countries in light of lexical borrowings (ix-x), a strategy which would have made him sail in the wake of Frazer Mackenzie's standard-setting treatise *Les relations de l'Angleterre et de la France d'après le vocabulaire* (1939). A crisis ensued, when H[ope] discovered that such an approach would only make

²⁵ *Ibid.*

²⁶ « La polémique que son livre a suscitée semble, avec un peu de recul, témoigner de l'importance de l'étude de l'emprunt à ce moment de l'histoire de la linguistique. [...] Indépendamment de la qualité de son travail, la polémique scientifique qu'il a suscitée pourrait se voir au moins comme une sorte de reconnaissance implicite de l'importance de l'entreprise à ce moment de l'histoire » (LoVecchio, 2019 : 24-25).

²⁷ « It does not deal with lexical borrowings between members of the far-flung Romance language family as a whole (and their neighbors) except, occasionally, by implication; and the reader would look in vain for any information on Gallicisms or Neohellenisms in Rumanian, Lusisms in Castilian, Provençalisms in (Old) French, and the like » (Malkiel, 1975 : 962).

his inquiry ancillary to historical research – and, worse, might fall short of enriching our historical insights (xii). (Malkiel, 1975 : 965)

Quoiqu'il ait reconnu les limites de l'approche promue par l'école historico-culturelle, dont Georges Matoré, cité aussi ci-dessus, est probablement le principal défenseur, du moins dans l'espace francophone, Hope n'a pas su tirer profit de sa propre révélation. Ainsi, afin d'expliquer les oscillations et les changements qui surgissent dans le lexique d'une langue, il fait appel à la notion désuète de *défectivité lexicale*, selon laquelle une langue présente nécessairement des lacunes au niveau de ses moyens lexicaux d'expression, d'où le recours aux néologismes. Malkiel accuse Hope d'avoir choisi la voie de la prudence, et donc d'un certain conservatisme, alors qu'il aurait pu être plus audacieux dans sa reformulation de la question²⁸. Hope réinterprète le discours sur la défektivité lexicale en la relativisant et, dans une certaine mesure, en la positivant ; il propose un modèle destiné à en expliquer les causes, dans lequel il associe des facteurs extralinguistiques à d'autres plus strictement linguistiques. Son schéma présente, pour l'étude de l'emprunt en particulier, plusieurs inconvénients, le premier étant le fait de chercher son explication au niveau de la langue, alors que le discours et la situation de communication y sont pour beaucoup. Toutefois, ne serait-ce que par l'ampleur de son travail, Hope parvient à remettre en discussion un certain nombre d'*a priori* qui s'étaient perpétués dans le temps, tels que l'opposition d'allégeance puriste entre les emprunts de nécessité et de luxe, ou la notion de prestige. Grace à des exemples d'emprunts remontant à des périodes d'hostilité à l'égard des cultures qui ont fourni le modèle de ces emprunts (*cf.* Hope, 1962 : 121), l'auteur réaffirme, indirectement, l'existence d'emprunts « non-historiques », inexplicables d'un point de vue exclusivement historique, social ou culturel.

S'inscrivant aussi dans le domaine de la linguistique romane, Goddard a affiné les problématiques soulevées par Hope, et mis l'accent sur un certain nombre de points qui se révéleront par la suite déterminants dans l'évolution des études sur l'emprunt. À l'encontre de son maître, Goddard critique plus sévèrement les travaux de leurs collègues américains, Haugen et Weinreich ; il s'en prend en particulier à leur approche synchronique, et à l'évidente prédilection de ces auteurs pour les aspects formels, au détriment des considérations sémantiques. Pour remédier à ces problèmes, il propose d'adopter une approche combinant à la fois l'axe synchronique et diachronique. Inspirée ouvertement de la « synchronie diachronique » de Vidos (1965), cette approche offrirait au chercheur une plus grande flexibilité, favorisant une interprétation “sur mesure” pour chaque emprunt, individualisée en fonction de ses particularités formelles, sémantiques et contextuelles :

The advantage in the adoption of a method which is essentially diachronic, yet at the same time synchronically oriented, diachronic synchrony as it has been called, is that it permits a far more flexible approach in its concentration on the act of transfer and its lexical consequences, allowing the application of as many different kinds of analysis and interpretation as are appropriate to the individual examples. (Goddard, 1969 : 347)

²⁸ « H correctly recognizes the strength and the weaknesses of each method ; e.g., the school of Matoré is unable to grapple with “non-historical” words, purely relational or broadly human (700). So far, so good ; but instead of capitalizing on his show of strength and proposing a schema superior to Trier’s and Matoré’s, H suddenly decides to retreat (701) to a much older point of view, namely to “the time-honoured conception of LEXICAL DEFECTIVITY or INADEQUACY remedied by the creation of neologisms” – even though formulating this problem more forcefully than was customary half a century ago. This disappointingly prudent strategy suggests a streak of conservatism or a lack of boldness » (Malkiel, 1975 : 973).

En s'appuyant sur le dualisme complémentaire du signe linguistique, Goddard récuse la pertinence d'une séparation nette entre les données formelles, d'une part, et sémantiques de l'autre, ne voyant donc pas de véritable incompatibilité entre les approches de Haugen et Weinreich et celle de Hope. Alors que pour les partisans du bilinguisme comme *conditio sine qua non* l'emprunt demeure essentiellement un procédé d'interférence linguistique, l'élève de Hope préfère l'intégrer à la problématique de la néologie. Après avoir bâti un parallélisme entre le modèle de Hope, qui distingue les motivations intrinsèques, répondant aux besoins structuraux de la langue, des motivations extrinsèques, historiques et/ou désignatives, et le schéma de Salverda de Grave, opposant la cause linguistique à l'occasion extralinguistique, Goddard revient de manière plus précise sur les situations pouvant constituer une occasion d'emprunt :

La cause de l'emprunt, comme de tout autre acte de néologisme, est le besoin continu qu'éprouve l'ensemble de signes qui constitue le vocabulaire de la langue de rester toujours suffisant pour remplir ses fonctions significatives. L'occasion de l'emprunt, c'est le contact de langues, dépendant soit d'un état de bilinguisme accompagné de diglossie, soit d'un contexte bilingue isolé, soit d'un bilinguisme individuel, qui, à un moment donné, offre le choix entre l'emprunt et un autre procédé néologique. (Goddard, 1976 : 430)

Au-delà de ces aspects, l'apport majeur de Goddard à la recherche sur l'emprunt réside, à nos yeux, dans le fait d'avoir redimensionné le rôle du bilinguisme dans les communautés linguistiques en contact physique et affirmé l'importance de l'écrit en tant que lieu de manifestation et de diffusion d'emprunts :

In the European languages in general and the Romance languages in particular, [...] the majority of borrowings have not been made orally in bilingual situations, but have been transliterated from one written language to another, and subsequently diffused through literary channels, before reaching the spoken language where they then acquired a spelling pronunciation. (Goddard, 1969 : 338-339)

L'intégration dans la réflexion sur le contact des langues, et plus en général le changement linguistique, de la dimension de l'écrit, associée par Goddard à l'idée de « contexte bilingue isolé » (cf. ci-dessus), impose la rencontre de deux disciplines qui ont longtemps milité pour leur autonomie, précisément de l'une par rapport à l'autre : la linguistique, d'une part, et la philologie, de l'autre. Cela se traduit, concrètement, dans l'élaboration d'une approche philologique vouée non seulement à la description de faits linguistiques passés mais aussi à l'observation synchronique de la langue en cours, en train de se réaliser.

1.1.6. L'approche philologique

De par son objet d'étude et son importance en linguistique, en particulier historique, la philologie contribue depuis longtemps à la description linguistique. Son apport a d'ailleurs été particulièrement déterminant dans le développement de la lexicologie et lexicographie historiques. Toutefois, le récent regain d'intérêt pour la dimension diachronique de la langue a permis à l'approche philologique de trouver des applications dans des travaux non forcément lexicographiques, au sens pragmatique du terme, c'est-à-dire ayant pour finalité l'élaboration de dictionnaires. Cette ouverture,

qui n'a pas été immédiate ni immédiatement acceptée – car une révolution scientifique, aussi petite soit-elle, exige un certain temps pour pénétrer la communauté scientifique – a été encouragée par un changement de paradigme au niveau de l'opposition millénaire entre le code oral et le code écrit, ce dernier s'avérant de plus en plus compatible avec les études synchroniques de la langue. Étant donnée la double nature du phénomène de l'emprunt, à la fois synchronique et diachronique, son étude a été aussi affectée par ce virage épistémologique.

Longtemps reléguée à la définition et à la description de la situation de contact physique dans le passé, période pour laquelle le linguiste ne dispose pas de compétence linguistique, la recherche philologique a récemment prouvé son intérêt pour l'étude synchronique de la langue, y compris dans le domaine de la sociolinguistique, pour laquelle l'oral constitue l'objet d'étude par excellence. Cela s'explique, en grande partie, par une nouvelle manière de concevoir les textes et leur rôle dans la recherche linguistique sur l'emprunt, l'écrit n'étant plus conçu exclusivement comme un lieu d'observation, d'appréciation de l'histoire, mais aussi comme un vecteur d'emprunts, et donc en tant que lieu de contact linguistique d'un point de vue synchronique. Selon cette nouvelle ontologie du code écrit, le chercheur n'aura plus seulement recours aux textes pour établir et décrire, à la fois linguistiquement et extralinguistiquement, une situation de contact linguistique ayant eu lieu dans le passé, il sera aussi amené à les appréhender comme étant eux-mêmes et par eux-mêmes une situation de contact de langues. Le cas de la terminologie spécialisée – à laquelle appartient, dans une certaine mesure, le lexique culinaire, d'où l'intérêt de ces considérations pour notre thèse – tout comme l'exemple des mots littéraires, en sont la preuve, l'emprunt savant, littéraire et non, vivant presque uniquement dans le code écrit. Les traductions aussi sont à l'origine de bon nombre d'emprunts, d'où la nécessité, dont nous discuterons plus tard, de les inclure davantage dans les banques de données textuelles.

Alors qu'elle s'estompe de nos jours, de plus en plus brouillée par le caractère hybride des nouveaux médias et la virtualité des nouvelles formes de communication, l'opposition oral/écrit a fait l'objet de nombreuses discussions, en opposant à son tour les chercheurs entre eux, mais sans jamais déboucher sur une véritable théorie capable de formaliser les différences entre ces deux codes distincts. Récusé par Platon dans *Phèdre*, en ce qu'il est pour le philosophe un support matériel de mémoire, extérieur et donc dangereux pour le savoir humain ainsi que fondamentalement inadéquat à la recherche de la vérité²⁹, le texte écrit a été largement réhabilité, spécialement par la doctrine juridique qui lui a assigné une valeur probante, en partie liée à la performativité du langage. Encouragé par l'essor de la lexicographie, dont le principe d'autorité règle le choix des exemples littéraires, le code écrit a été vite associé à une certaine idée de prestige, la même qui alimente l'opposition de registre, aujourd'hui anachronique, entre la langue écrite, ou soutenue, et la langue parlée, familière³⁰. Sans vouloir nier la place du prestige de l'écrit dans l'étude du changement linguistique – changement qui sera alors dans ce cas par le haut, ou *top-down*, selon la terminologie sociolinguistique – il faut reconnaître qu'elle a été décidément redimensionnée dans le temps, notamment par la démocratisation du savoir et par la multiplication des sources écrites. Il suffit de penser à la fonction de la presse et à son statut dans les sociétés modernes. Entre la perspective élitiste,

²⁹ La conception platonicienne, ou, si l'on préfère, aristotélicienne, de l'écriture, ainsi que ses interprétations divergentes, notamment celle de Derrida (1972), seront traitées dans le détail plus loin dans ce travail.

³⁰ Aussitôt qu'en 1975, Guilbert avait remarqué que « la place de l'audio-visuel dans la société contemporaine donne à la langue parlée un prestige équivalent à la langue écrite et littéraire » (p. 52).

non sans une touche de purisme, et une vision plus démocratique du rôle de l'écrit dans les mécanismes régissant le changement linguistique, il vaudrait donc mieux adopter une approche se situant entre les deux, rechercher – pour utiliser la formule latine d'Horace – *l'aurea mediocritas*, ou le juste milieu.

Au-delà de certaines ressources lexicographiques et étymologiques, dans lesquelles l'apport de l'approche philologique est immédiatement appréciable, non sans quelques réserves, la perspective philologique a prouvé son intérêt et sa pertinence dans bien d'autres travaux, aussi nombreux que les auteurs ayant insisté sur l'importance singulière de l'écrit dans l'apparition et la diffusion des emprunts. Parmi ceux-ci, nous pouvons citer les Italiens Peruzzi (1958) et Migliorini (1960), ainsi que les susmentionnés Goddard (1969) et Hope (1971). Comme ce dernier, les auteurs du DIFIT (*Dizionario degli italianismi nel francese, inglese e tedesco*) ont aussi traité la question des italianismes du français mais dans une démarche de comparaison entre langues emprunteuses, plutôt que de face à face entre le français et l'italien, c'est-à-dire en les confrontant à leurs équivalents en anglais et en allemand, leur objectif principal étant de prouver le rôle de l'italien en tant que langue historiquement source d'innovations lexicales dans ces trois langues européennes. Antérieur au DIFIT, qui date de 2008, l'article de Formisano « Contatti linguistici all'interno della Romania : lingue romanze e italiano, sardo » (2006) offre un panorama sur les relations lexicales entre l'italien, le français et l'espagnol. Beaucoup plus récent, l'article de Scharinger (2018b) relance la question bien connue de l'influence de l'italien sur le français de la Renaissance, en montrant tout l'intérêt qu'il y a à mettre l'approche philologique au service de la connaissance historique, lexicographique et en définitive culturelle des phénomènes de contact. Pour ce qui est des gallicismes de l'italien, en revanche, nous pouvons mentionner les travaux de Thomassen (1997) et de Pierno (2009), touchant respectivement les domaines de la cuisine et de la danse, ainsi que les contributions de Pfister (1997) et Lubello (2002) sur le traitement des gallicismes dans le LEI (*Lessico etimologico italiano*).

Ces questions ainsi que ces noms seront repris plus loin dans le travail, et notamment quand le moment sera venu de présenter l'état actuel de la recherche sur les italianismes culinaires du français, et pour lesquels – nous pouvons l'anticiper – n'existe pas à ce jour d'étude qui soit philologique dans son approche, et lexicographico-historique dans ses ambitions.

1.1.7. Emprunt et néologie

Louis Guilbert compte aussi parmi les auteurs qui ont souligné l'importance du code écrit dans le changement linguistique, et plus précisément dans l'innovation lexicale. En raison de sa fonction référentielle, qui en détermine le dynamisme, le lexique est, parmi les niveaux linguistiques, le plus facilement et immédiatement sujet au changement³¹. Dans son œuvre principale *La créativité lexicale* (1975), Guilbert s'attache à analyser les forces, parfois contradictoires, qui traversent le lexique, et plus généralement la langue, en offrant à la recherche française l'une des premières études sur la néologie. Le titre du livre fait explicitement référence à la perspective générativiste

³¹ « Si le lexique est traditionnellement considéré comme le secteur de la langue le plus éloigné du “noyau dur” de la langue, et le plus perméable aux “facteurs externes”, ce caractère, qui détermine une certaine marginalisation dans la linguistique universitaire, le place cependant au cœur du changement linguistique et de son analyse » (Steuckardt, 2009 : 105).

chomskyenne, largement embrassée par l’auteur, à la différence près que pour Chomsky la créativité s’applique surtout aux structures syntaxiques et moins au lexique³². En effet, Guilbert définit la créativité comme l’expression de la compétence linguistique, par opposition à la performance, deux notions élaborées par Chomsky afin de se démarquer de la dichotomie saussurienne langue-parole. La néologie reposant essentiellement sur « la disproportion [propre à chaque langue] entre le caractère illimité de la réalité à exprimer et le nombre limité des éléments ou groupes d’éléments aptes à l’exprimer » (Guilbert, 1975 : 15), la créativité d’une langue réside alors dans la compétence de ses locuteurs à utiliser à l’infini des instruments lexicaux qui sont en revanche finis. En partant de ce principe, nous pouvons comprendre pourquoi Guilbert, tout en le mentionnant parmi les procédés néologiques, considère que l’emprunt ne constitue pas en soi un acte de création lexicale ; il peut, en revanche, en être la cause, et ce de deux façons :

L’emprunt dans son principe [...] n’est pas un acte de création linguistique ; il consiste, en effet, à se servir d’un signifiant étranger déjà existant en référence à un signifié lui-même étranger³³. Cette translation en elle-même serait plutôt un acte de paresse linguistique ; mais on a vu que le processus d’intégration de l’élément étranger suscitait des formes linguistiques nouvelles morpho-syntaxiques ou sémantiques [1]. Par un autre aspect, l’emprunt peut être générateur de création linguistique ; à partir du moment où le vocabulaire étranger est prédominant dans un secteur du lexique, il peut se produire, spontanément ou en vertu d’une réaction organisée par les responsables du secteur d’activité ou par les dirigeants mêmes du pays, un processus de rejet. Il est alors nécessaire de faire appel aux possibilités de création offertes par le système lexical de la langue emprunteuse pour substituer un terme national au terme étranger [2]. (Guilbert, 1975 : 100)

Pour Guilbert, le premier cas dans lequel un emprunt est susceptible d’engendrer une création linguistique coïncide avec son intégration, morphosyntaxique et sémantique, dans la langue récipiendaire. Or, les approches sociolinguistiques de l’emprunt, et en particulier les travaux de Poplack (surtout 2018), stipulent que l’intégration de celui-ci dans le système morphosyntaxique de la langue cible est immédiate et spontanée – c’est d’ailleurs ce qui permet de le distinguer de l’alternance codique, ou *code-switching*. Ainsi, si l’intégration morphosyntaxique de l’emprunt est immédiate et automatique, et si ce processus d’intégration est générateur de création linguistique, alors l’emprunt est, à tous les effets, une création linguistique ; Guilbert a simplement commis l’erreur de considérer l’intégration comme une possibilité alors qu’elle est – nous venons de le dire – immédiate et automatique. Nous rejoignons en cela Thibault (2009), pour qui les emprunts, en dépit de ce que leur nom laisse penser, sont « bien des créations nouvelles, différentes de leur modèle à tous les points de vue (phonologique, morphologique, sémantique) » (p. 11). Quant au deuxième aspect évoqué par Guilbert, par lequel l’emprunt est indirectement à l’origine d’un acte de création linguistique, à savoir lorsqu’un néologisme est créé en réaction à un emprunt donné, il touche à une

³² « La création linguistique se manifeste doublement au niveau du signe et au niveau de la phrase, sans que cette dualité implique l’opposition entre les deux aspects de la création » (Guilbert, 1975 : 14), mais aussi, plus loin « les deux aspects de la créativité linguistique apparaissent comme complémentaires, pour la raison qu’il n’existe pas de signe linguistique qui ne soit destiné par essence à entrer en combinaison avec d’autres signes dans la formation de phrases en vue de l’échange d’expériences entre les membres d’une même communauté ; [...] » (p. 15).

³³ C’est doublement faux. D’abord, un locuteur lambda n’est pas en mesure de « se servir d’un signifiant étranger », car il ne maîtrise pas la phonétique/phonologie d’une langue étrangère, encore moins sa morphologie ; il ne peut qu’en inventer un nouveau, en imitant si bien que mal le modèle étranger. Ensuite, le signifié peut très bien n’avoir rien d’étranger, surtout dans le cas des emprunts que les puristes appelaient autrefois « de luxe ».

question délicate, inscrite de plein droit dans le contexte particulier de l'aménagement linguistique et dont nous nous occuperons plus tard.

Malgré ses limites et sa perspective profondément générativiste, *La créativité lexicale* de Guilbert demeure un texte fondateur pour les études sur la néologie et sur la place de l'emprunt au sein de ce phénomène plus large. Dans ses réflexions sur l'emprunt, Goddard (1969) l'avait déjà inscrit à l'intérieur du cadre, non encore défini, de la néologie, pour affirmer plus tard, de manière explicite, qu'« il est axiomatique que l'emprunt n'est qu'un processus néologique, et que les mots d'emprunt sont, par conséquent, des néologismes comme tous les autres » (1976 : 426). En réalité, on pourrait remonter jusqu'aux travaux de Haugen et Weinreich, dans lesquels l'on retrouve le même principe, bien que moins fermement affirmé. Comme Goddard, Guilbert évoque aussi l'opposition, élaborée en premier par Hope (1965 et 1971, *cf. supra*), entre les causes internes et externes intervenant dans la néologie lexicale, mais il le fait en citant Guiraud :

Il y a donc un double déterminisme dans lequel, loin de s'exclure, les causes internes et externes se complètent, le mot étant le résultat d'un impact, d'une pression de l'histoire sur le système. Il apparaît alors que les motivations interne et externe sont l'une et l'autre nécessaires, mais qu'aucune n'est suffisante : c'est leur convergence qui crée le nouveau mot ; c'est un accident de l'histoire qui actualise le sémantisme latent et en puissance dans le modèle. (Guiraud, 1967 : 6, cité dans Guilbert, 1975, p. 57)

Contrairement à Goddard, Guilbert, outre le fait d'avoir opposé le néologisme et l'emprunt sur la base du critère, que nous venons de démentir, de la créativité du processus – c'est-à-dire sur le fait d'être ou non un acte de création linguistique – n'a pas tellement insisté sur la spécificité de l'emprunt par rapport à son hyperonyme, le néologisme. Le premier, en revanche, a proposé un critère discriminatoire plus élaboré, à la fois conceptuel et matériel, et dépassant certaines impasses, telles que la question des facteurs intrinsèques *vs.* extrinsèques, ou encore la dichotomie nécessité-luxe, embrassée d'ailleurs aussi par Guilbert (1975), qui en parle en termes de *néologie dénominative* et *néologie stylistique* (p. 40-41) et d'*emprunts dénotatifs* et *emprunts connotatifs* (p. 91) :

In fact, loans cannot be differentiated from any other neological type on the basis of their cause, their lexical function, or their linguistic status, and, once they have been integrated into the lexis, they are both formally and semantically indistinguishable from all the other signs which are its constituent elements. As neologisms, loans differ from the other types in only the one respect, that their components or models are taken from external, and not from internal sources. This means, therefore, that it is not the cause, nor the function, nor the form, but the circumstances of the neologism which provide the only acceptable basis for distinguishing linguistically between indigenous and non-indigenous types. (Goddard, 1980 : 14)

Pertinent et unanimement admis aujourd'hui, ce principe de la source, interne (> néologisme) ou externe (> emprunt), du modèle à la base de la création linguistique risque de poser problème lorsqu'il est instauré en principe absolu, éclipsant tout le reste. En effet, il a permis à certains auteurs de tomber dans le piège d'isoler l'emprunt du phénomène auquel il appartient – la néologie – c'est-à-dire d'en faire un *outsider*, en les empêchant de voir « the bigger picture ». Parmi ces auteurs, nous pouvons mentionner Humbley et Sablayrolles qui, dans leur « Présentation » à la deuxième édition de *Neologica* – la revue dont ils sont les concepteurs – insistent sur la singularité de l'emprunt par rapport à la néologie (2008 : 5-6). Avec Pruvost, Sablayrolles élabore en 2003 un modèle, dont les origines remontent à Sablayrolles (2000) et qui s'inspire de Tournier (1985), distinguant les

néologismes en termes de matrice interne ou externe et isolant, de ce fait, aussi visuellement l'emprunt de la masse de procédés s'appuyant exclusivement sur les ressources de la langue en elle-même. Cette myopie dans la vision de certains auteurs est en partie justifiable ; il ne faut pas oublier qu'à la fin du XX^e siècle l'étude de la néologie venait tout juste de prendre forme – peut-on d'ailleurs dire qu'elle en a une aujourd'hui ? – d'où l'absence d'un cadre théorique et pratique formellement défini.

Nous reparlerons plus tard de la place, plus ou moins marginale, de l'emprunt au sein de la néologie. Au lieu d'en chercher les différences, portons à présent notre attention sur ce que ces deux procédés de création lexicale ont en commun. En tant que processus, la néologie, tout comme l'emprunt, s'articule en deux temps, à la suite desquels l'on obtient les produits correspondants, respectivement le néologisme et l'emprunt – le moment venu, nous aborderons aussi la question de la polysémie du terme d'*emprunt*. Ces deux moments correspondent à l'individuel d'une part, et au social de l'autre, ou – pour citer encore une fois Steuckardt (2009) – à l'événement énonciatif, d'un côté, discursif de l'autre (*cf.* ci-dessus). L'emprunt, tout comme le néologisme, surgit au niveau de la parole individuelle ; une fois créé, il peut rester au niveau individuel et demeurer un *nonce borrowing* (un « occasionalisme »), plus généralement un hapax, ou alors s'introduire dans le code de la communauté linguistique ou de la langue, en accédant ainsi au niveau social. Le mécanisme diphasique de la création linguistique, qu'elle soit par néologie ou par emprunt, avait déjà été relevé par Saussure :

C'est dans la parole que se trouve le germe de tous les changements ; chacun est lancé d'abord par un certain nombre d'individus avant d'entrer dans l'usage. Mais toutes les innovations de la parole n'ont pas le même succès et tant qu'elles demeurent individuelles, il n'y a pas à en tenir compte, puisque nous étudions la langue ; elles ne rentrent dans notre champ d'observation qu'au moment où la collectivité les a accueillies. (Saussure, 1971 [1916] : 138)

L'adoption sociale de la création lexicale nouvelle, dont nous avons parlé plus haut, représente un moment crucial de sa vie : elle est la condition nécessaire à son existence – en réalité, à partir du moment où il devient membre du système de la langue, le néologisme cesse d'exister en tant que néologisme. En ce qu'elles accordent une attention particulière aux facteurs sociaux en jeu dans le changement linguistique, les approches sociolinguistiques se sont naturellement intéressées à la question de l'intégration sociale des emprunts, en montrant à quel point celle-ci est variable, d'où leur perspective résolument variationnelle. L'un des représentants de ces approches, Sablayrolles (2000), considère que la néologie est un phénomène relatif, de même que la nouveauté est un concept relatif, qui ne peut se définir que par rapport à autre chose (A est nouveau seulement par rapport à B), d'où, pour cet auteur, l'importance de déterminer à chaque fois « pour qui la lexie est nouvelle et par rapport à quel code » (2000 : 165). Par-là, Sablayrolles récuse indirectement l'idée, prémisse aux études synchroniques, de la langue en tant que système homogène, unique et stable. La stabilité du code linguistique n'est qu'une illusion, un piège dans lequel il est particulièrement facile de tomber lorsque l'on adopte une perspective strictement synchronique. Si elle n'est pas stable, la langue aspire à la stabilité, tout en étant traversée par une force contraire à cet idéal inatteignable : « le langage est [...] le lieu où se rencontrent des nécessités contradictoires, le changement et la stabilisation » (Guilbert, 1975 : 16). Cette contradiction inhérente à la langue entre mutabilité et immutabilité – pour employer les termes saussuriens – a intéressé particulièrement les structuralistes, lesquels l'ont associée au problème, complémentaire de celui de l'homogénéité, tout aussi illusoire, du système à

travers l'hétérogénéité des discours le constituant, de la continuité à travers le changement historique. Pour Saussure, la cause du changement linguistique est à rechercher dans les locuteurs, en tant que membres de la communauté linguistique (*cf. ibid.* p. 23) :

En définitive, c'est donc la masse parlante qui décide de l'évolution de la langue. Si elle se montre, en tant que collectivité, gardienne de la tradition pour que la fonction de communication du langage puisse s'accomplir au sein de la communauté et se transmettre de génération en génération, elle est aussi à l'origine du changement. C'est elle qui généralise les déplacements opérés entre signifié et signifiant par les sujets parlants et crée l'usage collectif ; elle entérine ainsi les déviations par rapport à la tradition, à la norme. (Guilbert, 1975 : 23)

L'emprunt linguistique, en ce qu'il est à la fois nouveau et étranger – il est, nous l'avons vu, un néologisme de matrice externe – représente un exemple de ce qui pour Guilbert constitue une déviation par rapport à la norme. D'autres auteurs, pour qui la question de l'emprunt lexical doit s'analyser au sein de la problématique plus large du changement linguistique, préfèrent parler de perturbation lexicale (*cf.*, entre autres, Rey-Debove 1998), entraînant par la suite le réaménagement de la structure lexicale de la langue. Ces points de vue, l'un comme l'autre, sont fortement critiquables : en quoi le mot français *télévision*, emprunté à l'anglais *television*, serait une déviation par rapport à la norme, ou alors une perturbation lexicale ?

1.1.8. Emprunt et changement linguistique

Dans sa thèse de doctorat *Analyse diachronique du Trésor de la Langue Française et de l'Oxford English Dictionary : Le traitement des emprunts* (2018), Sabine Albert s'intéresse aux effets de l'emprunt sur le lexique d'une langue, en partant du principe que « l'arrivée de termes nouveaux dans une langue ne peut s'effectuer sans retentissement sur le lexique préexistant » (p. 108), à commencer par l'occasion d'enrichissement du fond lexical qu'il présente. Dans le même sens, mais plusieurs années plus tôt, Jacqueline Picoche affirme que « toute invention d'un objet nouveau, toute introduction dans l'usage d'un produit nouveau, toute élaboration d'un concept nouveau, appelle un remaniement lexical, spécialisation en extension d'un mot déjà existant, emprunt d'un mot étranger, exotique ou création d'un néologisme. C'est un phénomène inévitable à toutes les langues humaines. C'est ce qui élargit et enrichit le lexique d'une langue » (1992 [1977] : 13). Outre le fait qu'il insiste sur l'inévitabilité et l'universalité du phénomène, cet extrait de Picoche met l'accent sur le lien qui unit le changement dans l'univers extralinguistique au changement linguistique. Plus haut, notamment dans les paragraphes consacrés à l'approche historico-culturelle, nous avons suffisamment discuté des risques auxquels on s'expose lorsque cette relation de cause à conséquence est atomisée. Toutefois, compte tenu de la fonction référentielle du lexique, il est clair que le changement perpétuel et nécessaire auquel il est soumis ne peut pas être complètement dissocié du processus social qui l'a déclenché, d'où l'importance de prendre en compte le contexte extralinguistique, y compris et surtout sociolinguistique, entourant le changement linguistique.

Dans son article de 2009, Ploog affronte la question du contact de langues du point de vue des « restructurations » qu'il engendre dans les systèmes linguistiques respectifs, en comparant les mécanismes du changement linguistique induits par contact définis par Thomason (2001) aux dynamiques linguistiques observées dans les villes d'Abidjan (Côte d'Ivoire) et de Santiago (Chili).

Ce qui nous intéresse particulièrement dans son approche c'est l'idée, fondamentale, que l'étude du contact de langues et du changement linguistique « consiste à décrire les traits non standard présents dans les discours comme étant les manifestations formelles d'un procès social » (Ploog, 2009 : 357). Sans vouloir rentrer dans le détail de ce procès social, contentons-nous de relever l'importance des mécanismes sociaux dans les dynamiques discursives interlinguistiques susceptibles d'induire le changement linguistique, parmi lesquelles il faut compter aussi l'emprunt.

Thomason, que nous venons tout juste de mentionner, aborde la question du changement linguistique induit par contact dans un article de 2006, qui porte le titre emblématique de « Language change and language contact ». Elle donne tout d'abord un survol de différentes positions prises par les auteurs au cours de l'histoire, allant de Schuchardt à Meillet, de Weinreich à Jakobson. Après avoir présenté brièvement les points sur lesquels ces linguistes se démarquent, Thomason entre dans le vif du sujet et avance que la plupart des changements induits par contact, unanimement et incontestablement acceptés par la linguistique historique, consiste dans des emprunts lexicaux et/ou morphématiques (c.-à-d. des emprunts de morphèmes grammaticaux, tels que les affixes par exemple). En s'appuyant sur des exemples concrets, elle constate que si certains de ces emprunts « have no immediate structural consequences in themselves, because they don't alter native morphosyntax » (p. 341), d'autres ont clairement un effet sur la structure de la langue récipiendaire. Après avoir examiné différentes typologies de changement linguistique induit par contact, accompagnées à chaque fois d'exemples tirés des langues les plus variées, Thomason précise que même lorsqu'un élément emprunté ne constitue pas en tant que tel un changement structural, sa présence dans la langue est susceptible de déclencher « a series of changes that do eventually bring about significant structural change, in a kind of a snowball effect » (p. 349).

Alain Rey, qui s'est beaucoup intéressé à la néologie en tant que concept et au néologisme en tant qu'unité lexicale – et dont nous reparlerons sûrement plus tard – ne semble pas partager entièrement l'avis de Thomason, dont il récuse la pertinence vis-à-vis de l'emprunt lexical en particulier. Pour Rey, le lexique a cela de particulier qu'il « peut être profondément remanié sans bouleverser le niveau plus profond encore de la grammaire (au sens large) » (Rey, 1976 : 13), et donc sans amener à des changements au niveau de la structure linguistique. « Le lexique en tant que tel – poursuit l'auteur – possède une variabilité et une irrégularité latentes [qui] dépendent de facteurs intralinguistiques, mais étrangers au schéma profond de la langue (on peut les étudier grâce au concept d'“usage”, de “norme objective” ; cf. Rey, 1971), de facteurs interlinguistiques (contacts, emprunts) et extralinguistiques (socio-culturels, économiques et politiques) » (*ibid.*, p. 13-14). Plus loin, Rey s'attache à la question de la relation entre la structure lexicale et la néologie, au sens large du terme, pour remarquer que c'est aussi sur ce point que le néologisme (morphologique) et l'emprunt se divisent : alors que le premier ne modifie pas mais réalise la structure lexicale, le néologisme par emprunt « est la perturbation essentielle du lexique » (*ibid.*, p. 16). Ce n'est donc pas pour Rey la structure de la langue en tant que telle qui est susceptible de subir les 'effets secondaires' de l'emprunt mais la structure lexicale, variable et irrégulière par définition.

Plusieurs auteurs, notamment Weinreich et Van Coetsem, considèrent qu'en tant que structure, le lexique est relativement peu structuré par rapport à la grammaire ou à la phonologie. La mutabilité et l'instabilité du lexique servent précisément à contrebalancer la régularité des structures linguistiques profondes : « le système de communication [...] doit avoir une certaine permanence (grammaire et phonologie) et en même temps être assez malléable pour instamment refléter tout changement affectant l'ordre conceptuel existant dans la langue (structure sémantique) » (Van

Coetsem, 2000 : 32-33). Pour cet auteur en particulier, l'étude de l'emprunt devrait prendre davantage en considération cette tension entre forces contradictoires, la stabilité d'une part et la variabilité de l'autre, et intégrer à ses modèles ce qu'il nomme le *stability factor* ou *stability gradient* (c'est-à-dire le « facteur de stabilité »), différent selon le niveau linguistique : dans une échelle allant du moins stable au plus stable on aurait le lexique, la grammaire et la phonologie. Le lexique présente à son tour des éléments qui sont moins stables par rapport à d'autres (cf. les différents degrés de stabilité entre le vocabulaire fonctionnel, le vocabulaire primaire et le vocabulaire secondaire), d'où la question soulevée par bon nombre d'auteurs, Haugen par exemple, mais aussi Haspelmath (2009), de l'« empruntabilité » (*borrowability*), qualité distribuée de façon hétérogène parmi les différents constituants linguistiques. En s'appuyant sur Tesnière (1939) – « la miscibilité d'une langue est fonction inverse de sa systématisation » (p. 85) – Haugen conclut que le degré d'empruntabilité d'un élément donné est déterminé, en définitive, par l'organisation structurale de la langue (cf. 1950 : 224).

Avant de rentrer dans le détail des discussions et enjeux gravitant autour de la notion d'emprunt – dont cette dernière question de l'empruntabilité des constituants linguistiques – en passant par l'analyse critique de différentes typologies de l'emprunt, complétons ce survol initial sur les approches adoptées dans l'étude de ce phénomène en présentant brièvement d'autres perspectives, plus récentes et de ce fait moins connues, lesquelles, bien que moins pertinentes dans le cadre de la présente étude, sont symptomatiques de l'intérêt croissant et de plus en plus généralisé pour l'emprunt linguistique.

1.1.9. Autres approches et développements récents

C'est précisément sur la question d'empruntabilité évoquée ci-dessus que s'appuient les auteurs du *Loanwords in the World's Languages : A Comparative Handbook* (2009), un projet aussi ambitieux que voué à l'échec. Se proposant de calculer, à des fins typologiques et donc prétendument universaux, le taux d'empruntabilité non seulement pour chaque terme mais aussi chaque champ sémantique à l'intérieur de ce qu'ils considèrent comme le « vocabulaire fondamental », Haspelmath et Tadmor attribuent à la signification des unités lexicales une valeur prédictive disproportionnée par rapport à la réalité. Le sémantisme des mots a certes un impact sur leurs sorts, notamment dans une situation de contact interlinguistique, mais il ne peut pas être le seul critère sur la base duquel prédire la possibilité de l'émergence d'un emprunt lexical dans une langue donnée. De manière encore plus flagrante, le projet d'Haspelmath et Tadmor soulève la question, sans d'ailleurs y répondre, de savoir ce qu'est un vocabulaire « fondamental » et d'où il tire son universalité. Malgré ces aspects, la réception de leur œuvre a été plutôt favorable (cf., entre autres, Matras 2009 et 2012). Parmi les travaux qui ont tenté d'établir des universaux en matière d'emprunt, nous mentionnons en passant la contribution de Moravcsik à l'ouvrage collectif *Universals of human language* (1978), dont nous célébrons l'approche, du moins dans l'intention, variationniste et comparative.

Görlach (2001) entreprend son projet de dictionnaire d'anglicismes communs à seize langues européennes avec le même esprit de comparatisme, mais sans une méthodologie rigoureuse et inclusive vis-à-vis des données variationnelles. Il en résulte un projet d'une ampleur admirable, mais trop superficiel par bien des aspects. D'autres travaux, malgré leur portée générale et leurs ambitions d'exhaustivité, ont su se démarquer par la qualité et la profondeur de la réflexion qui les alimente.

C'est le cas de nombreux recueils et manuels couvrant le domaine très vaste du contact linguistique, tels que Goebel *et al.* (1996), Myers-Scotton (2002), Winford (2003), Matras (2009) et Hickey (2010).

En matière d'emprunt, les études qui reposent sur des méthodes quantitatives abondent – cela est particulièrement vrai pour la recherche des italianismes du français, mais nous y reviendrons. Outre les simples relevés quantitatifs sur base lexicographique, nous pouvons mentionner une certaine méthodologie qualifiée de « thésarde » par LoVecchio 2019 (p. 35), car observée principalement dans des thèses doctorales (*cf.* Humbley 1974 et 1990, ou Pratt 1980), et consistant à dépouiller un corpus de sources textuelles, surtout journalistiques, afin de relever les emprunts, des anglicismes dans le cas de deux auteurs cités *supra*, et d'en commenter l'intégration ainsi que les adaptations subies. Ce type de travail présente un certain nombre d'inconvénients, en partie admis par les auteurs eux-mêmes (*cf.* Humbley 1990), dus principalement à la perspective synchronique, qui empêche de distinguer les emprunts occasionnels dans les discours des emprunts effectivement intégrés dans la langue, et à l'absence de considération vis-à-vis des aspects sociolinguistiques. Plus récemment, les ressources et techniques offertes par l'informatique ont permis à ce genre de méthodologies de se développer, sans forcément s'améliorer. L'approche prédictive avec laquelle un bon nombre d'auteurs (*cf.* Chesley et Baayen 2010, Zenner, Speelman et Geeraerts 2012) a choisi d'exploiter l'automatisation informatique a prouvé encore une fois ses limites, sans compter le problème supplémentaire de la fiabilité des données auquel elle devait faire face. Dans le cadre de la présente étude, nous plaçons pour une utilisation différente des instruments informatiques dont dispose aujourd'hui la recherche linguistique, la valeur prédictive des résultats n'étant pas au centre de nos intérêts.

Bien qu'elle ne soit pas non plus directement liée aux objectifs de cette thèse, l'approche cognitiviste de l'emprunt mérite d'être mentionnée ici, ne serait-ce que superficiellement. Pour une présentation beaucoup plus complète de cette approche linguistique naissante, nous renvoyons à la thèse de LoVecchio (2019, p. 50 à 63), qui en précise les applications et implications en lexicologie et en lexicographie. Se fondant sur une conception organique des fonctions cognitives, parmi lesquelles figure aussi le langage, l'approche cognitiviste s'intéresse principalement aux mécanismes conceptuels de construction du sens, tels que la métaphore ou la métonymie par exemple, en restituant à la sémantique ses lettres de noblesse au sein de l'analyse linguistique. Elle vient aussi pallier l'indifférence générativiste vis-à-vis des irrégularités et variations inhérentes à la langue, au sens de *performance*. Pour ce qui est de l'emprunt lexical en particulier, la linguistique cognitive, dont les fondateurs sont les Américains Lakoff et Johnson, a eu le mérite de rappeler l'importance des aspects sémantiques et des mécanismes de signification, à côté des considérations formelles, souvent privilégiées par les linguistes du domaine. Prenons l'exemple de l'italianisme *spaghetti*, dont on remarquera, entre autres, la progressive adaptation formelle en *spaguetti* (avec ses nombreuses variantes graphiques) : lorsque ce mot est employé pour désigner une chose ou une personne présentant des traits typiquement italiens, c'est-à-dire en s'appuyant sur son sème connotatif d'/italianité/, il cesse d'être référentiel pour devenir affectif. Si, en revanche, il est employé en référence à la forme des pâtes, donnant lieu à une série de mots composés – la *courge* ou *courgette spaghetti* par exemple – nous parlerons de formations analogiques par réduction sémantique à un trait essentiel de sa signification, ou alors par métonymie d'aspect partiel. Lorsque nous le jugerons pertinent, nous aurons donc recours à l'approche cognitiviste, bien que de manière injustement réductrice et transversale.

Parmi les auteurs qui ont adopté cette approche cognitive dans l'analyse de l'emprunt lexical, nous citons Winter-Froemel (2008, 2009 mais surtout 2011) qui, par rapport à ses prédécesseurs (dont Jansen 2005 en particulier) a particulièrement développé la question des mécanismes cognitifs à l'œuvre dans les différentes formes d'innovation lexicale, en l'insérant au sein de la problématique plus large du changement linguistique. Par rapport à l'emprunt lexical en particulier, elle a beaucoup insisté sur sa dimension pragmatique, réinterprétant les catégories traditionnelles, et implicitement fondées sur un jugement de valeur, d'*emprunt de nécessité* et *emprunt de luxe*. Pour ce faire, Winter-Froemel s'appuie sur Galinsky 1967, et plus précisément sur son inventaire des effets stylistiques et pragmatiques des anglicismes en allemand, en ce qu'il témoigne du potentiel d'analyser les emprunts en fonction de leur valeur cognitive et communicative. En partant du principe fondamental que les locuteurs sont les véritables agents du changement linguistique, elle souligne la nécessité d'adopter une perspective basée sur l'usage, dont l'hétérogénéité dépend aussi des facteurs extralinguistiques, indispensables pour comprendre les motivations, pragmatiques plus que formelles, de l'emprunt, et plus généralement du changement linguistique. Nous reviendrons sur certains aspects de la théorie de Winter-Froemel, notamment sa typologie de l'emprunt, plus tard.

Ce court survol des approches cognitivistes, volontairement superficiel en raison de leur pertinence relative vis-à-vis de la présente étude, serait toutefois incomplet si l'on ne mentionnait pas la contribution de Rey-Debove, déclinée en plusieurs articles et condensée dans sa dernière monographie *La linguistique du signe : une approche sémiotique du langage* (1998). L'intérêt que nous portons à ses travaux s'explique en grande partie par la perspective lexicographique adoptée, et qui est aussi la nôtre : dans l'article de 1989 « Prototypes et définitions », elle dévoile et analyse le modèle cognitif sous-jacent à la pratique ainsi qu'au discours lexicographique – « La lexicographie est une activité pratique, mais aussi une activité métalexicographique » (Rey-Debove, 1998 : 232). Concernant l'emprunt en particulier, Rey-Debove insiste sur la nécessité de distinguer, y compris et surtout d'un point de vue lexicographique, entre un emploi purement autonymique de l'élément étranger et celle qu'elle nomme la « phase métalinguistique à connotation autonymique », forme hybride et étape intermédiaire entre l'opacité (autonymie totale) et la transparence (emprunt totalement référentiel). Dans cette phase néologique, la lexie empruntée peut s'accompagner d'un commentaire métalinguistique, d'où ressort la position du locuteur à l'égard du mot en question, et plus généralement de la langue modèle, d'où la nécessité de prendre en compte les aspects sociolinguistiques, mais aussi philologiques (*i.e.* le discours métalinguistique, les indices typographiques, etc.), entourant l'emprunt. Cette dernière, qu'elle appelle « codification », constitue l'objet d'intérêt de Rey-Debove, dont l'analyse vise à comprendre et décrire « le mécanisme sémiotique par lequel le discours digère progressivement un corps étranger jusqu'à le codifier dans la langue » (*ibid.*, p. 152-153). Alors qu'elle se pose la question de savoir « comment l'inacceptable est accepté », en laissant entendre par là que ce critère de l'acceptabilité aurait un rôle déterminant dans le processus d'assimilation, elle se sert de l'immotivation morphologique, prétendument propre aux emprunts³⁴ – par opposition aux néologismes, motivés morphologiques – pour réaffirmer

³⁴ L'immense majorité des emprunts de nos jours sont faits à des mots anglais qui sont eux-mêmes formés avec des racines gréco-latines communes à toutes les langues occidentales. Il n'y a absolument rien d'immotivé dans un mot comme *télévision*, *téléphone*, etc.

l'importance centrale de la phase métalinguistique dans la codification de la lexie empruntée : « Toute langue qui utilise des mots autonymes a une grammaire et une sémantique de l'autonymie qui lui permet de résoudre partiellement les corps étrangers » (*ibid.*, p. 156). En vertu de cette approche sémiotique de l'emprunt lexical, dans nos recherches philologiques nous prêterons une attention particulière à l'emploi autonymique, et à ses étapes intermédiaires, de nos italianismes culinaires, en tentant d'en relever les différents marqueurs d'altérité – typographiques, métalinguistiques ou discursifs – comme l'a fait Pflanz (2014) afin de valider la théorie de Rey-Debove.

1.2. Quelques considérations sur les typologies de l'emprunt

Inscrit de plein droit au sein de nos considérations épistémologiques, ce deuxième chapitre se propose de discuter la question des différentes tentatives de classification qu'a connues l'emprunt dès le début de sa description linguistique. Le choix du mot *tentatives* est loin d'être anodin : au-delà de suggérer la pluralité des classifications, divergentes sur plusieurs points, à la fois conceptuels et terminologiques – et ce à l'intérieur même de courants et approches linguistiques similaires – il implique l'inévitable échec par rapport aux objectifs postulés, en l'occurrence ici la classification de l'emprunt en tant que phénomène linguistique. Pour le dire autrement, tout projet taxinomique est condamné, tôt ou tard, à l'aporie. Bien que cela soit particulièrement vrai pour une notion aussi délicate que l'emprunt, ce principe ne s'applique pas seulement aux faits linguistiques : il reflète la tendance irrésistible, voire le besoin, de l'Homme à interpréter la réalité qui l'entoure en la catégorisant, en lui apposant des étiquettes, idéalement universelles. La description scientifique ne peut se passer de la délimitation taxinomique du réel, dont nous ne tarderons pas à montrer les avantages, mais cela doit se faire dans la conscience la plus accrue de son impossibilité, c'est-à-dire sans la présomption de parvenir à un classement exhaustif, cohérent et universel.

Nombre d'auteurs ont souligné le caractère illusoire et contradictoire inhérent à toute activité taxinomique. Sablayrolles (2006_a) s'attache principalement aux impasses terminologiques en matière de néologie, c'est-à-dire dans un domaine où le principe d'univocité terminologique devrait régner incontestablement : « Le principe terminologique qui stipule que, dans une perspective onomasiologique, un concept reçoit une dénomination unique, est souvent pris en défaut dans le domaine même où il devrait s'exercer avec le plus de rigueur : celui des sciences du langage et de la terminologie linguistique » (p. 80). Il passe ainsi au crible tous les termes linguistiques employés pour traiter de la néologie qui contredisent ce principe de monosémie, les « trop-pleins », les « flottements » (cas de polysémie, homonymie ou de flou conceptuel), mais aussi les « lacunes », en prouvant que les inconvénients d'une atomisation sont égaux face aux risques d'une généralisation par catégories “fourre-tout”.

Au-delà de ce problème de dénomination, vis-à-vis duquel le cas de l'emprunt est particulièrement pertinent – en ce qu'il désigne à la fois le processus et le résultat de ce processus, et qu'il peut désigner à son tour l'emprunt au sens large ainsi que l'emprunt lexical, le terme d'*emprunt* contrevient à l'impératif de l'orthodoxie terminologique que nous venons de présenter et qui se fonde sur l'illusion de la biunivocité entre le concept et le terme – il y a la question, en amont ou en aval en fonction de la perspective adoptée (onomasiologique d'une part, sémasiologique de l'autre) de la classification ou conceptualisation des faits linguistiques en tant que tels. Alors qu'il reconnaît l'inefficacité de l'activité taxinomique, dont il nie la possibilité d'une application universelle, en rejoignant en cela Haugen – « In general, no classification can be airtight or apply to all languages;

speakers have made their compromises between their two languages in many ways » (1956 : 61) – Sablayrolles admet qu’une telle entreprise « présente l’avantage de chercher à mettre de l’ordre dans ce qui, sans elle, ne serait que chaos » (1996-1997 : 12). Nous ajoutons à cela l’occasion précieuse qu’elle offre de réfléchir aux principaux enjeux en matière d’emprunt, ce que nous tâcherons de faire. Le fait que les taxonomies soient différentes les unes des autres ne les invalide pas, au contraire les rend d’autant plus précieuses ; chacune d’entre elles illustre des facettes différentes de l’objet visé, et leur complémentarité est nécessaire pour une appréhension globale du phénomène. Dans l’article « Towards a Typological Classification of Linguistic Borrowing (Illustrated with Anglicisms in Romance Languages) » (1997), Capuz donne un aperçu bibliographique de différentes stratégies typologiques adoptées par les linguistes afin de classer l’emprunt et l’interférence linguistique. Il part du constat des difficultés d’une telle entreprise, qu’il impute d’abord aux différents points de vue que l’on peut adopter sur la question, et qui déterminent les principes organisateurs de toute classification, puis à la variabilité des facteurs sociolinguistiques en jeu dans une situation de contact linguistique, laquelle remet en cause la validité de certaines catégories en ce qu’elle est difficilement saisissable, et enfin au contraste entre les ambitions généralisantes et univoques de la théorie et le caractère intrinsèquement particulier et pluriel de la réalité.

En dépit de l’hétérogénéité des typologies d’emprunt, Capuz a pu réduire cette diversité à quatre types de base de classification (1997 : 82-83) :

- a) Classifications according to the kind of relationship between the affected languages: “cultural borrowing” versus “intimate borrowing” according to L. Bloomfield (461).
- b) Classifications according to the kind of hierarchy between the varieties of speech affected: borrowing between national languages versus “dialect borrowing” in Bloomfield (444-45).
- c) Formal classifications based upon the degree of modification of lexical units of the source or model language. This leads to the classical distinction between “loanword” and “loan translation”/“calque” used by German scholars such as Werner Betz, and later refined by American descriptivists such as Uriel Weinreich and Einar Haugen, who distinguish “importation” (straight loanword), “substitution” (loan-translation, loanshift), and “loanblends”/“hybrids”, a mingling of both means (Weinreich 50-53 and Haugen 212- 20).
- d) Classifications according to the level or sub-system of the target/receiving language affected by a given fact of interference. This way of classifying borrowing was first devised by Jean Darbelnet in his studies of English influence on Canadian French (79-113). Darbelnet’s classification has been recently refined by L. Meney, who reorganises a broad corpus of anglicisms in Canadian French into more coherent categories: Anglicisms of pronunciation, anglicisms of orthography and spelling, morphologic Anglicisms, syntactic Anglicisms, lexical anglicisms, and idiomatic or phraseological loan translations (930-39).

Au lieu de passer en revue les différentes typologies de l’emprunt linguistique, travail inutile d’un point de vue heuristique mais aussi matériellement impossible étant donné leur nombre ingérable, nous allons nous intéresser aux aspects typologiques sur lesquels les auteurs divergent, ce qui nous permettra en toute logique de dégager les catégories particulièrement problématiques et de saisir, par conséquent, toute la complexité de ce phénomène linguistique.

1.2.1. L’opposition binaire nécessité-luxe et ses déclinaisons

Longuement débattue car fortement controversée, l’opposition binaire *emprunt de nécessité* et *emprunt de luxe* occupe encore aujourd’hui une place importante au sein de la réflexion linguistique

sur l'emprunt. Indissociable du purisme linguistique, marqué par un refus de principe de l'emprunt en tant que forme d'innovation linguistique, cette dichotomie est très ancienne et remonte au début du XX^e siècle. Formulée d'abord en termes d'opposition entre les « emprunts techniques » et les « emprunts non-techniques » (Salverda de Grave, 1907 : 147), elle a été ensuite rebaptisée par Tappolet (1913) selon la terminologie qu'on lui connaît aujourd'hui (*Bedürfnislehnwörter* vs. *Luxuslehnwörter*, p. 54-55). En réalité, LoVecchio (2019 : 85, note 54) nous apprend l'existence d'un précurseur de cette distinction nécessité-luxe, identifié avant lui par Terlingen (1943 : 28) : il s'agit de l'écrivain humaniste espagnol Juan de Valdés qui, dans son *Diálogo de la lengua* (1736 [1535]) établit, approximativement quatre siècles avant Tappolet, une distinction entre les néologismes « por necesidad » et les néologismes « por ornamento ». La même bipartition se trouve aussi dans Wind (1928).

En général, et abstraction faite des nuances que chaque auteur apporte dans son interprétation subjective, les emprunts dits nécessaires s'emploient pour désigner des réalités nouvelles – concepts et choses indistinctement – pour lesquels la langue ne dispose pas de terme spécifique, d'où leur nécessité, tandis que les emprunts de luxe dénomment des réalités auxquelles la langue a déjà assigné un signifiant interne, d'où leur superfluité. Cette distinction n'a pas tardé à faire l'objet de discussions et critiques : outre le fait d'avoir été rejetée parce qu'arbitraire (*cf.* Matoré 1952), subjective et illusoire (*cf.* Goddard 1976), elle présente l'inconvénient, qui est en soi sa plus grande limite, d'être inévitablement associée à un type de linguistique puriste et d'orientation prescriptiviste. En effet, ce n'est pas tant le contenu de cette opposition binaire – certes discutable mais non moins fidèle à la réalité – mais la forme qui pose problème, en ce qu'elle relève d'un jugement de valeur qui porte sur l'acceptabilité ou la non-acceptabilité de l'emprunt. Il est vrai que certains emprunts possèdent un synonyme dans la langue cible, mais cela ne les rend pas superflus, ni moins acceptables que les autres, comme l'expression « de luxe » donne à penser. Distinguer les emprunts en fonction de leur nécessité fait difficulté ne serait-ce que pour le caractère profondément relatif de la notion de nécessité, ici conçue par rapport à l'inventaire lexical de la langue emprunteuse. En ce qu'ils viennent remplir un vide lexical, les emprunts de nécessité représenteraient un 'remède' vis-à-vis de la défektivité propre à tout lexique. Le problème réside précisément dans la définition de *nécessité*, limitée, d'après ce qu'on vient d'observer, aux besoins matériel, structuraux de la langue. Or, comme le remarque aussi Deroy, sans toutefois parvenir à capitaliser sur sa propre constatation, l'emprunt peut répondre à un besoin « affectif », qui n'est pas pour autant « moins réel » d'un besoin matériel (1956 : 172). Tout en reconnaissant l'existence de ce type de nécessité, Darbelnet ne peut s'empêcher de porter sur celui-ci un jugement de valeur, en restant enfermé dans un raisonnement puriste : « les emprunts de nécessité correspondent à des besoins d'ordre matériel, les emprunts de luxe à des besoins d'ordre psychologique tels que le pédantisme et le snobisme » (1976 : 77). Loin de se limiter à une question de « commodité » ou de « paresse » (*ibid.*), l'emprunt dit de luxe peut avoir une finalité affective, pragmatique, stylistique, ou encore expressive³⁵. Tout emprunt est alors, dans un certain sens, nécessaire, de même qu'aucun emprunt ne l'est vraiment : afin de combler une lacune dans son lexique, suite à l'apparition d'un nouveau référent, la langue peut – et devrait dans une optique proprement puriste – s'appuyer sur ses propres ressources lexicales – « there is nothing necessary

³⁵ Haspelmath (2009 : 50) parle aussi de la fonction thérapeutique de l'emprunt, notamment lorsque celui-ci permet d'éviter des cas d'homonymie, dont on connaît les confusions qu'elle peut engendrer, ou de contourner un mot-tabou.

about a borrowing process. All languages have sufficient creative resources to make up new words for new concepts » (Haspelmath, 2009 : 46).

Au moins dans un premier temps, le discours puriste sur l'emprunt a profondément affecté la manière de le concevoir, en laissant parfois une trace visible dans la langue en elle-même. C'est le cas notamment du lituanien, qui présente trois termes distincts pour désigner l'emprunt : *skolinys*, *svetimybė* et *svetimžodis*. Alors que le premier, dérivé du verbe *skolinti* « emprunter », a une valeur neutre qui le rend homologue au français *emprunt*, les deux autres, désignant respectivement un « vilain » et un « bon » emprunt, conservent visiblement les vestiges d'une attitude puriste et normative, sans avoir par ailleurs d'équivalent dans la langue française. La linguiste lituanienne Melnikiene nous offre une explication diachronique de cette diversité terminologique :

L'attitude puriste se reflète parfaitement dans l'emploi des trois termes mentionnés : ainsi ce ne sont que les anciens emprunts (parfois même traités de véritables emprunts) qui méritent, selon l'opinion répandue dans les milieux des spécialistes du lituanien, d'être appelés des emprunts tout court, c'est-à-dire, *skoliniai*. Les nouveaux emprunts, à leur tour, sont très souvent envisagés avec une connotation péjorative pour être officiellement traités de « vilains mots étrangers », c'est-à-dire *svetimybės*. Le cas du troisième type d'emprunts, *svetimžodis*, est extrêmement embrouillé. Même complètement adaptés au système grammatical du lituanien, ces mots-là ne bénéficient pas du même statut langagier que les vieux emprunts³⁶. (Melnikiene, 2014 : 445)

Largement abandonnée au profit d'une approche descriptive de la langue, l'attitude prescriptive vis-à-vis de l'emprunt peut encore s'observer aujourd'hui, notamment dans le domaine de la politique d'aménagement linguistique.

La dichotomie *emprunt de nécessité-emprunt de luxe* a connu de multiples réinterprétations, dont la plupart ne sont, au fond, que de simples reformulations, certaines mieux réussies que d'autres. L'opposition formulée par la linguistique allemande entre *Fremdwörter* et *Lehnwörter* relève parfois d'une certaine perspective normative, de même que la distinction opérée par Guiraud (1971) entre les « emprunts techniques » et les « emprunts stylistiques » suppose, quoique dans une moindre mesure, un certain jugement de valeur. Winford (2003), suivi par Matras (2009), oppose à la nécessité le prestige, un concept jugé implicitement négatif en ce qu'il suppose l'infériorité de la langue cible par rapport à la langue source. L'opposition *emprunts dénotatifs-emprunts connotatifs*, que l'on doit principalement à Guilbert (1975), nous semble plus pertinente, en ce qu'elle reconnaît, à côté de la fonction dénominateur des emprunts, et plus généralement du langage, leur fonction connotative ; toutefois, en les distinguant, elle implique la sélection, et donc la prédilection, de l'une par rapport à l'autre, alors que – nous le verrons – les choses sont loin d'être aussi simples et binaires. L'opposition entre *cultural borrowing* et *core borrowing*, adoptée entre autres par Myers-Scotton (2002) et Haspelmath (2009), ce dernier s'opposant à l'emploi du terme *core* en ce qu'il suggère que ce genre d'emprunt concernerait seulement le *core vocabulary*, c'est-à-dire le vocabulaire fondamental, ne constitue pas non plus un véritable dépassement de la dichotomie nécessité-luxe.

En l'insérant dans une perspective strictement pragmatique, Onysko et Winter-Froemel (2011) visent non pas à rejeter de manière catégorique cette opposition nécessité-luxe mais à montrer qu'elle présente une valeur, et donc une certaine pertinence, d'un point de vue pragmatique. Ils proposent alors de lui substituer les expressions déterminatives *de nécessité* et *de luxe* avec les termes

³⁶ Encore faudrait-il savoir à partir de quand un emprunt devient « vieux ».

« catachrestic » et « non-catachrestic », adjectifs dérivés du substantif *catachresis*, *catachrèse* en français, désignant un procédé de la tradition rhétorique généralement interprété comme une métaphore causée par la nécessité – « [...] ‘catachresis’ relates to the naming of a concept for which there is no pre-existing expression in language » (2011 : 1553). Les auteurs distinguent ainsi les emprunts catachrétiques des emprunts non-catachrétiques, selon que le concept désigné par l’innovation (= le nouveau signifié) est déjà exprimé ou non par une unité lexicale (= le signifiant) de la langue emprunteuse. Se proposant en amont d’étudier les emprunts, et plus généralement les innovations linguistiques, en fonction de leur valeur cognitive et communicationnelle, Onysko et Winter-Froemel (2011) attribuent aux innovations catachrétiques une incidence essentiellement informative, d’où leur valeur pragmatique neutre, et aux innovations non-catachrétiques une valeur pragmatique marquée, due à leur incidence expressive. Inspirée ouvertement de l’approche de Levinson (2000), la perspective proposée par les auteurs présente l’avantage (théorique) du relativisme, en ce qu’un emprunt sera analysé comme étant marqué ou non marqué en fonction des besoins expressifs respectifs en jeu dans une situation de communication donnée, à l’oral aussi bien qu’à l’écrit. Quant à la praticabilité de ces principes, des réserves ont été émises, que nous partageons en partie, ne serait-ce que pour la pertinence discutable de la distinction en elle-même.

1.2.2. Le critère de l’intégration

Une autre manière de distinguer typologiquement les emprunts consiste à se baser sur leur degré d’intégration dans la langue cible. C’est ainsi que procède l’opposition élaborée par un certain courant de pensée linguistique allemand, soutenu entre autres par Betz, entre les *Fremdwörter*, ou les « mots étrangers », et les *Lehnwörter* (« mots d’emprunt »), les deux classés dans un ordre d’intégration ascendant, c’est-à-dire allant du moins au plus intégré. Les oppositions binaires de Vidos (1965) et de Deroy (1956), respectivement entre « tentative d’emprunt » et « emprunt définitif », et *pérégrinisme* vs. *xénisme*, de Haugen (1950), entre *importation* et *substitution*, ainsi que, dans une certaine mesure, celle de Winter-Froemel (2009) – bien que remaniée, la classification de Betz qu’elle propose comporte une distinction entre les « emprunts directs non intégrés » et les « emprunts directs intégrés » – se basent sur cette même conception dichotomique du processus d’intégration : l’intégration est un processus à deux temps, le passage d’un état A (non-intégré) de l’unité lexicale empruntée à un état B (intégré). Les réfractaires à cette approche, Jansen (2005) en particulier, se sont attachés précisément à cette idée biphasique d’intégration, en insistant plutôt sur sa nature graduelle, progressive, et donc aussi nécessairement diachronique. S’interrogeant, comme l’avait fait auparavant Betz (1975), sur les critères qui permettraient de mesurer le degré d’intégration d’un emprunt donné, Winter-Froemel (2009) évoque la critique que Jansen (2005) a exprimée à l’encontre des principes d’organisation hiérarchique et binaire du linguiste allemand :

En ce qui concerne les catégories d’emprunts [...] ce n’est pas leur place parmi les emprunts qui est généralement remise en cause, mais ce sont bien les définitions et les délimitations des différentes catégories qui posent problème. Un problème particulièrement difficile, qui est déjà indiqué par Betz, est celui de savoir comment (à partir de quels critères) distinguer entre les emprunts directs non intégrés et les emprunts directs intégrés (*Fremdwort* vs. *Lehnwort* au sens étroit du terme). Jansen soutient que cette distinction n’est pas une distinction absolue, mais graduelle, et qui, de plus, tend à être abandonnée

dans les études sur le contact linguistique au niveau lexical ; par conséquent, Jansen n'approfondit pas cette problématique (S. Jansen, 2005 : 35). (Winter-Froemel, 2009 : 87-88)

La manière hâtive et simpliste avec laquelle Jansen semble, d'après ces mots, avoir évacué la question, se contentant de relever la nature graduelle de l'intégration, encourage Winter-Froemel à adopter, malgré tout, le système de classification de Betz, repris également par Kiesler (1993) :

[...] il semble avantageux de le garder pour des raisons théoriques et méthodologiques. De fait, la classification binaire en alternatives contradictoires a l'avantage de recouvrir la totalité des phénomènes (*tertium non datur*) et d'être facilement maniable dans des analyses empiriques. Dans chaque cas, il s'agira simplement de déterminer quelles options ont été réalisées. De même, ce principe binaire de structuration permet de choisir différents niveaux d'analyse selon l'intérêt scientifique spécifique de l'étude concrète sans obtenir des classifications faussées. (*ibid.*, p. 92)

Cependant, avant (et afin) de parvenir à ces conclusions, Winter-Froemel réfléchit longuement sur l'opposition classique *Fremdwörter-Lehnwörter*, en particulier sur la manière traditionnelle d'associer ces deux catégories au *transfert* de structures exogènes dans la langue cible, d'une part, et à l'*adaptation* de ces structures par la langue cible, de l'autre, cette dernière étant implicitement préférable en ce qu'un *Lehnwort* sera conforme à la langue cible. Elle insiste sur la divergence en termes de critères, ou alors de points de vue, entre ces deux alternatives, l'une s'appuyant sur la « conformité à la *forme* de la *langue source* », l'autre sur la « conformité au *système* de la *langue cible* » (*ibid.*, p. 88)³⁷. Au-delà du fait que « ces deux critères peuvent prendre chacun deux valeurs différentes (conformité vs. non-conformité) et être tous les deux appliqués aux structures des mots empruntés » (*ibid.*) – le transfert impliquant une conformité à la forme de la langue source et la non-conformité au système de la langue cible, et inversement l'adaptation – le problème avec une telle analyse c'est qu'elle ne tient pas compte de l'existence de deux cas de figure supplémentaires, à savoir :

[...] la *correspondance*, c'est-à-dire l'importation de structures qui sont complètement en accord avec le système de la langue cible (p. ex. dans l'it. *tango*, emprunté de l'esp. *tango*)³⁸, et l'*hyperxénisme* (*hyperforeignism*), c'est-à-dire une substitution qui ne peut pas s'expliquer par une adaptation au système de la langue cible (p. ex. la substitution du graphème <k> par <ck> dans le fr. *bifteck*, emprunté de l'angl. *beef steak*). (*ibid.*, p. 88)

Alors que les définitions traditionnelles se fondent exclusivement sur les deux types de conformité mentionnés en premier, en choisissant l'un ou l'autre alternativement, Winter-Froemel préfère baser l'opposition *Fremdwörter-Lehnwörter* sur le critère structural de la conformité au système de la langue cible, sans pour autant mettre en cause l'importance de la conformité au modèle pour la compréhension des changements formels subis par l'unité lexicale empruntée. Face à ces deux

³⁷ En italique dans le texte.

³⁸ [Cette note appartient à l'autrice] « Notons au passage que E. Haugen reconnaît lui-même la difficulté de décrire ce type d'exemples selon la théorie qu'il propose (E. Haugen, 1950 : 213) ». En vertu de tout ce que nous avons pu dire jusqu'ici, notamment que l'emprunt est une imitation différente de son modèle à tous les points de vue, nous ne pouvons qu'être très sceptique envers l'idée selon laquelle il peut n'y avoir aucune adaptation. Cela est dû à une myopie qui fait que nous ne voyons que le code graphique, en oubliant complètement que le signifiant d'un mot est fait de phonèmes et de prosodèmes, et non de graphèmes.

critères fondamentalement synchroniques, l'un de nature comparative et l'autre structural, Winter-Froemel nous rappelle la dimension diachronique de l'emprunt, absolument nécessaire pour saisir les changements qui en déterminent l'intégration au système de la langue.

Dans la perspective cognitive et sémiologique de Rey-Debove (1973, 1989 ; cf. ci-dessus), l'absence, autour de la lexie empruntée, de marquage autonymique ou de discours métalinguistique est interprétée comme un indice de son intégration. Intuitivement acceptable et certainement pertinent d'un point de vue cognitif – « Dans la présence d'un discours métalinguistique, un cadre connotatif est établi – au niveau de l'énonciation même – qui met en relief un certain élément du mot, c'est-à-dire qui évoque dans l'esprit un aspect du mot, comme s'il faisait partie d'un cadre externe » (LoVecchio, 2019 : 82) – ce critère reste difficilement généralisable à des analyses de l'emprunt qui ne soient pas strictement cognitivistes. S'il n'est pas suffisant pour saisir le processus d'intégration dans sa totalité, il est pourtant nécessaire à son analyse, notamment lorsque celle-ci s'inscrit dans une perspective diachronique, comme c'est le cas de la nôtre. Dans le contexte particulier des études sur le bilinguisme et le contact de langues, la discussion sur l'intégration des emprunts prend des accents plus généraux, s'insérant dans la question plus large de la distinction, extrêmement difficile à déterminer, entre l'interférence linguistique et l'emprunt. De concert avec cette perspective, l'on verra s'opposer, selon les auteurs, le « speech borrowing » au « language borrowing » (Grosjean 1982), ou le « nonce borrowing », comparable à une situation d'alternance codique, au « established borrowing » (Poplack, Sankoff et Miller, 1988). Sans vouloir rentrer dans les mérites de ces étiquettes – ce que nous ferons dans un deuxième temps, et dans une sous-partie prévue à cet effet – l'apport principal de ces chercheurs, et par conséquent du courant linguistique auquel ils sont rattachés, consiste dans le fait d'avoir mis en avant les aspects sociolinguistiques en jeu dans le processus d'intégration. En effet, ces derniers ont été souvent négligés dans les différents modèles d'intégration, en partie à cause du fait qu'ils sont difficilement saisissables à partir des seules sources écrites, auxquelles se sont limitées pendant longtemps les ressources linguistiques disponibles pour l'étude de l'emprunt. La limite majeure des modèles analysés jusqu'ici est précisément de s'en tenir aux seuls aspects formels, oubliant de fait que le mot est un signe linguistique à deux faces, l'une matérielle (le signifiant) et l'autre sémantique (le signifié). L'intégration d'un emprunt, nous apprennent les sociolinguistes, se réalise sur deux plans, distincts mais intimement liés entre eux : le plan formel et le plan social. En détaillant les critères sociolinguistiques et extralinguistiques permettant de mesurer l'intégration d'un emprunt donné, lesquels s'ajoutent aux critères formels et structuraux, Poplack et Sankoff (1984) refusent implicitement l'idée de l'intégration comme d'une dichotomie, lui préférant aussi une conception graduelle et continue.

Dans la même lignée de ces auteurs, le linguiste italien Gusmani, qui mérite d'être mentionné ne serait-ce que pour la finesse et la justesse de ses analyses, insiste sur le caractère non-linéaire et progressif de l'intégration – « [...] tra i poli estremi dei prestiti non integrati e di quelli integrati, c'è tutta una serie di sfumature che vanifica ogni sforzo di netta differenziazione » (1981 : 24) – ainsi que sur sa double nature, formelle, d'une part, sociologique de l'autre. Contrairement aux sociolinguistes canadiens susmentionnés, il formalise cette double nature par le biais de la terminologie, en baptisant *integrazione* l'intégration au niveau formel, et *acclimatamento* celle qui se joue au niveau social et relève donc de la conscience linguistique :

La misura di quello che abbiamo chiamato l'acclimatemento di un prestito è data non dagli aspetti formali, bensì dall'uso che ne fa il parlante : quanto più egli si familiarizza col neologismo, tanto più quest'ultimo risulterà acclimatato. (Gusmani, 1981 : 25)

Tout en étant les deux faces d'un même processus, qu'il réunit alors sous le terme générique d'*assimilazione* (« assimilation »), intégration et acclimatation ne se trouvent pas forcément – précise Gusmani – dans une relation d'implication réciproque :

Acclimatemento ed integrazione sono fenomeni che, naturalmente, procedono spesso di pari passo, ma può senza dubbio accadere che una forma ben acclimatata non riveli alcuna sostanziale integrazione formale e morfologica o ne presenti solo una molto modesta. (*ibid.*)

Souvent parallèles, ces deux phénomènes conservent toutefois leur autonomie, ce qui permet d'expliquer les cas d'emprunts formellement intégrés mais dont la diffusion au sein des communautés linguistiques reste restreinte et, inversement, ceux d'emprunts qui sont très peu intégrés d'un point de vue formel, mais dont l'usage est socialement accepté et répandu. Gusmani s'attache ensuite à préciser les points sur lesquels ces deux procédés diffèrent entre eux, et qui correspondent en partie aux divergences essentielles qui existent entre la forme et la substance. Alors que l'*integrazione* est propre au phénomène particulier de l'emprunt, l'*acclimatemento* est partagé par n'importe quelle autre innovation linguistique, en ce qu'il suppose la diffusion progressive de la nouvelle lexie de l'individu parlant à sa communauté linguistique et ainsi de suite (*cf.* le passage de l'événement énonciatif à l'événement discursif, selon la terminologie de Steuckardt 2009). Puis, ces deux phénomènes s'opposent en ce qu'ils sont diversement appréciables aux yeux du linguiste :

Mentre l'acclimatemento, essendo in relazione con l'uso e con la familiarità che i parlanti acquisiscono nei confronti del neologismo e quindi con quel fattore così vago che si suole definire come 'coscienza linguistica', è non di rado apprezzabile solo per via indiretta, l'integrazione è in generale avvertibile attraverso alterazioni formali che ne agevolano lo studio. (*ibid.*, p. 45)

En toute logique, intégration et acclimatation présentent un degré d'observabilité très différent, sans qu'il y ait en cela une disproportion en termes d'importance. Il faut également reconnaître à Gusmani le mérite d'avoir évoqué la question, directement liée à l'acclimatation, de l'intégration sémantique de l'emprunt, en soulignant les négociations qu'elle soulève entre le(s)³⁹ sens de l'innovation lexicale et le système de signification de la langue endogène :

L'integrazione semantica di un prestito non è semplicemente un atto di meccanica trasposizione, così come il prestito non è qualcosa di estraneo che si aggiunge ad una serie non coerente di parole; tra il nuovo termine e quelli già presenti nel sistema della lingua si stabilisce un rapporto di reciproco condizionamento ed è da questa trama di relazioni che viene determinato il significato del prestito, ivi compresa la sua specifica connotazione. (*ibid.*, p. 133)

En cela, l'emprunt – nous fait justement remarquer Gusmani – ne se distingue pas du néologisme de matrice interne.

³⁹ Même si l'emprunt est généralement monosémique, au moins au début.

L'emprunt ayant son origine dans l'acte de parole individuel, son investigation empirique présente des difficultés souvent insurmontables, mais cela ne doit pas empêcher les chercheurs d'en faire leur objectif, du moins dans l'idéal :

Il traguardo ideale dello studio di un prestito sarebbe quello di ripercorrere fedelmente, fissandolo nelle sue varie fasi, il processo attraverso cui un certo modello è stato riprodotto in un'altra lingua, si è integrato nel nuovo sistema e si è diffuso dalla sfera individuale a cerchie sempre più vaste di parlanti. Un tale studio dovrebbe ovviamente gettar luce, oltre che – fin dove è possibile – sulle motivazioni dell'interferenza, su tutto il complesso di variazioni formali, semantiche e stilistiche che si sono verificate nel corso del processo. Che noi, in pratica, molto spesso non ci troviamo nella condizione di realizzare questo proposito, è fuor di dubbio, essendo quasi sempre impossibile risalire all'individuo (o agli individui, potendo il prestito venir ripetuto più volte prima di aver successo) nella cui « parole » si è determinata l'interferenza e mancando spesso gli strumenti atti a documentare nei dettagli le vicende del nuovo termine : e tuttavia la validità di quel modello di ricerca non può venir compromessa dalla limitatezza dei mezzi a nostra disposizione. (*ibid.*, p. 133-134)

1.2.3. Le continuum de l'emprunt

La typologisation de l'emprunt, reflet inévitable de sa conceptualisation, a largement évolué depuis l'opposition binaire et alternative entre les *Fremdwörter* et les *Lehnwörter*. Parmi les auteurs qui sont parvenus à dépasser cette dichotomie, nous pouvons mentionner les noms de Clyne (1967), Wienold (1968) et Hope (1971). Si la terminologie qu'ils emploient n'est pas la même, les trois ont ceci de commun qu'ils conçoivent l'emprunt comme un processus tripartite, par opposition au dualisme de leurs prédécesseurs. Chez Clyne (1967), les trois étapes principales jalonnant le parcours de l'emprunt avant son adoption dans la langue cible coïncident avec ce qu'il nomme le *Transfer* (« transfert »), ou l'emploi individuel et isolé de l'innovation, le *Fremdelement* (« élément étranger »), lorsque l'emprunt acquiert plus de stabilité parce que partiellement intégré, et enfin le *Lehnelement* (« élément emprunté »), caractérisé par la codification et diffusion de l'emprunt au sein de la communauté linguistique. Ce modèle, qui a le mérite, entre autres, de présenter l'intégration de l'emprunt comme un processus continu et variable en fonction du niveau de langue concerné, diffère de celui de Wienold (1968) par le seul fait que ce dernier y ajoute un facteur très important, et sur lequel d'autres auteurs insisteront plus tard, à savoir la fréquence d'usage. Hope (1971), en revanche, reprend seulement le premier terme de la triade de Clyne et propose de concevoir le processus de l'emprunt comme allant d'un « act of transfer » jusqu'à son « exploitation », en passant par une étape intermédiaire qu'il nomme « interim period ».

À en juger par le nombre de discussions et critiques dont il a fait l'objet, cette conception tripartite du continuum de l'emprunt a eu beaucoup plus de succès lorsqu'elle a été traduite dans le modèle *xénisme-périgrinisme-emprunt*. Alors que les deux pôles extrêmes de ce continuum, le xénisme d'une part, l'emprunt de l'autre, sont généralement admis par les chercheurs, lesquels s'accordent la plupart du temps sur leur définition, l'étape intermédiaire du périgrinisme semble poser plus de problèmes, notamment dans sa relation avec le xénisme, à tel point que certains auteurs ont remis en question sa pertinence épistémologique en linguistique. Guilbert (1975), qui se réclame de Deroy (1956) même si ce dernier finit par concevoir le xénisme et le périgrinisme comme deux synonymes, définit *xénisme* comme l'étape durant laquelle « le terme étranger est introduit dans le corps d'une phrase française en référence à un signifié propre à la langue étrangère » (1975 : 92).

Celui-ci – poursuit l’auteur – sera donc accompagné de marques métalinguistiques de citation, ce qui représente un critère typographique utile à sa reconnaissance. À cette définition fait écho celle de Dubois *et al.*, qui présentent le xénisme comme « une unité lexicale constituée par un mot d’une langue étrangère et désignant une réalité propre à la culture des locuteurs de cette langue » (1994 : 112). À mi-chemin entre le xénisme et l’emprunt à proprement parler, intégré et généralisé, se trouve le pérégrinisme, correspondant – d’après Guilbert – à une première phase d’installation de l’emprunt, « situation analogue à celle où le terme créé selon le système d’une langue, le véritable néologisme, que nous ne confondons pas avec le terme emprunté, commence à être repris dans la communauté » (1975 : 93). Alors que pour Guilbert l’extension d’usage aux autres membres de la communauté linguistique est ce qui caractérise la phase de pérégrinisme, sans la rendre toutefois spécifique à l’emprunt car propre à la néologie en général, selon Dubois *et al.* le pérégrinisme relève d’une « utilisation occasionnelle mais dépourvue de marques linguistiques » en ce qu’il « renvoie encore à la réalité étrangère, mais la connaissance de son sens est supposée partagée par l’interlocuteur » (1994 : 512), d’où l’absence de marques formelles d’extranéité.

Dans sa théorie des changements linguistiques par événements, Steuckardt, en insistant sur l’importance du passage de l’usage individuel à l’usage collectif de l’innovation linguistique en question, rejoint ouvertement Guilbert : « [...] dans la mesure où la langue est une institution sociale, l’enregistrement dans une norme commune ne peut concerner que des énoncés effectivement passés du niveau individuel au niveau collectif » (2008_a : 12), en vertu d’un consensus social. Ce passage crucial de l’événement énonciatif à l’« événement discursif » – expression utilisée en analyse de discours qu’elle emprunte à Michel Foucault – est une condition nécessaire à ce qu’un événement historique et culturel devienne un événement linguistique. Contrairement aux modèles tripartites, le schéma de Steuckardt prévoit quatre étapes successives, valables pour tout changement linguistique : l’événement historique, l’événement énonciatif, l’événement discursif et enfin l’événement linguistique. La première étape de ce parcours, implicite dans les modèles triadiques, découle directement de l’idée de langue en tant que produit social, conditionnée par les facteurs sociaux, politiques, culturels et plus largement historiques – Steuckardt s’associe en cela à l’approche historico-culturelle de l’emprunt (*cf.* ci-dessus). Mis à part ce détail, nous pouvons facilement faire correspondre les trois événements restants à la triade xénisme-pérégrinisme-emprunt.

Les définitions de ce qu’est un *xénisme* sont multiples. Celles de Guilbert (1975) et de Dubois *et al.* (1994), mais aussi de Gaudin et Guespin (2000), Nicolas (1994) et Rey-Debove (1998), se fondent toutes sur le critère de la référence extralinguistique. D’autres, comme par exemple Deroy (1956) ou Siblot (2001), préfèrent s’appuyer sur le sentiment épilinguistique des locuteurs : est dit *xénisme* l’« emprunt d’une unité lexicale qui demeure perçue par les locuteurs comme n’appartenant pas à la langue réceptrice (*xenos*, hôte, étranger) » (Siblot, 2001 : 380). Cette deuxième conception du xénisme, en ce qu’elle se focalise sur la perception des locuteurs, présente l’inconvénient de la subjectivité⁴⁰ – le sentiment épilinguistique étant par définition subjectif – mais a le mérite de mettre l’accent sur le rôle crucial du jugement des locuteurs dans le sort de l’élément emprunté, et notamment dans son acclimatation. Pour que ce critère soit objectif, il faut tenir compte de nombreuses

⁴⁰ « A word is ‘foreign’ if it ‘feels’ foreign to the speaker or writer who uses it. [...] The objections to such a subjective criterion are obvious : no two speakers or writers will agree at all points in the application of the criterion. The apprehension of a word as ‘foreign’ will vary according to the education, environment, and even the profession of the person who uses it » (Bliss, 1966 : 13-14).

attestations textuelles, dans une approche philologique, ou alors réaliser des sondages auprès d'un grand nombre de locuteurs, dans une approche synchronique portant sur des emprunts contemporains. D'après la première conception du xénisme, en revanche, c'est l'extension de la référence extralinguistique, et/ou la perte de valeur autonymique, qui déterminent le basculement de la catégorie du xénisme à celle du pérégrinisme : au début, c'est-à-dire dans la phase du xénisme, l'emprunt ne concerne que le signifiant, sans signifié – ce qui nous paraît impossible – d'où l'emploi autonymique du terme, doublé de sa définition ; puis, le signe linguistique dit *pérégrinisme*, en ce qu'il désigne une réalité désormais familière aux locuteurs de la langue qui l'emprunte, présente un signifié de plus en plus défini et n'est plus un autonyme au sens strict (cf. le passage de la phase métalinguistique autonymique à la phase à connotation métalinguistique autonymique de Rey-Debove 1998). Toutefois, du moment où les commentaires métalinguistiques peuvent nous renseigner sur le jugement que les locuteurs portent sur l'élément étranger, la frontière entre le critère de la référence extralinguistique et celui du sentiment épilinguistique se brouille, et l'on peut légitimement se demander si finalement elle a lieu d'exister. D'autres auteurs, enfin, distinguent le xénisme du pérégrinisme sur la base de la fréquence d'emploi de l'élément emprunté ; c'est le cas, par exemple, de Tournier (1997), qui définit le pérégrinisme comme un emprunt « de passage » (p. 187), épisodique, mais aussi de Chadelat (2000), pour qui les pérégrinismes ne sont que « des mots voyageurs ou migrants », d'où l'allusion aux pèlerins. Étant donnée la difficulté à mesurer la fréquence d'usage d'une unité lexicale, y compris avec les instruments dont dispose aujourd'hui la recherche linguistique, fréquence qui sera par ailleurs forcément relative et jamais absolue, ce dernier critère est aussi insuffisant d'un point de vue typologique. C'est par la combinaison de différents facteurs, dont le sentiment épilinguistique, la fréquence d'emploi ainsi que le marquage métalinguistique, que l'on parvient à une description linguistique satisfaisante du parcours d'intégration de l'emprunt.

Parmi les nombreuses discussions sur les différentes manières de concevoir le cycle de vie de l'emprunt, celle de Cartier (2019) est de loin la plus complète. À partir de la triade traditionnelle xénisme-pérégrinisme-emprunt, qu'il résume à travers la citation de McMahon (1994)⁴¹, Cartier nous propose de distinguer les phases d'émergence, de diffusion et de lexicalisation, par allusion au modèle de Schmid (2008), articulé aussi en trois étapes, à savoir *creation*, *consolidation* et *establishing*. Applicables aux innovations lexicales en général, et donc non exclusives à l'emprunt lexical, ces trois phases peuvent assumer des valeurs différentes en fonction de la perspective adoptée sur le phénomène néologique, selon qu'elle est strictement linguistique, socio-pragmatique ou cognitive. Nous proposons ci-dessous, comme le fait Cartier, le tableau de Schmid (2008 : 3), qui résume ses efforts de modélisation du cycle de vie de l'innovation lexicale :

⁴¹ « At first, loans are 'xénismes', foreign words normally italicised or enclosed in quotes in a text, and generally translated. These may be nonce forms, or may enter a second stage of 'pérégrinisme', or true adoption, in which they begin to be used more widely, partly by non-bilinguals; at this stage, loans are still seen as foreign » (p. 209).

		perspectives		
		Structural perspective	Socio-pragmatic perspective	Cognitive perspective
s t a g e s	Creation	(product of) nonce-formation	(process of) nonce-formation	pseudo-concept
	Consolidation	stabilization	spreading	(process of) hypostatization
	Establishing	lexicalized lexeme	institutionalized lexeme	hypostatized concept

Pour une description détaillée de ce modèle et des points de vue respectifs qui l'ont généré, nous renvoyons à l'article de Cartier, paru dans *L'emprunt en question(s)* (2019) de Kacprzak, Mudrochová et Sablayrolles. Mais la contribution de Cartier ne se limite pas à ces considérations théoriques : en présentant les résultats de son étude linguistique et statistique des emprunts en français contemporain à partir de la plateforme de veille néologique *Néoveille*, Cartier prouve l'intérêt, voire la nécessité, de combiner ces trois perspectives dans la description et caractérisation des trois moments saillants de la vie des néologismes, à savoir l'émergence, l'éventuelle diffusion et l'éventuelle lexicalisation. Ainsi, le point de vue linguistique permettra de décrire les mécanismes de formation et intégration, en fonction de différents niveaux linguistiques (phonologique, orthographique, morphosyntaxique), mais aussi les profils combinatoires et distributionnels, ainsi que la productivité morphologique de la nouvelle lexie, alors que le point de vue socio-pragmatique facilitera l'identification des contextes d'occurrence en tenant compte des paramètres diastratiques ; le point de vue cognitif, enfin, couvrira les processus de conceptualisation et d'intégration de l'innovation lexicale dans l'esprit des individus – puisqu'il touche à la sémantique des mots, ce point pourrait, mieux devrait, faire partie aussi de la perspective structuraliste. La question qui se pose désormais est de savoir comment, ou plutôt à partir de quels traits, distinguer les emprunts des autres néologismes.

Les catégories particulièrement controversées du xénisme et du pérégrinisme, ainsi que cette dernière question de la spécificité de l'emprunt par rapport au néologisme, seront discutées dans le détail plus loin dans le texte.

1.2.4. Emprunt vs. alternance codique

Penser l'emprunt dans sa relation avec l'alternance codique peut constituer un principe typologique, qui sera plus ou moins efficace selon le cadre théorique dans lequel on s'inscrit, le niveau d'analyse linguistique dans lequel on se place, et surtout les objectifs que l'on se donne. En réalité, pour que le tableau soit complet, il faut introduire un troisième terme, celui d'interférence linguistique. Ailleurs, nous avons déjà précisé que ces trois termes – *interférence*, *alternance codique* et *emprunt* – désignent trois réalités distinctes, bien que facilement superposables. Lorsque Haugen (1956 : 40) se pose pour objectif de circonscrire la place de l'emprunt au sein du phénomène de l'interférence linguistique, articulée selon trois niveaux – l'alternance entre deux codes linguistiques distincts, l'interférence structurale de l'un sur l'autre, et l'emprunt – il semble suggérer la nature hyperonymique de l'interférence linguistique vis-à-vis des trois termes dans lesquels celle-ci peut se

décliner. En effet, nombreux sont les auteurs – nous pensons, par exemple, à Gusmani et à ses *Saggi sull'interferenza linguistica* (1981) – qui conçoivent l'interférence linguistique comme un phénomène vaste et général, au sein duquel peuvent s'observer différents procédés particuliers, tels que l'interférence à proprement parler, l'alternance codique et l'emprunt. Ces trois termes relèvent d'un cadre théorique bien précis, celui des études sur le bilinguisme et le contact des langues, et leur différenciation n'a de sens que si l'on place l'analyse linguistique au niveau du discours, par opposition au code. À ce sujet, il convient de rappeler la confusion ontologique causée par la polysémie du mot français *emprunt*, désignant à la fois le processus et le résultat de ce processus – alors que la terminologie anglaise présente deux mots distincts, respectivement *borrowing* et *loan-word*, mais employés très souvent comme synonymes. L'analyse se situant au niveau de la parole, l'emprunt sera forcément étudié en tant que processus. Quant aux objectifs que l'on peut se donner dans une telle analyse, plusieurs chercheurs, en partant du constat que l'interférence structurale peut déboucher sur l'emprunt, se sont posé la question de savoir comment déterminer le point à partir duquel un cas d'interférence dans le discours devient un emprunt dans le code, sans jamais parvenir à une réponse (cf. Poplack, Sankoff et Miller, 1988)⁴². À première vue, il semblerait donc plus fructueux de s'interroger sur d'autres aspects de la relation entre l'interférence linguistique au sens large et l'emprunt, en l'occurrence le rapport que celui-ci entretient avec l'alternance codique, ou *code switching*.

Un peu plus haut dans ce chapitre, nous avons mentionné ces propositions de classification qui se fondent sur la relation entre l'emprunt et l'alternance codique – c.-à-d. les oppositions binaires entre « *speech borrowing* » et « *language borrowing* » (Grosjean 1982), ou alors entre « *nonce borrowing* » et « *established borrowing* » (Poplack, Sankoff et Miller, 1988) – mais le problème avec ces couples dichotomiques, au-delà de la vision simpliste qu'ils sous-tendent, c'est qu'ils s'appuient sur l'idée d'emprunt en tant que résultat du processus, tout en utilisant le terme réservé à son aspect processuel (*borrowing*). Or, nous l'avons dit, ce qui nous intéresse ici c'est de comprendre la place de l'alternance codique au sein de l'emprunt au sens propre du mot *borrowing*, c'est-à-dire en tant que procédé en train de se réaliser, d'où l'aspect progressif du suffixe anglais *-ing*. Cartier (2019), que nous avons cité précédemment pour sa modélisation du cycle de vie de l'emprunt en fonction de la perspective linguistique adoptée, affirme, en généralisant excessivement les choses, que ce dernier est un phénomène en continuité avec l'alternance codique. Plus loin, il précise que c'est dans sa phase de xénisme que l'emprunt se rapproche du *code switching*, en ce qu'elle « consiste à citer une réalité propre à une langue L2 dans une langue L1 »⁴³. À partir de ce lien de continuité, nous serions alors autorisée à élargir le spectre du continuum de l'emprunt, en faisant précéder l'étape du xénisme de celle de l'alternance codique, si seulement l'étape du xénisme était elle-même obligatoire, ce qui n'est pas le cas. N'oublions pas que, au moins depuis Goddard (1976), les contextes sociolinguistiques de bilinguisme et de contact de langues dans lesquels se manifeste l'interférence linguistique (au sens large) ont été ouverts aux textes, c'est-à-dire aux sources écrites. Dans le même sillage que Cartier,

⁴² « Between the time an English word first appears in French discourse, and the time (if ever) it qualifies for dictionary (or other word-list) status, many changes in form, usage, and acceptability occur. There is no natural way of identifying a discrete point within this interval before which the word is not an integrated loan, and after which it suddenly becomes one » (1988 : 50).

⁴³ Tout d'abord, une réalité n'est jamais propre à une langue, mais bien à ceux qui la parlent (*i.e.* les locuteurs). Puis, ce n'est pas forcément le cas, comme le prouve l'exemple du mot français *cool*, emprunté à l'anglais, et qui ne renvoie pas à une réalité propre à la langue anglaise.

Clyne (2004) soutient que la différence entre emprunt et alternance codique est une question de degré plutôt que de nature, sous-entendant par là que distinguer nettement ces deux phénomènes s'avérerait impossible. Parler de degré est une autre manière d'insister sur la nature graduelle de l'emprunt, ce que font aussi les auteurs de l'article « Language contact, borrowing and codeswitching » (2015), Manfredi, Simeone-Senelle et Tosco : « Generally speaking, linguists view borrowing and codeswitching as forming a continuum, with code-switching providing the means by which new words can be introduced into the recipient language (Heath 1989 ; Romaine 1989 ; Myers-Scotton 1992) » (2015 : 284). Bien qu'indirectement, et peut-être aussi sans le vouloir, les auteurs évoquent un premier point de divergence entre l'emprunt et l'alternance codique, explicité ailleurs par Haspelmath (2009) :

[...] code-switching is not a kind of contact-induced language change, but rather a kind of contact-induced speech behavior. In this way, code-switching differs sharply from borrowing. However, when an utterance consists of just a single word from one language and all other words are from the other language, it may be difficult to decide whether this word is a loanword or a single-word switch. (Haspelmath, 2009 : 40)

À partir de ce même constat, Poplack et Sankoff (1984) s'interrogent sur les manières de différencier l'emprunt de l'alternance codique. D'après elles, la difficulté de leur distinction serait incontournable d'un point de vue strictement synchronique :

[...] en situation de contact linguistique, il existe généralement de nombreux mots, originaires de l'une des deux langues, dont l'appartenance ou la non-appartenance au lexique établi de l'autre langue n'est pas claire. Au niveau synchronique, il est difficile de déterminer une telle appartenance, notamment parce qu'on ne dispose actuellement d'aucun critère praticable et scientifiquement acceptable pour décider si un item lexical provenant d'une langue, utilisé lors du discours dans une autre, soit par un seul locuteur, soit à maintes reprises dans une communauté, devrait être considéré comme un véritable emprunt. Ce mot pourrait aussi bien constituer le tout ou une partie d'une alternance entre des langues, ce qui en soi est un phénomène tout à fait distinct de l'emprunt. Il pourrait, par ailleurs, refléter l'acquisition incomplète de l'une des deux langues d'un locuteur bilingue, ou encore, être dû à un lapsus passager du type souvent étiqueté « interférence ». (Poplack et Sankoff, 1984 : 141)

Malgré l'époque à laquelle écrivent les autrices, leurs remarques restent tout aussi valables aujourd'hui : l'emprunt ne peut se distinguer de l'alternance codique, ainsi que des autres phénomènes d'interférence, qu'en prenant en compte le continuum dans lequel il s'inscrit, ce qui ne peut se faire qu'en adoptant un point de vue diachronique. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si les quatre critères fondamentaux que Poplack et Sankoff proposent pour caractériser les emprunts vis-à-vis des cas de *code-switching* se mesurent tous dans le temps, à la fois quantitativement et qualitativement. Dégagés des considérations théoriques de leurs prédécesseurs, les critères qu'elles parviennent à isoler sont (1984 : 146-147) : la fréquence d'usage (*cf.* Fries et Pike, Hasselmo, Mackey, et Murphy), le remplacement des synonymes de la langue maternelle (*cf.* le test de « traduisibilité » de Hasselmo et le test de disponibilité de Mackey), l'intégration morphophonologique et/ou syntaxique (*cf.* entre autres Fries et Pike, Bloomfield, Weinreich, Haugen) et enfin l'acceptabilité. La situation idéale voudrait alors que « lorsqu'on utilise un mot emprunté de plus en plus, son intégration phonologique et morphologique s'accroît, il déplace les formes concurrentes de la langue réceptrice et éventuellement, est accepté par les locuteurs » (*ibid.*, p. 148)

mais, dans la réalité des faits linguistiques, les choses ne sont que très rarement aussi simples et linéaires.

D'après le schéma de Haugen (1956), que nous avons brièvement esquissé un peu plus haut, le continuum le long duquel se situent les différentes formes d'interférence présente l'intégration comme un processus inversement proportionnel à la différenciation de deux codes linguistiques en contact. Ainsi, l'intégration de l'élément A dans la langue B sera d'autant plus faible que la distance entre les deux codes est grande – c'est le cas de l'alternance codique, pour laquelle à une intégration nulle correspond une distinction maximale entre les deux codes – et d'autant plus grande que la distinction entre A et B est faible, l'emprunt reflétant un nivellement maximal des distinctions entre les codes. Afin de situer un mot d'origine étrangère sur cette échelle, qui comprend aussi – c'est le cas de le préciser – l'interférence structurale au sens d'un chevauchement de deux codes contraire aux normes des deux, Haugen propose de considérer, par-dessus tout, sa forme (phonologique et morphologique). Avant même de discuter la pertinence de ce critère typologique, nous nous devons de présenter le classement de Haugen, ne serait-ce que pour le caractère liminaire et fondateur de ce projet taxinomique.

1.2.5. La typologie de Haugen

Référence incontournable dans les études sur l'emprunt, l'article de Haugen « The analysis of linguistic borrowing » (1950) recèle la première typologie formelle de l'emprunt linguistique, fondée précisément sur le critère formel, c'est-à-dire sur la modification formelle de l'élément emprunté par rapport au modèle étranger. Alors que le classement de Weinreich (1953), tout aussi fondateur ainsi que de type étymo-morphologique, repose sur la distinction *simple* vs. *composé*, la typologie de Haugen s'articule autour de l'opposition *importation* vs. *substitution*. Synonyme de *transfert*, le terme d'*importation* suppose que, d'un point de vue formel, l'élément emprunté se retrouve dans la langue cible tel qu'il est dans la langue source. Comme le remarque pertinemment Humbley (1974), cette supposition est largement discutable en ce qu'elle « repose sur une distinction de degré plutôt que d'espèce, car il est rare qu'aucune substitution n'intervienne, surtout au niveau phonétique » (1974 : 56), et encore plus au niveau phonologique, les phonèmes d'une langue n'étant jamais réductibles à ceux d'une autre. Dans le cadre de cette section, qui a pour but de présenter la typologie de Haugen et ses principes organisateurs, nous n'allons pas nous attarder davantage sur ce choix terminologique peu convaincant, et qui est d'ailleurs en nette contradiction avec la définition que l'auteur donne du phénomène de l'emprunt – nous y reviendrons.

Sous la catégorie *importation*, c'est-à-dire le transfert pur et simple de morphèmes sans quelque substitution que ce soit, Haugen range l'emprunt lexical à proprement parler, au sens de *loanword* – pour rester dans la terminologie anglaise. Plus articulée, la classe de la *substitution* se divise en plusieurs sous-catégories, dont les principales sont les calques (*loan translation*) et les emprunts sémantiques (*semantic loan*). Entre les deux se trouvent les hybrides, marqués précisément par une substitution morphémique partielle, et les *loanblends*, à mi-chemin entre l'emprunt linguistique et le calque morphologique. La sous-catégorie des emprunts sémantiques se décline à son tour en plusieurs variantes, toujours sur la base d'un critère formel. Ainsi, les transferts sémiques ayant lieu entre deux signifiants qui ne présentent aucune analogie sur le plan formel, et qui procèdent donc exclusivement par sème(s) commun(s), sont dits « homologues ». Inversement, en présence

d'une analogie formelle, plus ou moins grande, entre les deux unités lexicales on parlera d'emprunts sémantiques « analogues ». Au sujet de la catégorie des homologues, Humbley (1974 : 59) remarque qu'en général elle correspond à ceux que d'autres linguistes, comme Nicolas (1994) par exemple, préfèrent appeler *calques sémantiques* – nous préciserons la distinction qui existe entre l'emprunt sémantique et le calque sémantique au moment où l'on présentera les étiquettes typologiques les plus controversées dans le domaine. Quant à la catégorie des analogues, Humbley nous apprend que Hope lui réserve le terme de polysémie, même si « en réalité une polysémie est le résultat inéluctable de tout emprunt sémantique » (1974 : 61). Enfin, lorsque les deux mots entre lesquels il y a transfert sémique se ressemblent uniquement sur le plan formel, Haugen leur assigne l'étiquette d'« homophones ». Regroupant les cas dans lesquels une structure lexicale étrangère est reproduite dans la langue cible à l'aide d'éléments indigènes sans que le sens soit le résultat de la somme de ces éléments, la catégorie des *loan translations* se rapproche de celle des *loanblends*, en ce qu'elle prévoit une substitution morphémique et une importation sémantique, mais aussi de celle que Haugen appelle *loan creation*, ou création lexicale d'inspiration étrangère, en raison également de sa nature hybride. Il mentionne aussi très brièvement le cas particulier du *reborrowing*, que nous discuterons plus loin, et des emprunts phraséologiques.

Lorsque Humbley critique le critère taxinomique choisi par Haugen, le jugeant insuffisant dans une étude intégrale de l'emprunt – « on peut lui reprocher de faire des catégories beaucoup trop fines pour la plupart des cas, ce qui est préjudiciable au critère de l'économie de toute théorie » (1974 : 50) – il semble ignorer que, à peine quelques années suivant la parution de son article fondateur, Haugen avait lui-même constaté et souligné l'impossibilité d'élaborer des classements universellement valables et fidèles à la variation sociolinguistique – « In general, no classification can be airtight or apply to all languages; speakers have made their compromises between their two languages in many ways » (1956 : 61). Par ailleurs, il ne faut pas oublier que la typologie qu'il propose en 1950 a été élaborée principalement à partir de ses observations sur la langue des immigrants norvégiens aux États-Unis, ce qui exclut automatiquement l'universalité de l'application de son modèle⁴⁴. Les critiques que LoVecchio (2019) porte aux efforts typologiques de Haugen, tout comme de Weinreich (1953), nous paraissent plus justes et intéressantes. En plus de constater une certaine minimisation et marginalisation des facteurs sémantiques dans la description du processus de l'emprunt, LoVecchio parvient à mettre la main sur le principal paradoxe de ces approches :

La plupart des exemples fournis dans les ouvrages de ces auteurs proviennent de communautés linguistiques relativement restreintes, au sein desquelles nous avons affaire à de simples interférences ou à des emprunts pas encore intégrés ; si cette caractéristique leur confère une légitimité scientifique dans l'abord du processus de l'emprunt en synchronie, elle leur donne aussi un air un peu daté dans les types de contact envisagés : en grande partie les langues d'immigrés aux États-Unis qui ne seraient plus aujourd'hui bilingues à cause de l'anglais. [...] À côté de tels termes apparaissent aussi dans leurs ouvrages bon nombre d'emprunts bien établis, lesquels ne provenaient pas forcément des communautés de bilingues décrites. D'où l'un des problèmes les plus patents de leurs travaux : bien que l'objectif vise la synchronie au service de la diachronie, il semble y avoir un décalage entre les processus d'emprunt chez les communautés de bilingues observés en synchronie et la contribution de ces communautés à la structure globale de la langue. Autrement dit, ce ne sont pas forcément les bilingues des communautés

⁴⁴ Cette remarque vaut aussi pour d'autres auteurs, notamment Poplack, qui ne semble théoriser qu'à partir des anglicismes en français oral spontané canadien, tel qu'appréhendé dans des corpus oraux.

de contact qui créent le plus grand nombre de mots d'emprunt durables ou stables, ou juste « visibles », dans le lexique. (LoVecchio, 2019 : 23-24)

Les travers auxquels se heurte la méthodologie mise au point par ces auteurs s'expliquent en grande partie par la circonscription de leur champ d'études aux situations de bilinguisme observables dans certaines communautés linguistiques. Par surcroît, Haugen et Weinreich semblent avoir oublié, en amont, que le contact de langues peut avoir lieu également par voie écrite.

1.2.6. Le(s) modèle(s) des matrices lexicogéniques : de Tournier à Sablayrolles

Lorsqu'il propose sa version remaniée du tableau des matrices lexicogéniques de Tournier (1985), Sablayrolles (2019_a, d'après Sablayrolles 2000) a en tête la même conviction que Haugen : une typologie universelle, dans ce cas des procédés de création lexicale, n'est pas envisageable puisqu'elle sera inévitablement vouée à l'échec. Malgré cette vérité, l'activité taxinomique n'est pas sans intérêt pour ces auteurs, faute de quoi leurs efforts typologiques ne s'expliqueraient pas. Contrairement au classement de Haugen, circonscrit à l'interférence lexicale engendrée par une situation de bilinguisme dans une communauté linguistique particulière, la typologie de Sablayrolles inscrit la question de l'emprunt à l'intérieur de la problématique plus vaste de la néologie, tout en insistant parallèlement sur la singularité de ce procédé de création lexicale par rapport aux autres néologismes. Aussi tôt qu'en 1877, Darmesteter observe que « le néologisme peut s'étudier de deux façons, dans ses causes et dans ses procédés de formation » (1877 : 37), pour ensuite se consacrer, comme le fera plus tard Sablayrolles, et Tournier avant lui, à ces derniers. Après avoir esquissé une typologie des typologies qui se sont succédé dans le temps, préalable à l'élaboration de tout modèle, Sablayrolles (2019_a) présente sa version du tableau des matrices lexicales de Tournier, réaménagé afin de pouvoir s'appliquer au français, du moins tel qu'il ressort du corpus de référence. À défaut de pouvoir reproduire la dernière version du « tableau raisonné et hiérarchisé des matrices », qui se trouve dans Sablayrolles (2019_a : 127), nous proposons ci-dessous la version de Pruvost et Sablayrolles (2016), qui s'en écarte par des détails mineurs, et qui touchent d'ailleurs seulement aux procédés de formation lexicale indigènes. En effet, le principe général de répartition des néologismes en fonction de leur matrice lexicogénique, interne ou externe, reste inaltéré, bien que fortement disproportionné, comme nous pouvons le constater au premier regard :

M A T R I C E S I N T E R N E S	morpho- sémantiques	construction	Affixation	préfixation	détatouer
				suffixation	statuesque
				dérivation inverse	Turbuler, prester
				parasynthétique ?	désidéologisé ?
			Composition	flexion	ils closirent, la représaille
				composition	voiture-bélier
				synapsie	lanceur d'alerte
				composition savante	batracianophile
			Composition par amalgame	hybride	e-commerce, aquacinéaste
				fracto-composition	télespectateur
				composcation	mobinaute, dircab
				factorisation	optipessimiste
			mot valise	peopolitique	
	syntactico- sémantiques	imitation et déformation	changement de fonction	onomatopée	dzoing
				fausse coupe ou paronymie	la nesthésie, infractus,
				conversion	la glisse, la gagne
				conversion verticale	de rejuvenation, un ex
		changement de sens	déflexivation	le boire, le manger	
			combinatoire syntaxique / lexicale	ironiser un texte encourir la liberté	
			métaphore	souris (inform.)	
			métonymie	sac à dos 'touriste'	
			autres figures	escorteuse 'call girl'	
			troncation	blème, petit déjeuner	
	morpho- logiques	réduction de la forme	siglaison /acronyme	LMD, ECUE	
			phraséologique	pragmatico-sémantique	détournement
	création	création			ne pas faire du huit megabits
				emprunt	break, cool fioul, redingote

Bien qu'infiniment moins développé par rapport aux procédés de création de matrice lexicogénique interne, l'emprunt figure bien dans le tableau, ce qui – comme nous le rappelle Sablayrolles (2019_a : 175) – constitue en soi un avancement par rapport aux typologies précédentes : « Commençons par dire que l'emprunt existe bien comme matrice alors que certains linguistes le font disparaître en tant que tel en le fondant, pour une partie, dans la néologie formelle, et pour l'autre partie, dans la néologie sémantique ». Non seulement l'emprunt existe en tant que matrice lexicogénique, mais il constitue à lui seul la matrice externe, par opposition à l'ensemble, décidément plus bondé, des matrices internes. Dans les pages qu'il consacre à l'examen de cette matrice externe qu'est l'emprunt et des problèmes délicats qu'elle soulève, Sablayrolles justifie la place marginale qu'il lui accorde par la nécessité de préserver sa singularité, ce qui ne constituerait pas un problème si celle-ci se limitait simplement à la nature de la matrice. En réalité, l'emprunt se distingue des autres néologismes par bien d'autres aspects, dont Sablayrolles est indubitablement au courant – il évoque lui-même certains de ces aspects. Lorsqu'il mentionne le problème « de la différence entre la néologie par emprunt à un moment donné et l'ensemble des lexies qu'une langue a empruntées au cours de son histoire » (*ibid.*, p. 176), l'auteur fait allusion à la confusion, encouragée par la polysémie du terme *emprunt*, entre l'aspect dynamique et l'aspect résultatif du phénomène d'emprunt. Cette confusion, qui avait été relevée aussi par Haugen (1950) – les étiquettes « homologue », « analogue » et « homophone » s'appliquent à l'emprunt en tant que processus, alors que les expressions « synonymie d'emprunt » et « homonymie d'emprunt » évoquent le résultat de ce processus – découle de l'existence de deux manières distinctes de concevoir l'emprunt. À une conception large, englobant « toutes les influences d'une langue sur une autre », Sablayrolles oppose une version restreinte du concept d'emprunt, réservée au « matériel lexical effectivement importé » (*ibid.*, p. 178). Son objectif principal étant celui d'étudier la néologie par emprunt, ou les emprunts néologiques – d'autres auteurs auraient parlé de *pérégrinismes*, en considérant que, dans le continuum de l'emprunt, l'étape de pérégrinisme représente sa phase néologique à proprement parler ; nous y reviendrons – il adopte

cette seconde version de l'emprunt, à l'intérieur de laquelle il range également, sans toutefois le formaliser dans son tableau, l'emprunt sémantique. En revanche, ne sont pas à considérer comme emprunts dans ce modèle les faux emprunts, parfois appelés *allogénismes*, les calques morphologiques, les traductions, ainsi que ces lexies créées à partir d'une influence externe mais avec les ressources lexicales internes à la langue, et que Depecker (2001) nomme « synthèses néologiques ». Toutes ces créations relèvent alors de matrices lexicogéniques internes, et ne doivent pas être confondues avec les cas d'emprunt à proprement parler.

Dans un article qu'il co-écrit avec Jacquet-Pfau, Sablayrolles met en garde contre les risques d'amalgamer, d'une part, « l'analyse, en synchronie, de la structure morphologique d'une lexie » et, de l'autre, « l'identification de la matrice lexicale responsable de l'apparition de cette lexie à un moment donné de l'histoire de la langue » (2008 : 21). S'il est vrai que ces deux niveaux d'analyse peuvent parfois coïncider, il vaut mieux s'efforcer de les distinguer systématiquement. C'est ainsi que les auteurs parviennent à isoler ceux qu'ils nomment les « cas d'inadéquation de la matrice externe » (p. 21) – les dérivations françaises sur base étrangère empruntée, du type *liker*, et les faux emprunts, ou ces lexies qui n'existent pas dans la langue censée être la source (composés savants et hybrides) – les « cas de concurrence de deux analyses, interne et externe » (p. 24), divisés à leur tour en « cas non décidables » et « cas décidables », ces derniers englobant les calques et les traductions, et enfin les « emprunts incontestables » (p. 25), repérables grâce à des anomalies révélatrices ou à des informations contextuelles. Enfin, ils mentionnent le cas particulier des emprunts dits internes parce que faits à une variété diasystémique, et donc au sein du même système linguistique, le plus souvent diatopique, en les rangeant parmi les cas de matrice lexicogénique interne, de même que les “emprunts” à des états de langue passés, qu'ils proposent d'appeler *paléologismes*. Ils justifient leur choix d'exclure ces cas qu'ils considèrent paradoxaux par le principe qui les guide, qui est « celui de la conformité au système de la langue et non celui de l'origine géographique » (*ibid.*, p. 26). Cette décision semble toutefois en contradiction avec la précision faite ailleurs par Sablayrolles. À la toute fin de sa brève présentation de l'emprunt en tant que matrice externe, il affirme justement que « les néologismes sont créés par des locuteurs dans des situations d'énonciation particulières, face à un ou des interlocuteurs présents physiquement ou non, dans des conditions sociolinguistiques qui ne peuvent être omises » (2019_a : 183). Or, nier le statut d'emprunt aux emprunts entre variétés linguistiques sur la base de leur matrice, qui est interne seulement par rapport au système de la langue, ne revient-il à négliger l'importance des conditions sociolinguistiques entourant la création de tout néologisme ? En contrepartie, Sablayrolles n'oublie pas de rappeler, bien qu'implicitement, qu'une situation de contact linguistique ne se limite pas aux échanges directs entre locuteurs mais s'étend aussi aux échanges indirects par voie écrite.

Lui préférant la théorie philo-cognitiviste de la filiation, élaborée par Gevaudan et Koch (2010), Cartier reproche au modèle lexicogénique de Sablayrolles de ne pas prendre en compte les changements sémantiques par extension et par restriction de sens : « C'est que J.-F. Sablayrolles, à la suite de Meillet (1958 [1906] : 235), considère que ces évolutions sémantiques ne relèvent pas à proprement parler de la néologie, mais sont dus à la “discontinuité de la transmission du langage” et relèvent de l'histoire de la langue » (2016 : 103). Pour des analyses plus satisfaisantes, il propose alors de croiser l'approche des matrices avec la théorie de Gevaudan et Koch, qui envisage de décrire toute évolution lexicale à l'aide de trois paramètres :

[...] deux qui sont translangues, le paramètre sémantique (identité, contiguïté, similarité métaphorique, superordination, subordination, similarité cotaxinomique) et le paramètre stratique (lié à la continuité historique du vocabulaire : identité, emprunt, calque, étymologie populaire), et l'un qui est lié aux catégories propres à chaque langue, le paramètre formel, avec cependant quatre types génériques d'innovations possibles en plus de l'identité (changement de catégorie grammaticale, extension morphologique d'une forme lexicale, combinaison de formes lexicales, réduction d'une forme lexicale, intégrant l'ellipse). (Cartier, 2016 : 103)

Si nous avons choisi de présenter le tableau des matrices lexicogéniques de Sablayrolles, contre la multitude de typologies proposées ailleurs, ce n'est pas tant pour les applications possibles d'un tel modèle dans une étude sur l'emprunt, d'ailleurs très limitées, mais pour les catégories particulièrement problématiques sur lesquelles l'auteur met l'accent, précisément en les excluant du tableau.

1.2.7. Les catégories problématiques

1.2.7.1. Xénisme vs. pérégrinisme

Dans les quelques pages qu'il consacre à l'emprunt lexical, ou plutôt aux créations de matrice lexicogénique externe, et aux questionnements qu'il soulève – sa place dans le système de l'innovation lexicale, son aspect dynamique ou statique, la question de son adaptation, la distinction entre les emprunts et les créations sous influence étrangère – Sablayrolles évoque également la question de son intégration graduelle dans le lexique de la langue emprunteuse et s'interroge sur l'utilité de distinguer, sur l'échelle de cette intégration, le niveau du *xénisme* de celui du *pérégrinisme*. Alors qu'il admet la pertinence du premier, sous réserve de varier selon la situation linguistique, le niveau d'analyse ou le point de vue adopté, celle du deuxième est pour l'auteur discutable en elle-même, indépendamment de toute considération externe :

Quant au statut de pérégrinisme (c'est un mot pèlerin au début de son acclimatation dans la langue cible), c'est peu de dire qu'il est flou et mal défini [...]. Son statut d'intermédiaire entre xénisme et emprunt le condamne à disparaître si, comme on le pense, il n'y a pas de continuité régulière de l'un à l'autre. Cette dénomination prend sans doute en compte le fait que certains emprunts sont sentis comme néologiques alors que d'autres sont sentis intégrés. Le mot *emprunt* serait alors employé uniquement dans le sens résultatif « qui a été emprunté » et pas pour le processus qui fait entrer une lexie nouvelle dans le lexique d'une langue. Mais il n'y a pas lieu de faire pour les mots d'origine étrangère une distinction qu'on ne fait pas et qui serait difficile à faire du fait de la perte progressive du statut de néologisme, pour les unités lexicales produites par les matrices internes. (Sablayrolles, 2019_a : 181)

Il est vrai qu'une telle distinction terminologique n'a jamais été proposée pour les néologismes, ce qui pourtant ne signifie pas qu'elle ne soit pas faite au niveau conceptuel. Lorsque l'on s'intéresse à la néologie lexicale, on est inévitablement amené à se poser la question de savoir à quel moment l'innovation lexicale perd son statut de néologisme – pour certains ce moment coïnciderait avec la perte du sentiment néologique chez les locuteurs – ce qui, au fond, revient à faire la distinction, comme pour l'emprunt, entre la phase néologique du néologisme et son intégration dans le système de la langue. De plus, refuser l'utilité du terme de *pérégrinisme* sur la base de son absence dans le cas des néologismes n'est-il pas quelque peu en contradiction avec le principe de la

spécificité de l'emprunt vis-à-vis des autres formes d'innovation lexicale ? Certes, cette spécificité ne peut se limiter à une simple question de terminologie ; il n'en reste pas moins que nous ne sommes pas complètement convaincue par les arguments mis en avant par Sablayrolles dans cet extrait. Dans sa récente contribution à l'ouvrage collectif mentionné ci-dessus *L'emprunt en question(s)* (2019), intitulée « Les emprunts face aux xénismes, pérégrinismes, internationalismes, statalismes... », il propose un examen concis mais complet de ces concepts, en particulier celui de *xénisme* et de *pérégrinisme*, afin de les rendre opérationnels, surtout d'un point de vue lexicographique – « Les conceptions que l'on en a ont en effet des répercussions sur la veille néologique, la constitution de glossaires et de dictionnaires » (2019b : 19). Après avoir insisté de nouveau sur l'importance de distinguer les emprunts, au sens de lexies importées, des autres types d'influence étrangère – question centrale sur laquelle nous reviendrons plus loin – Sablayrolles aborde le problème, tout aussi central, de la distinction *xénisme* vs. *pérégrinisme*. D'une part – constate l'auteur – « l'existence de mots distincts conduit à penser l'existence de référents différents » (*ibid.* p. 21), et il cite alors les noms de ceux qui ont fait cette distinction terminologique, et donc forcément aussi conceptuelle, sans qu'il y ait toutefois accord entre eux sur les critères qui permettraient de discriminer les deux termes. Outre les références connues de Deroy (1956), Guilbert (1975), Dubois *et al.* (1994), il mentionne un ouvrage beaucoup plus récent – d'où, en partie, sa surprise ; il s'agit du dictionnaire des pérégrinismes d'Alain Volclair, réalisé en 2006-2007 par ses étudiants de master 2 en traductologie à l'Université de Strasbourg. Dans l'introduction au dictionnaire, Volclair cite, bien évidemment, Deroy mais surtout Chadelat (2000), pour qui la distinction *xénisme* vs. *pérégrinisme* est une question de point de vue : « Les pérégrinismes ne sont après tout que des mots voyageurs ou migrants considérés du point de vue linguistique, en fonction d'une place hypothétique au sein du système susceptible de les adopter, tandis que les xénismes sont ces mots étrangers considérés du point de vue des locuteurs en fonction de leur forme exotique ». Toutefois, Volclair lui-même admet que des chevauchements ou des hésitations puissent avoir lieu, ce qui, en définitive, invalide le choix du titre de l'ouvrage. Se réclamant ouvertement de Dubois *et al.* (1994), Guérin (2009) emploie aussi les deux termes dans son étude sur « les gloses d'emprunt dans les récits de voyage », ce qui laisse penser qu'ils désigneraient pour elle des réalités différentes. D'autre part, à l'exception près de ces exemples et de quelques rares autres, Sablayrolles s'aperçoit que « *pérégrinisme* est souvent absent, à la différence de *xénisme* qui est plus répandu » (2019b : 24). Pour s'en convaincre, il lui a suffi de faire une simple recherche du mot *pérégrinisme* dans Gallica, comme nous le ferons dans nos recherches philologiques à des fins lexicographiques. En effet, chez la plupart des auteurs – comme Psichari (1908), cité par Deroy (1956), ou Latin *et al.* (2000), en particulier la contribution de Queffélec – il est question de la dichotomie *emprunt* vs. *xénisme*, ce qui exclut automatiquement du débat un troisième terme, en l'occurrence celui de *pérégrinisme*. À la rigueur, ce dernier se retrouve employé comme synonyme de *xénisme* (*cf.* Deroy 1956, mais aussi le TLFi) – les deux seraient alors co-hyponymes d'*emprunt* – mais cette relation de synonymie – remarque Sablayrolles (*ibid.*, p. 26) – semble fonctionner dans un seul sens : *pérégrinisme* est synonyme de *xénisme* mais non l'inverse, ce qui en soi n'aurait rien de surprenant, étant admis que les deux représentent deux degrés successifs sur l'échelle de l'intégration. L'auteur passe alors à l'examen du concept de *xénisme*, lui-même très vague, et de son rapport à l'emprunt. À ce sujet, il passe en revue les différents critères linguistiques proposés par les chercheurs afin de discriminer les deux, de l'intégration phonétique, graphique et morphologique – l'intégration sémantique viendrait donc dans un deuxième temps, ainsi que la productivité lexématique de la lexie empruntée – à la fréquence d'usage, critère employé par Tournier (1997) pour distinguer le *xénisme*

du *pérégrinisme*, qui d'ailleurs expliquerait la métaphore impliquée dans ce dernier terme. Puis Sablayrolles nous informe d'un fait très curieux : dans Latin *et al.* (2000), le terme de *xénisme* est absent de deux des trois parties de l'ouvrage collectif – « L'emprunt dans les variétés de français langue maternelle » et « Créoles et français dans la zone Sud » – alors qu'il est présent dans la partie « L'emprunt dans les variétés de français langue seconde », bien que ses auteurs en soulignent l'inadéquation pour leurs études. Pour expliquer ce paradoxe, il s'appuie sur la contribution au même ouvrage de Queffélec, dans laquelle l'auteur montre que, « s'ils fonctionnent assez bien pour des langue [*sic*] cibles homogènes, stabilisées dans des pays majoritairement monolingues, ils fonctionnent mal dans les cas de bi- ou plurilinguisme comme dans les pays africains » (Sablayrolles, 2019_b : 28). C'est en ce sens donc que l'utilité du concept de *xénisme* peut varier en fonction de la situation linguistique. À ce paradoxe s'en suit un deuxième, qui consiste « dans le fait que l'emprunt suppose des contacts de langue mais que le concept fonctionnerait surtout dans des situations de monolingue majoritaire. Par ailleurs – continue l'auteur – ce n'est pas dans ce cas que le concept de *xénisme* est le plus utilisé [...] mais à propos des situations de bi- ou plurilinguisme généralisé » (*ibid.*, p. 29). En partant du constat que l'emprunt, en tant que concept opérationnel, a intérêt à être défini de manière limitative, Sablayrolles propose d'adapter sa conception en fonction de la situation linguistique dans laquelle on l'observe. Dans une situation de diglossie, par exemple, « la délimitation de l'emprunt devient une gageure impossible, langue cible et langue source s'interpénétrant largement » et « les notions mêmes d'emprunt et de *xénisme* perdent tout sens, puisque les deux langues en contact interfèrent fréquemment » (Michel Francard à propos du français de Belgique en contact avec le flamand des régions néerlandophones, cité par Sablayrolles, *ibid.*, p. 30, renvoyant aux études de Lafage sur le français abidjanais). Ainsi, pour revenir à la question *xénisme* vs. *pérégrinisme*, Sablayrolles en conclut que :

Le concept de *pérégrinisme* n'a pas fait la preuve de son utilité. Y a-t-il une dénomination pour les néologismes entre le moment de leur création et celui de leur grande diffusion ? Personne ne l'a proposé ni n'en a ressenti le besoin. Pourquoi faudrait-il créer pour ce type spécial de néologisme qu'est l'emprunt un concept inutile pour son hyperonyme ? En revanche, le concept de *xénisme* est utile, mais son utilité et sa pertinence varient selon les situations linguistiques : efficace et pertinent dans des pays majoritairement monolingues, avec une langue fixée et assez homogène (nonobstant toutes les variations prises en compte dans les approches sociolinguistiques), il devient inopérant dans des situations de diglossie, du moins pour les langues en présence. Il redevient pertinent pour des mots issus d'autres langues non parlées dans l'espace plurilingue où est employé le *xénisme*. (*ibid.*, p. 31)

Faisant suite à la contribution de Sablayrolles, l'article de Humbley « Requiem pour le *xénisme* terminologique » s'attache à la question de la pertinence linguistique du concept de *xénisme* dans le domaine particulier de la terminologie. De plus en plus relatif, et de moins en moins pertinent – le seul domaine dans lequel il continue de démontrer une utilité objective serait celui de la traductologie – le concept de *xénisme*, d'ailleurs absent chez les romanistes allemands (*cf.* Winter-Froemel par exemple) ainsi que chez les chercheurs travaillant sur les anglicismes, tels que l'auteur lui-même, aurait été mis à mal par la mondialisation des activités humaines (*cf.* McLuhan 1976 entre autres), débouchant sur la *déxénisation* des pratiques associées. Compte tenu de ce nouveau contexte, dans lequel « le lieu d'origine d'un concept peut toujours être important, car il émerge dans une culturelle [*sic*] spécialisée locale, mais il est désormais pertinent dans tous les lieux de la planète » (Humbley, 2019 : 33), il est légitime de se poser la question de savoir si le *xénisme* est encore

pertinent en tant que catégorie de néologie terminologique seulement si l'on part du principe que le critère fondamental permettant de le définir est le statut étranger du référent, ce qui est généralement le cas, d'une manière ou d'une autre. Après avoir rapidement parcouru les différentes manières dont la linguistique française conçoit le *xénisme*, Humbley en étudie la pertinence dans le domaine particulier de la finance, dont la terminologie spécialisée abonde de concepts originaires des États-Unis. Parallèlement, à travers l'exemple des pratiques alimentaires, qu'il mentionne en passant, il prouve que le relativisme du concept de xénisme ne se limite pas aux domaines spécialisés mais touche aussi la langue générale, dans laquelle « les références à la vie de tous les jours se distinguent de moins en moins par leur appartenance à d'autres sociétés » (*ibid.*, p. 34). Malheureusement, il ne développe pas davantage cette question, qui non seulement laisse entendre que la catégorie du xénisme ne serait plus pertinente en général, mais qui autorise aussi à se demander si le lexique culinaire ne serait pas plutôt un lexique spécialisé – nous y reviendrons. Après ses observations sur les xénismes en finance, Humbley conclut que « pour les terminologies, la catégorie de xénisme est changeante, certainement déclinante au fur et à mesure que les cultures spécialisées nationales disparaissent à la faveur de la mondialisation, mais pour l'instant il peut sembler prématuré de l'enterrer » (*ibid.*, p. 44).

Avant de passer à la discussion des autres étiquettes terminologiques particulièrement problématiques, disons un mot sur la catégorie de l'*occasionalisme*, comparable au *nonce borrowing* des anglophones. Se référant généralement à la première étape dans la vie d'un mot quelconque, ce terme désigne, dans le domaine spécifique qui nous intéresse ici, un emprunt dont l'intégration s'est arrêtée à l'étape de xénisme et dont la diffusion se limite à quelques rares occurrences, voire une seule. Toutefois, ces néologismes occasionnels – *hapax* le plus souvent – ne sont pas forcément inintéressants d'un point de vue linguistique ; au contraire, ils « présentent un intérêt pour la lexicologie historique, car ils peuvent nous informer sur le “surgissement de la lexie” et “son fonctionnement dans la langue, quel que soit son sort ultérieurement” » (Sablayrolles, 2000 : 167, cité dans LoVecchio, 2019 : 46).

1.2.7.2. Statalisme vs. Internationalisme

Parfois employé en tant que synonyme de *xénisme*, notamment par Petrequin dans Steuckardt *et al.* (2011) qui s'en sert pour qualifier ces « lexèmes qui renvoient à des référents qui ne sont en usage que dans leur pays d'origine, et dans la définition desquels entre nécessairement un sème géographique »⁴⁵ (p. 56), le terme de *statalisme* semble avoir été proposé par un linguiste belge, Jacques Pohl, afin de distinguer le cas particulier auquel il renvoie des régionalismes – c'est du moins l'opinion de Rézeau (1986) qui, en note en bas de page, nous indique que le mot aurait été défini ainsi par Pohl : « tout fait linguistique (qualitatif ou quantitatif) dont une des lignes d'isoglosses est une frontière politique ou un tronçon de cette frontière (1981 : 410) ». Sablayrolles (2019_b), qui en revanche attribue la paternité du mot à Rézeau – à tort donc – affirme, sur la base de l'étymologie du terme, que *statalisme* s'emploie au départ « pour des réalités institutionnelles propres à un État et

⁴⁵ « Dans ces cas-là – continue l'auteur – la notation explicite de l'emprunt ou de l'origine étrangère du mot est simplement absente : la définition lexicographique ne fait que dénoter explicitement l'extranéité du référent et de son aire d'extension, pour ainsi dire, le lecteur étant supposé suppléer l'information manquante » (Petrequin, 2011 : 56).

n'existant pas en dehors de ses frontières » et que ce n'est dans un deuxième temps que « tous les termes dénommant des particularités propres à une aire géographique et à une culture sont considérés comme statalismes » (2019_b : 31). En réalité, c'est plutôt l'inverse : Pohl a proposé ce terme avec son acception large, et celui-ci a été repris ensuite avec une acception plus restreinte, celle qui suppose l'allusion aux frontières d'un état. Alors qu'il n'est pas lexicographe, Sablayrolles déplore ensuite les confusions et imprécisions commises par les lexicographes à ce sujet, amplement surmontables à condition de prendre en compte les facteurs sociolinguistiques entourant une situation d'interférence lexicale. Le terme de *statalisme*, repris également par Tabi-Manga (dans Latin *et al.* 2000 cité ci-dessus) pour désigner « l'emploi, dans des échanges en français, de mots non français mais issus de langues locales parlées par les interlocuteurs et dénotant des *realia* inconnues en France dans les domaines privilégiés que sont l'alimentation, la faune et la flore, la religion, la musique et la danse, le commerce... » (Sablayrolles, 2019_b : 30-31), ne semble pas jouir d'une grande utilité dans les études sur l'emprunt en linguistique, mais il est d'une utilité fondamentale dans les études de francophonie, et en particulier en lexicographie différentielle francophone.

Si l'on peut émettre des réserves quant à la synonymie du mot avec le terme de *xénisme*, compte tenu du sème géographique obligatoirement présent dans la définition d'un statalisme, on aura peut-être moins de difficulté à accepter le rapport d'antonymie que celui-ci entretient avec un autre type particulier d'emprunt, l'*internationalisme*. Dans sa thèse de doctorat *L'emprunt linguistique dans le lexique des homosexualités. Étude historique et comparative des internationalismes en français, italien, espagnol, anglais et allemand*, LoVecchio appelle *internationalismes* ces emprunts de large diffusion translinguistique qui partagent des traits formels mais aussi, dans la plupart des cas, sémantiques, et qui relèvent d'un fonds culturel commun (cf. 2019 : 9). Au sème géographique prévu par la définition d'un statalisme s'oppose, alors, le sème international implicite dans celle d'un internationalisme. Alors qu'avec un statalisme la question se joue surtout au niveau du référent extralinguistique, avec – bien entendu – des répercussions dans la langue, l'internationalisme touche autant au signifiant qu'au signifié du signe linguistique. À ce sujet, LoVecchio nous met justement en garde contre les dangers de donner un caractère absolu à la ressemblance formelle et l'équivalence sémantique de ces emprunts particuliers, tout en faisant appel à un principe valable pour n'importe quel autre emprunt lexical :

Comme les emprunts ne sont pas des objets, mais sont employés pour remplir une fonction particulière dans une situation particulière, un lexème n'est pas emprunté dans toute sa polysémie ou avec tout son réseau de relations lexicales ou d'associations connotatives. Autrement dit, quand on emprunte un mot, on valorise – consciemment ou pas – seulement la signification sélectionnée par rapport aux diverses significations du vocable de la langue source. En définitive, en prenant en compte l'histoire attestée de chaque forme dans chaque langue, nous voyons mieux comment, même au niveau de leurs fondements sémantiques, les internationalismes ne sont pas les « mêmes » mots d'une langue à l'autre, ni en synchronie, ni en diachronie. (LoVecchio, 2019 : 61)

Pour une discussion détaillée et argumentée des questions soulevées par cette catégorie singulière d'emprunts – la pertinence d'une telle catégorie, le nombre minimal de langues disposant du mot pour que celui-ci soit considéré comme un internationalisme, l'arbitraire de certains critères, pour n'en citer que quelques-unes – nous renvoyons à la thèse de LoVecchio, qui porte – nous l'avons vu – précisément sur ce sujet. Pour l'intérêt qu'ils représentent par rapport à la présente étude, certains aspects doivent néanmoins être mentionnés ici. La question de la similitude entre langues

européennes, par exemple, en vertu de laquelle LoVecchio justifie l'approche comparative de sa thèse, se pose également au sujet de notre objet d'étude, c'est-à-dire les italianismes gastronomiques du français, en partie partagés par un certain nombre de langues européennes – pensons, par exemple, au DIFIT (*Dizionario degli Italianismi nel Francese, Inglese e Tedesco*), conçu avec le même esprit comparatif. En effet, les italianismes gastronomiques sont tellement nombreux et répandus qu'on pourrait facilement parler d'eupéanismes, voire d'internationalismes. Ces phénomènes vont de pair avec l'internationalisation de l'alimentation qui domine de nos jours, accompagnée par le mouvement contraire de repli sur le localisme, et ils mènent au développement d'un lexique commun « par ailleurs favorisé par une politique linguistique visant à unifier les terminologies scientifiques ». Cette dernière constatation, faite par Sablayrolles et Jacquet-Pfau dans l'article (2008 : 32), nous conduit à parler d'une question largement controversée et qui pose des problèmes de nature presque ontologique : les italianismes gastronomiques font-ils l'objet d'une approche terminologique ou lexicologique ? S'il est vrai qu'ils se rapprochent de termes techniques du fait qu'ils relèvent d'un domaine précis et sont généralement empruntés avec l'objet ou la notion qu'ils désignent, les italianismes gastronomiques ne sont pas tous et seulement des emprunts dénotatifs, qui suivraient à la lettre le principe horatien *res verba sequuntur*, et ils ne peuvent donc pas être analysés exclusivement en fonction de l'approche onomasiologique. Leur intérêt va bien au-delà.

Puisque nous venons de le mentionner, la catégorie des internationalismes est souvent considérée en rapport avec l'emprunt terminologique, les deux pouvant en effet coïncider, comme c'est le cas avec les mots savants d'origine gréco-latine. Compte tenu de cela, des définitions assimilant l'internationalisme à l'emprunt terminologique – comme celle de Humbley (2010 : 11) : « constructions savantes réalisées à partir de racines latines et grecques » – ne doivent pas surprendre ; elles doivent plutôt faire réfléchir quant au manque de rigueur dans la délimitation de ces deux concepts, qui gagneraient énormément à être mieux définis, ne serait-ce que pour la diffusion qu'ils sont en train de connaître en ce moment et pour le cadre d'étude qu'ils offrent à l'emprunt. La terminologie, qu'elle soit scientifique ou technique, est largement touchée par le phénomène de l'emprunt, en vertu des prérogatives dénominatives et monosémiques de ce dernier. Quant à l'internationalisme, s'il peut parfois avoir son origine dans un emprunt terminologique, les développements sémantiques, notamment connotatifs, qu'il subit lui confèrent une spécificité propre, ce qui fait dire à LoVecchio que « l'internationalisme et l'emprunt terminologique entretiennent un rapport de chevauchement, mais non de hiérarchie » (2019 : 96).

Outre la thèse de LoVecchio, et quelques articles légèrement surannés (Lerat 1988 par exemple), les travaux qui portent directement sur les internationalismes restent très rares, ce qui prouve la place marginale qui leur est réservée dans le panorama de la recherche linguistique. Il est donc à espérer que dans l'avenir d'autres publications sur le sujet verront le jour car, à en juger par ce que devient le monde aujourd'hui, il sera de plus en plus d'actualité.

1.2.7.3. Emprunt interne/externe

Parallèle, dans une certaine mesure, aux questions que nous venons d'évoquer, notamment au sujet de l'emprunt terminologique, la distinction entre *emprunt interne* et *emprunt externe* a été l'objet d'une attention majeure de la part des linguistes, que ce soit pour la mettre en œuvre ou pour la refuser. Le relativisme implicite dans les étiquettes interne-externe de la dichotomie est ce qui

explique la pluralité d'interprétations qu'elle peut susciter. D'une manière générale – et c'est le point de vue le plus communément adopté – c'est en fonction du système linguistique qu'un emprunt sera classé comme interne ou externe. Cette distinction remonte, d'après Planchon (2019 : 43), à la pratique des linguistes allemands de la fin du XIX^e siècle ; les étiquettes qu'ils proposent, à savoir *emprunt intralinguistique* (~ interne) vs. *emprunt interlinguistique* (~ externe), font ressortir plus nettement le critère sur lequel se fonde cette distinction, qui est toujours celui de la langue en tant que système. Par conséquent, l'emprunt qui a lieu entre deux systèmes linguistiques distincts – l'italien et le français, par exemple – sera dit *externe*, ou *interlinguistique*, tandis que l'emprunt fait à une variété linguistique, soit-elle diatopique (régiolectes⁴⁶), diastratique (sociolectes), diaphasique (idiolectes en général, mais aussi, dans une certaine mesure, technolèctes) ou encore diachronique (cf. les *paléologismes* de Sablayrolles), sera étiqueté comme *interne* ou *intralinguistique*, puisque effectué à l'intérieur du système même de la langue. Alors que Steuckardt *et al.* nous signalent que le terme de *provincialisme*, désignant un mot ou une expression propre à une province, n'est attesté qu'à partir de 1832 (2011 : 7), Lerat (1987), pour qui « la définition de l'emprunt ne peut être qu'explicitement diachronique (“depuis telle date”) et translinguistique (“de telle langue”) » (p. 138), s'intéresse plutôt à un type d'emprunt interne qui se rapproche énormément de l'emprunt terminologique, à savoir l'emprunt qu'une langue de spécialité fait à la langue commune, et vice-versa, ou à une autre langue de spécialité.

Étiqueté, et en quelque sorte stigmatisé, comme « cas paradoxal » par Sablayrolles et Jacquet-Pfau (2008), puisque considéré par rapport au modèle des matrices lexicogéniques, au sein duquel il est effectivement difficile de lui attribuer une place, l'emprunt interne pose problème seulement lorsqu'on part d'une conception uniforme et stable de ce qu'est un système linguistique – comment peut-on concevoir, en effet, qu'une langue puisse emprunter à elle-même ? Si, en revanche, on reconnaît, en amont, que tout système linguistique n'est qu'un ensemble de sous-codes, de variétés linguistiques qui jouissent d'une certaine autonomie et respectent un certain nombre de règles, mais surtout qui interagissent entre elles, l'emprunt interne n'a plus rien d'inconcevable, ni de surprenant. Ainsi, tout dépend de ce que l'on entend par système linguistique, mais aussi – et surtout – de ce que l'on entend par variété linguistique : si on lui accorde le statut de code linguistique à part entière, la distinction interne-externe n'aura plus lieu d'exister, car un emprunt à une variété linguistique sera un emprunt externe au même titre qu'un emprunt fait à un autre système linguistique. Pour qu'elle ne tombe pas dans ces constatations banales et simplistes, la discussion sur la pertinence de l'opposition interne-externe devrait, d'après nous, se poser en d'autres termes, et plus précisément en inversant la perspective sur la trajectoire de l'emprunt en tant que tel. Un emprunt est dit *interne* ou *externe* parce que, dans le parcours allant de A à B, B est soit une variété linguistique de A, soit un système linguistique bien distinct de A. Même si ce n'est pas précisé explicitement, il va de soi que, d'après ce raisonnement, A représente un système linguistique. Ainsi, lorsqu'on dit que le français emprunte le mot *cagole* à l'occitan, qui est une langue romane à part entière, on laisse entendre que c'est le

⁴⁶ À distinguer des dialectes et patois, comme l'occitan, le provençal et le picard par exemple, qui sont des « variétés dialectales » non pas du français mais du galloroman, qui est tout autre chose : « les emprunts aux “langues régionales” ou aux “dialectes” ne sont pas des “emprunts internes” mais bien des emprunts externes (qu'il s'agisse d'un emprunt à un autre parler d'oïl, proche cousin du français, ou d'un emprunt au basque, langue non-indoeuropéenne). Les emprunts internes ont lieu entre variétés diasystémiques d'une seule et même langue (par exemple, d'une variété régionale de français à une autre, ou d'une langue de spécialité à la langue commune) » (Thibault, 2013 : 615).

français en tant que système linguistique qui réalise cet emprunt, dit alors *externe*. En réalité, c'est toujours par le biais d'une variété linguistique que les langues, en tant que systèmes, entrent en contact entre elles, ce qui signifie que le diatopisme *cagole*, avant de pénétrer le système du français, a été d'abord repris par une autre variété linguistique du français. Cela vaut bien évidemment dans les deux sens, et non seulement pour les emprunts interlinguistiques, mais aussi pour les emprunts internes. Pour donner un exemple concret, et tiré de nos recherches sur les italianismes gastronomiques du français, le mot *espadon*, présenté par les dictionnaires comme un emprunt à l'italien *spadone*, est, en réalité, le fruit du contact entre deux dialectes, qu'il faut – pour des raisons évidentes – ramener aux systèmes linguistiques correspondants, mais qui ne sont pas pour autant moins identifiables : il s'agit respectivement de l'un des parlers du sud de la France, vraisemblablement l'occitan ou le gascon, et d'un dialecte du nord de l'Italie, le piémontais. Le français régional d'Occitanie emprunte le mot à l'occitan (emprunt externe) et ce n'est que dans un deuxième temps que le mot du français régional d'Occitanie peut subir un processus de dérégionalisation et être emprunté par les locuteurs du reste du pays (emprunt interne). Ce genre de précisions ont une importance cruciale en lexicographie historique, d'où la nécessité pour nous d'en faire un impératif méthodologique.

Compte tenu de ces dernières considérations, nous sommes autorisée à reformuler la question de l'opposition entre emprunts internes et externes : on dira des premiers qu'ils ont lieu entre des variétés linguistiques d'un même système linguistique, des deuxièmes que ces variétés appartiennent à des systèmes linguistiques distincts. Nous verrons par la suite que les choses peuvent se compliquer davantage, et notamment qu'un emprunt à première vue externe peut se révéler, finalement, interne – c'est le cas, par exemple, de certains italianismes du XVI^e siècle dus à l'influence du français des "immigrés" italiens de l'époque, variété de français à tous les effets d'après notre point de vue résolument variationniste, sur le français de l'époque. Encore une fois, il convient de distinguer les étapes : le locuteur italophone introduit un italianisme dans son français d'immigré italien (emprunt externe) et ce n'est que lorsque les francophones de souche l'empruntent à leur tour que l'on a affaire à un emprunt interne.

1.2.7.4. Emprunt direct/indirect

Liée, par nombre d'aspects, à la distinction *interne-externe*, la dichotomie *emprunt direct* vs. *emprunt indirect* demande immédiatement à être précisée, car elle s'emploie en référence à deux phénomènes bien distincts. Les termes dans lesquels elle est formulée reposent sur l'existence ou non d'un intermédiaire, celui-ci pouvant être un objet physique, tel qu'un produit culturel ou un texte, ou une langue. Dans le premier cas de figure, on distinguera l'emprunt direct, résultant d'un contact de langues direct (c.-à-d. une situation dans laquelle deux locuteurs, physiquement présents, dialoguent entre eux), de l'emprunt indirect, réalisé par le biais d'un artefact culturel (cf. Gottlieb 2005 entre autres). Formulée dans des termes légèrement différents, la distinction entre emprunt direct et emprunt indirect avait déjà été mise en place à la fin du XIX^e siècle, notamment par le linguiste et philologue suisse Wilhelm Meyer-Lübke qui, dans *Grammatik der romanischen Sprachen* (1890-1894), appelle *indirect* l'emprunt « qui est dû à l'influence politique ou littéraire d'un centre sur un autre » et *direct* « celui qui a lieu aux frontières linguistiques, à cause des rapports réciproques et par suite du fait que les populations limitrophes parlent plus ou moins les deux langues ; cet emprunt – continue l'auteur – est plus ou moins accidentel ou inconscient » (t. 1, p. 23). Dans ses *Remarques*

sur la phonétique des mots français d'emprunt (1908_b), Roudet revient sur la dichotomie de Meyer-Lübke pour en discuter certains aspects :

Sans méconnaître la valeur de cette distinction, on peut trouver qu'elle ne répond pas suffisamment à la réalité des faits. En premier lieu, elle semble ne s'appliquer qu'aux emprunts faits à un idiome vivant. Or, un très grand nombre de mots d'emprunt ont été tirés du latin littéraire ou du grec ancien à un moment où ces langues étaient bien mortes. En second lieu, la division de M. Meyer-Lübke a le grand inconvénient de ranger dans deux classes distinctes des phénomènes qui se sont opérés de même façon. Peu importe, en effet, que l'emprunt résulte du voisinage immédiat de deux communautés linguistiques ou de la prédominance littéraire, politique ou économique d'un centre sur un autre, du moment qu'il s'est fait par voie orale. Les mots italiens ou espagnols introduits en français au XVI^e ou au XVII^e siècle l'ont été par l'effet de ces deux causes réunies. L'emprunt est dû parfois au contact des populations habitant les frontières, mais souvent aussi à l'influence littéraire de l'Italie ou de l'Espagne. Il est le plus souvent impossible de déterminer, pour chaque mot, à laquelle de ces deux causes est due son introduction, impossible par conséquent de savoir s'il est ce que M. Meyer-Lübke appelle un emprunt direct ou au contraire un emprunt indirect. (Roudet, 1908_b : 243)

Roudet considère qu'il est plus intéressant, ainsi que plus efficace d'un point de vue typologique, de distinguer les emprunts sur la base de leur voie d'introduction dans la langue emprunteuse, et propose alors d'appeler « emprunts auditifs et phonétiques » les emprunts faits par voie orale, correspondant à l'« expression plus ou moins fidèle d'une image verbale auditive », et « emprunts visuels et graphiques » ceux qui sont faits par voie écrite, « expression plus ou moins fidèle d'une image verbale visuelle » (*ibid.*, p. 244 ; cf. l'opposition entre « ear-loan » et « eye-loan » chez Meisenburg 1993 et Winter-Froemel 2011). Formulée sur la base des différences formelles relevées à partir de l'observation de ces deux types d'emprunts, la distinction de Roudet présente des avantages tangibles, et se rapproche plus de l'opposition *direct language contact* (c.-à-d. « face-to-face interactions ») vs. *indirect language contact* (« due to cultural artifacts ») qu'on retrouve, par exemple, chez Gottlieb (2005 : 161). Mais n'oublions pas que ce n'est qu'une manière de concevoir les choses.

La deuxième possibilité, pour laquelle c'est à une langue de jouer le rôle d'intermédiaire, repose sur une question d'étymologie, et plus précisément sur la distinction entre l'étymologie proche (ou *etimologia prossima*) et l'étymologie lointaine (ou *etimologia remota*). En effet, comme le constate LoVecchio (2019 : 94), « la langue dans laquelle un mot est créé n'est pas automatiquement la source de diffusion pour toutes les autres langues », d'où la nécessité, en lexicographie historique, de distinguer systématiquement les diverses voies de diffusion d'un emprunt. D'après cette perspective, on dira d'un mot français tel que *café*, par exemple, qu'il est un emprunt au turc par l'intermédiaire de l'italien, d'où son statut d'emprunt indirect, mais seulement par rapport au turc : par rapport à l'italien, il reste un emprunt direct. Tout dépend, finalement, du niveau d'analyse étymologique dans lequel on se place. Choisir l'un contre l'autre signifie dans un cas écarter la source originaire d'inspiration, dans l'autre négliger l'impact de la langue intermédiaire. Ce qui compte dans les études des emprunts est, bien évidemment, l'origine immédiate, et donc l'étymologie proche. Toutefois, si déjà le traitement des emprunts directs pâtit de l'insuffisance des informations historiques au niveau de la microstructure des dictionnaires, les emprunts indirects compliquent ultérieurement la tâche des lexicographes. Il serait souhaitable, une fois distinguée la langue d'origine de la langue à laquelle on emprunte, de signaler toujours et avec rigueur cette double influence dans les commentaires étymologiques, tout en restant à l'intérieur de son domaine de compétence.

Contrairement à ce qui a été dit pour l'opposition interne-externe, nos considérations sur la question des variantes linguistiques ne peuvent pas s'appliquer ici car, si on devait leur attribuer le rôle d'intermédiaires dans l'introduction et diffusion de l'innovation lexicale, à peu près tous les emprunts seraient des emprunts indirects.

Avant de passer à la question particulièrement épineuse des créations indigènes sous l'influence d'un modèle étranger, déclinée en plusieurs catégories tout aussi problématiques, nous voudrions dire un mot sur un dernier type particulier d'emprunt, autour duquel subsiste une certaine confusion.

1.2.7.5. L'emprunt "aller-retour" vs. la correction d'emprunt (ou *reborrowing*)

Le phénomène de retour à la langue d'origine d'un mot emprunté précédemment et désormais partie de la langue d'accueil est une possibilité unanimement admise (cf. Deroy 1956, Catach *et al.* 1971, Humbley 1974, Gusmani 1981, Tournier 1988, Planchon 2019). Malgré cette reconnaissance commune du phénomène, qui existe seulement d'un point de vue strictement diachronique⁴⁷, les auteurs ne semblent pas s'accorder sur le terme qu'il faut employer pour le désigner. En effet, la littérature sur le sujet, en particulier française, abonde de propositions d'appellations : *emprunt aller-retour*, *emprunt en retour*, *cheval de retour*, *navette d'emprunt*, jusqu'au très controversé *réemprunt* (ou *remprunt* pour ceux qui préfèrent amalgamer la voyelle finale du préfixe de sens itératif *ré-* à l'initiale vocalique de la base *emprunt*). Humbley (1974), quant à lui, se sert de l'expression analogique « renouvellement de formes anciennes » qui, en plus d'insister sur la dimension diachronique du phénomène, prête moins facilement à confusion. L'enrichissement sémantique dont cette unité lexicale aurait fait l'objet dans la langue emprunteuse est ce qui motive, d'après Deroy (1956 : 17-22), ce mouvement d'aller-retour verbal entre langues. En effet, l'unité émigrée, ou plutôt rapatriée, retourne dans la langue modèle souvent avec un habit formel et une acception sémantique nouvelles, acquises dans la langue intermédiaire. Autrement dit, la langue imitée imite à son tour la langue qui, dans une époque antécédente, l'avait imitée, et ce en raison du caractère inédit et originel de l'imitation que cette dernière avait faite de l'élément en question. Pour donner un exemple, toujours tiré de nos recherches sur les italianismes gastronomiques du français, le mot *baguette*, emprunté à l'italien *bacchetta*, a connu en français un changement de sens. Avec le sens de « pain long et mince d'environ 300 grammes », le mot *baguette* a été ensuite emprunté par l'italien, sous cette forme. Parfois adapté en *baghetta*, le mot italien *baguette* n'est évidemment pas perçu comme étant, à l'origine, un emprunt à l'italien lui-même. En effet, très souvent, pratiquement toujours, ce type particulier d'emprunt se fait dans l'inconscience du locuteur de l'origine ultime de l'unité lexicale ainsi enrichie. Preuve ultérieure de la créativité d'une langue, l'emprunt aller-retour opère alors un renversement du rapport entre modèle et imitation.

Corollaire tout aussi absurde de la métaphore trompeuse implicite dans le terme *emprunt*, sur laquelle nous reviendrons plus tard et de manière détaillée, l'emprunt *aller-retour* en tant que catégorie terminologique pose aussi un problème lorsqu'il faut le distinguer du calque sémantique ; nous ne tarderons pas à affronter ces questions. Gusmani, qui souligne avant toute chose le caractère

⁴⁷ « La réintroduction de mots désuets dans la langue 1 par l'intermédiaire d'une langue 2 représente d'un point de vue strictement synchronique un emprunt normal » (Humbley, 1974 : 64).

impropre de l'appellation *prestiti di ritorno* (« emprunts de retour ») – « Una prima, ben nota categoria è quella costituita dai cosiddetti prestiti 'di ritorno': denominazione ormai consolidata nell'uso, ma impropria perché, com'è stato più volte osservato, la parola che 'ritorna' non è in realtà la stessa a suo tempo presa in prestito dalla lingua straniera » (Gusmani, 1981 : 117) – range ces phénomènes linguistiques particuliers parmi les « emprunts déguisés » (*prestiti camuffati*), hyperonyme qui réunit tous ces éléments qui ne donnent pas l'air d'être issus de l'imitation d'un modèle étranger ou dont l'origine étrangère n'est pas immédiatement reconnue.

Le véritable problème avec ce type d'emprunt dissimulé repose sur l'une de ses multiples appellations. En ce qu'il est la traduction fidèle de ce que Haugen nomme *reborrowing*, phénomène bien distinct de l'emprunt aller-retour, le terme *réemprunt* (ou *remprunt*, peu importe) est à éviter à tout prix. Désignant les éventuelles « variations dans la reproduction du modèle étranger dues à des différences de maîtrise dans la langue source, à des différences dialectales ou à d'autres facteurs » (Haugen, 1950 : 222, reformulé par LoVecchio 2019 : 75), le terme de *reborrowing* est alors un faux-ami par rapport à *réemprunt*, et inversement. Cette possibilité qu'un même mot puisse, au fil du temps, être emprunté de manière différente par des locuteurs différents est elle aussi généralement admise. Par exemple, au sujet des termes techniques attestés à l'écrit et empruntés par traduction à un moment donné, Vidos remarque qu'ils « sont plus tard réempruntés » (1965 : 370). Humbley propose d'appeler ces cas de *reborrowing* des « corrections d'emprunt » (1974 : 64), expression qui nous laisse un peu perplexe quant au jugement de valeur implicite dans l'acte de corriger. Tout en admettant qu'il puisse y avoir une comparaison entre les deux, l'auteur précise que, par rapport au « renouvellement de formes anciennes » (c.-à-d. l'emprunt aller-retour), dans le cas du *reborrowing* « un élément déjà connu et même codifié est affublé d'une forme qui se rapproche davantage du modèle » et il en propose un exemple (assez connu) : « L'emprunt de *punch* n'est pas complet à l'époque où il est orthographié *ponge* ; le processus continue avec la substitution d'une forme plus « correcte », qui se conforme au modèle » (*ibid.*). Le processus dont il parle n'est que l'intégration de l'innovation lexicale au sein de la langue qui l'emprunte.

Gusmani (1981), qui accorde une place considérable à la réflexion sur le continuum d'intégration de l'emprunt, insiste particulièrement sur le caractère non-linéaire et polymorphe de celui-ci. C'est à lui que nous devons la distinction entre l'intégration dite « progressive » (*integrazione progressiva*), d'une part, et l'intégration « régressive » (*integrazione regressiva*) de l'autre. Cette opposition binaire se fonde sur une prémisses générale d'ordre sociolinguistique, résumée dans l'extrait suivant :

È chiaro che in ambienti colti, o che posseggono comunque una buona conoscenza della lingua straniera, si tenderà a riprodurre con la maggior fedeltà possibile il modello, mentre in ambienti meno colti o che solo occasionalmente entrano in contatto con la tradizione alloglotta si farà sentire molto più intensa la forza assimilatrice delle strutture linguistiche indigene, a livello tanto grafico quanto fonologico, grammaticale, lessicale. Che tutto ciò possa valere, peraltro, solo in linea di massima, si comprende facilmente. (Gusmani, 1981 : 83)

Ainsi, lorsque l'innovation lexicale dépasse les limites du cercle de la langue cultivée ou technique qui l'a accueillie en premier, pour se répandre dans des strates de plus en plus vastes de la population, et donc à des niveaux de langue plus populaire, il se peut que son intégration soit croissante, *progressive*. À l'inverse, lorsque l'emprunt, acquis à l'origine par voie populaire, ou alors à l'occasion de contacts sporadiques et modérés avec la langue exogène, est adopté, dans un deuxième

temps, par une strate linguistique plus cultivée et affichant une certaine familiarité avec la langue d'origine, il peut se produire « un riaccostamento del prestito al modello, attraverso un processo di segno opposto a quello d'integrazione, che in mancanza di meglio potremmo designare come 'integrazione regressiva' » (*ibid.*, p. 85). Inspiré du désir des locuteurs de 'corriger' l'emprunt tel qu'il a été réalisé précédemment, ce rapprochement au modèle étranger qu'est l'intégration régressive se distingue du phénomène de *reborrowing* – « prestito ripetuto » chez Gusmani – par le fait qu'il est conscient, alors que dans un cas de *reborrowing* « il prestito successivo [...] prescinde totalmente da quello avvenuto in precedenza e anzi è reso possibile proprio dal fatto che il parlante ha perso coscienza di una qualsiasi relazione tra il termine di più antica introduzione e la parola straniera » (*ibid.*, p. 86). Compte tenu de cette précision, les « corrections d'emprunts » d'Humbley se rapprochent plus des cas d'intégration régressive que de véritables *reborrowings*.

Concluons, comme le fait Gusmani (1981 : 91), en rappelant que si ces formes particulières d'emprunt sont unanimement reconnues, leur description se fonde le plus souvent sur des spéculations. Les instruments dont on dispose, limités pour les états anciens de la langue à la seule documentation écrite⁴⁸, ne permettent pas en effet de reconstruire fidèlement la réelle succession des faits déterminant l'évolution d'un emprunt, et ce non seulement du point de vue de son intégration formelle. En dépit de ce fait, tous ces types particuliers d'emprunts, y compris les emprunts directs/indirects, ont cela d'avantageux qu'ils révèlent non seulement la continuité, mais aussi la non-linéarité, voire parfois la « circularité »⁴⁹, du phénomène auquel ils appartiennent.

1.2.7.6. Les créations "sous influence"

« Si tout emprunt résulte de l'influence d'une langue source sur une langue cible, toute influence externe exercée par une langue source sur une langue cible ne donne pas nécessairement un emprunt ». C'est avec ces mots que les auteurs de l'article « Emprunts, créations "sous influence" et équivalents », Sablayrolles, Jacquet-Pfau et Humbley, expliquent la distinction qu'ils opèrent, à leurs yeux nécessaire, entre l'emprunt à proprement parler et ce qu'ils nomment une « création sous influence » (*cf.* 2009 : 338). La polysémie du terme *emprunt* oblige, en effet, à choisir un camp entre sa conception large, englobant toutes les influences d'une langue sur une autre, et sa version restreinte, bornée aux cas d'imitation d'un matériel lexical. « Cette seconde solution – précise ailleurs Sablayrolles – paraît préférable sous peine, sinon, de diluer le concept d'emprunt et d'y faire entrer des réalités linguistiques hétérogènes. Il semble en effet opportun de ne pas confondre l'emprunt d'une lexie à une langue étrangère (*online*) et la création d'une lexie avec une matrice interne, sous l'influence d'une autre langue (*en ligne, gratte-ciel, souris* informatique) » (2019_a : 178). Si la plupart des chercheurs reconnaît aujourd'hui la pertinence linguistique et l'utilité méthodologique d'une telle distinction binaire, la distribution des innovations lexicales sur les deux ensembles est susceptible de changer d'un auteur à l'autre. Pour tout dire, il y a eu un long débat autour de ces « créations sous influence » (ou *loan creations*), visant justement à déterminer si cette catégorie relève de l'emprunt linguistique ou pas ; pour un panorama des favorables et des contraires nous renvoyons à l'article de

⁴⁸ « La lexicologie historique étant une science empiriste, la qualité de ses analyses dépend autant de la quantité des données recueillies que de la qualité de leur traitement philologique » (LoVecchio, 2019 : 76).

⁴⁹ Jacquet-Pfau (2011), p. 316.

Winter-Froemel (2008), qui propose d'ailleurs de considérer ces innovations comme des cas d'« innovation induite par le contact linguistique » (*contact-induced innovations*), ce qui est une autre manière de dire « création sous influence » (*cf. ci-dessus*). Mais allons dans l'ordre. Dans les lignes qui suivent, nous allons présenter les cas le plus souvent rangés sous la rubrique des créations internes “sous influence” externe, sans oublier de souligner les éventuels points de divergence.

1.2.7.7. Le calque

Défini comme le procédé de création lexicale consistant dans la reproduction d'une structure morphologique exogène à l'aide des ressources lexicales indigènes, le calque morphologique semble rentrer de plein droit dans la catégorie des créations sous influence. Dans l'optique du modèle des matrices lexicogéniques, tel qu'il a été élaboré par Sablayrolles (*cf. ci-dessus*), le calque morphologique se trouve automatiquement exclu de l'ensemble des néologismes de matrice externe (c.-à-d. l'emprunt), sa matrice étant de nature interne. Il est à noter que nous ne faisons pas de distinction entre *calque* et *traduction*, au sens de Sablayrolles/Jacquet-Pfau/Humbley (2009) qui réservent le premier terme aux unités polylexicales (fr. *gratte-ciel* < angl. *skyscraper*) et le second aux mots simples (fr. *souris* < angl. *mouse*), ni entre le *calque littéral* et le *calque libre* (Schumann 1965, Carstensen 1968, Betz 1975, Duckworth 1977, Kiesler 1993). Particulièrement controversée, cette dernière distinction entre les traductions fidèles et les traductions infidèles peut s'appuyer sur des critères tantôt formels tantôt sémantiques, avec une nette préférence pour ces derniers, compte tenu de « la difficulté d'évaluer l'exactitude formelle de la traduction en raison des structures grammaticales différentes des langues » (Winter-Froemel, 2009 : 91) ; ainsi, le français *gratte-ciel* sera considéré, par les partisans de cette distinction, comme un calque littéral, malgré le fait que le mot soit, d'un point de vue formel, une traduction infidèle de l'anglais *skyscraper* (l'ordre des constituants, déterminant-déterminé, est conforme aux règles du français), tandis que « l'all. *Wolkenkratzer* (← all. *kratzen* GRATTER + all. *Wolken* NUAGES) montre une déviation sémantique du modèle anglais et représente ainsi une traduction infidèle » (*ibid.*, p. 91-92).

En revanche, nous distinguons le calque morphologique du calque phraséologique, qui a pour résultat une unité phraséologique (expression syntagmatique, syntagme ou phrase ; ex. : fr. *ce n'est pas ma tasse de thé* < angl. *it's not my cup of tea*), à son tour distinct du calque syntaxique, fondé sur l'imitation d'une structure syntaxique exogène (ex. : l'ordre déterminant-déterminé emprunté à l'anglais dans le français *Sorbonne Université*). Appelé aussi « calque de la forme interne » (Nicolas, 1994) ou « emprunt de structure » (Bornes-Varol et Furniss, 2011), le calque morphologique n'est donc que l'une des formes possibles que peut prendre le phénomène du calque, au sens large du terme. Une autre de ces formes, et peut-être aussi la plus simple, est le calque sémantique (ou *emprunt sémantique*), consistant dans l'enrichissement sémantique d'un élément indigène sous l'influence d'un modèle étranger, avec (fr. *réaliser* < angl. *to realize*) ou sans ressemblance formelle (fr. *souris* < angl. *mouse*). Nous ne faisons pas non plus la distinction entre le *calque sémantique* et l'*emprunt sémantique*, au sens de Hope : « Pour lui, le *calque sémantique* (*semantic calque*) est, au même titre que l'*emprunt sémantique* (*semantic loan*) une catégorie de *semantic borrowing*. C'est un critère morphologique qui, comme chez Haugen, sert à les distinguer : l'emprunt sémantique (*semantic loan*) est en relation y compris phonétique avec son modèle, alors que le calque sémantique (*semantic calque*) s'accompagne d'une traduction et reste donc indépendant du modèle sur le simple plan

formel » (Nicolas, 1994 : 87-88). Finalement, Hope voit une dichotomie là où Haugen préfère une division tripartite (emprunt sémantique homologue/analogue/homophone) ; à les croiser l'on obtiendrait : emprunt sémantique (analogue et homophone) ET calque sémantique (homologue). Contrairement au calque morphologique, qui implique la création d'un néologisme formel, le calque sémantique « se contente de puiser dans le stock lexical existant » (Nicolas, 1994 : 79), d'où le fait qu'il soit considéré comme la forme la plus raffinée d'emprunt, au sens large du terme, et donc celle qui, dans une optique strictement puriste, devrait être privilégiée⁵⁰ :

Dès l'abord, en effet, le CS [calque sémantique] est reconnu comme un procédé concurrent de l'emprunt lexical, mais « plus ingénieux », moins « voyant et brutal », « plus délicat », « d'une forme plus ingénieuse et plus discrète » conduisant par un « apport invisible » « à un enrichissement sémantique sans innovation formelle » et « sans gêner la pureté du vocabulaire latin, sans marquer crûment l'influence étrangère ». (expressions de Meillet 1966, Ernout 1954 et Marouzeau 1949, reprises par Nicolas, 1994 : 79)

Le critère permettant de distinguer le calque morphologique du calque sémantique repose donc sur le fait que l'existence du modèle étranger amène ou non à la création d'une nouvelle unité lexicale, et pas seulement d'une nouvelle acception qui s'ajoute aux sémèmes d'une lexie déjà existante. Cela vaut aussi pour les calques composés du type fr. *gratte-ciel* < angl. *skyscraper* : même si chacun des deux formants existe déjà de façon indépendante dans la langue (c.-à-d. le verbe *gratter*, ici conjugué à la P3 du présent de l'indicatif, et le substantif *ciel*), c'est leur combinaison qui est inédite, d'où le statut de nouveau item lexical⁵¹ accordé au mot *gratte-ciel*. Quant au calque sémantique, il convient de revenir sur la définition qu'on lui a donnée et qui le présentait comme un emprunt purement sémantique, ce qui, d'un point de vue structuraliste, représente en soi un paradoxe : « si on part de la conception saussurienne du signe linguistique comme une “unité à deux faces” (F. Saussure, 1969 : 145), cela implique qu'il est par définition impossible d'emprunter un signifié sans emprunter en même temps le signifiant qui est lié à ce signifié » (Winter-Froemel, 2009 : 90). Mais le caractère unitaire du signe linguistique n'implique pas que le signifié ne peut pas subir des évolutions, totalement indépendantes du sort du signifiant, et Saussure était certainement conscient de ce fait. De plus, le calque sémantique ne concerne pas seulement le sens ; c'est plutôt l'association signifié-signifiant, à distinguer de ce qui en résulte, à savoir le signe linguistique en tant que tel, qui est imitée dans la langue cible, et ce à l'aide d'un mot déjà existant. Nicolas, dans un article qu'il lui consacre, définit le calque sémantique précisément en ces termes :

Le calque sémantique (CS dans la suite de l'exposé) est un processus d'un fonctionnement compliqué, à la fois linguistique et extra-linguistique⁵², qui consiste à solidariser un concept nouveau dans la langue, non encore lexicalisé, et une unité pré-existante sur le modèle d'une combinaison concept-lexème telle

⁵⁰ En réalité, tout dépend du pays en question ; dans le discours puriste au Canada français, par exemple, les calques sémantiques sont considérés comme les manifestations les plus insidieuses de l'anglicisme, puisqu'elles sont invisibles à l'œil nu.

⁵¹ Il s'agit d'un calque à l'anglais *lexical item*.

⁵² L'auteur explicite plus loin cette idée, par référence à Werth (1974), selon lequel « le processus qui consiste à apparier un concept (qu'il appelle *presemantic unit*, “unité présémantique”) et une unité sémantique (selon notre terminologie, sauf mauvaise interprétation, un *sémème*) est en soi psycho-sociologique et extra-linguistique. Werth parle alors de *presemantic process*. Il y a transfert linguistique (*linguistic transference*) lorsque l'unité présémantique (= le concept) et l'unité sémantique (~ le sémème) sont transférés d'une autre culture et d'une autre langue » (Nicolas, 1994 : 76).

qu'on peut la voir déjà réalisée dans une langue étrangère. Le CS est donc le procédé par lequel un locuteur transpose sur un signe de la langue A une relation sens-forme jusque là inédite, en se fondant sur l'existence de cette même relation à l'intérieur d'un signe de la langue B. (Nicolas, 1994 : 75)

En réalité, ce n'est pas tout à fait correct : le français réaliser, au sens de « se rendre compte de », est un calque sémantique de l'anglais *to realize*, mais le concept n'a rien d'inédit puisqu'on pouvait déjà l'exprimer en disant justement « se rendre compte de ». La même précision, imprécise donc, est apportée par Winter-Froemel (2009), qui cite à son tour Schumann (1965)⁵³ et nous propose l'exemple du fr. *souris* < angl. *mouse* dans lequel c'est la métaphore d'origine anglo-américaine, ou l'association des deux sens (« animal » et « appareil technique ») sur la base d'une analogie formelle, qui est imitée en français, à travers l'unité lexicale indigène qui partage l'un de ces sens, en l'occurrence celui d'animal – l'autre étant le véritable néologisme sémantique – et donc le mot *souris*. L'analogie entre le modèle étranger et le mot indigène est alors ici purement sémantique ; il s'agit d'un emprunt sémantique « homologue », pour reprendre la terminologie de Haugen (1950) et sa division tripartite homologue-analogue-homophone. Plus rares et souvent difficiles à distinguer des emprunts à proprement parler, les emprunts sémantiques homophones se fondent sur une analogie purement phonétique : Winter-Froemel (2009 : 91) nous propose l'exemple du norvégien américain *fil* (« lime ») qui aurait acquis le sens additionnel de « champ », sous l'influence de l'anglais *field* (« champ ») ; il s'agit d'un phénomène bien connu, sous le nom d'attraction paronymique (aussi appelé étymologie populaire), et qui ne concerne pas seulement les emprunts.

1.2.7.8. L' "emprunt conceptuel"

Rangé, à cause de son nom, parmi les emprunts sémantiques, l'emprunt sémantique dit « substitutif » (cf. Gneuss 1955), illustré – pour reprendre l'un des exemples qu'elle nous propose – par le fr. *palmarès* pour l'angl. *hit-parade*, constitue un exemple de ce que Winter-Froemel préfère nommer « innovation induite par le contact linguistique » : « Ici, un mot de la langue cible acquiert un sens additionnel pour rendre un mot étranger, mais il s'agit d'une association conceptuelle différente, qui ne suit pas celle de la langue source ; il n'y a donc pas d'influence directe du mot étranger » (2009 : 91). Ce type particulier de création lexicale, improprement classée parmi les emprunts sémantiques, correspond à ce que Sablayrolles (2019_a), d'après Depecker (2001), propose de nommer « synthèse néologique » ; sous cette appellation, se rangeraient toutes « les créations comblant une lacune lexicale révélée par l'existence d'un mot dans une autre langue » (2019_a : 179), telles que *hameçonnage* (< *phishing*)⁵⁴, *cuite express/biture express/ivresse rapide* (< *binge drinking*), ou encore *lanceur d'alerte* (< *whistleblower*). Comme le constate aussi LoVecchio, dans ces créations lexicales libres, l'imitation ne porte pas sur le modèle linguistique étranger, mais sur le concept « autour duquel un contact soit linguistique soit culturel aurait été identifié » (2019 : 71). Alors qu'il pourrait être simplement rangé parmi les néologismes tout court, cet "emprunt conceptuel" (cf. Höfler

⁵³ « Nicht die bloße Bedeutungsentlehnung, sondern die Verbindung zweier Bedeutungen im Wortvorbild und die daran anknüpfende Nachvollziehung dieser Bedeutungsverbindung in einem Wort durch das Wortnachbild ist das Typische an der Lehnbedeutung » (Schumann, 1965 : 66-67).

⁵⁴ Par rapport à *palmarès*, l'image est dans ce cas mieux préservée dans la mesure où on utilise un hameçon pour pêcher ; il y a donc un lien métonymique, ce qui n'est pas le cas dans *palmarès* pour rendre *hit-parade*.

1971) est le plus souvent traité comme un cas particulier de création lexicale, « induite par le contact linguistique » (Winter-Froemel 2009) et dans laquelle l'influence étrangère est indéniable (« création “sous influence” », cf. Sablayrolles 2019_a, mais aussi Sablayrolles/Jacquet-Pfau/Humbley 2009). Ceux qui s'opposent à cette vision, notamment Höfler (1971) mais aussi Schumann (1965) et Haugen (1956), refusent d'emblée la possibilité d'une influence étrangère sur la base qu'elle n'est pas, dans ces cas, linguistique, mais conceptuelle, voire culturelle, et excluent par conséquent ces innovations de l'étude des emprunts.

Dans son article de synthèse « Les emprunts linguistiques : enjeux théoriques et perspectives nouvelles » (2009), Winter-Froemel accorde une place plutôt importante à cette question d'emprunt de concept. Elle l'aborde en partant d'une approche cognitive centrée sur le rôle du locuteur individuel dans l'innovation lexicale, d'où son orientation nécessairement onomasiologique. En vertu de cet « individualisme méthodologique », principe qu'elle emprunte ouvertement à Enfield – « la doctrine de l'individualisme méthodologique stipule que l'unité fondamentale ou le lieu de tout processus social est l'individu, et que, par conséquent, toutes les explications doivent être formulées dans de tels termes [...] ». (Enfield, 2003 : 3) »⁵⁵ – l'analyse doit partir de l'individu innovant et de son besoin dénominatif, inspiré par un modèle étranger :

[...] celui-ci veut désigner un concept donné – dans le cas des innovations induites par le contact linguistique, c'est le concept désigné par une certaine expression de la langue source – et, pour ce faire, il cherche une expression adéquate dans la langue cible. (Winter-Froemel, 2009 : 95)

Grace à sa mise en pratique, elle nous prouve les multiples intérêts de cette approche :

De même, une telle approche attire l'attention sur les facteurs cognitifs et communicationnels qui guident toute innovation lexicale et son évolution ultérieure au sein de la langue. Il s'agit de déterminer, pour chaque innovation, les principes qui guident le locuteur qui propose l'innovation et, le cas échéant, son interlocuteur qui l'adopte à son tour. Sont ainsi analysées, entre autres, les relations associatives entre les concepts source et cible pour les néologismes sémantiques. Dans le cas de l'angl. *mouse*, par exemple, c'est l'association des concepts SOURIS (ANIMAL) et SOURIS (APPAREIL TECHNIQUE) par similarité métaphorique qui est à la base de l'innovation. D'un point de vue cognitif, cette association a l'avantage de concevoir l'appareil technique sous un aspect familier en indiquant sa similarité externe avec un petit animal bien connu. Le locuteur qui propose cette innovation a recours à une expression existante du lexique à laquelle il attribue un nouveau sens. Par conséquent, la désignation du concept SOURIS (APPAREIL TECHNIQUE) est motivée pour l'interlocuteur, qui peut reconstruire le lien sémantique avec le concept SOURIS (ANIMAL). Cela peut faciliter la mémorisation du nouveau terme ; de même, le locuteur peut se présenter comme créatif et plein d'esprit par son innovation. Ces avantages potentiels favorisent l'innovation et le réemploi du nouveau terme qui, aujourd'hui, est devenu le terme général en anglais. (*ibid.*)

⁵⁵ « Il convient de noter que ce principe qui est mis en avant sous diverses appellations dans de nombreux travaux récents qui traitent du changement linguistique (p. ex. R. Janda et B. Joseph, 2003 : 128) a déjà été évoqué bien avant par d'autres linguistes (E. Coseriu, 1955-1956 : 32-33 ; 1988 : 58, voir aussi W. Oesterreicher, 2001a : 1584 ; 2001b : 237). Ces auteurs soulignent que toute explication de changements linguistiques doit être fondée sur les énoncés concrets, car il ne peut y avoir d'explication au niveau abstrait de la langue. Ainsi, ce principe définit une approche bien précise du changement linguistique (E. Winter-Froemel, 2008a) : il oblige le linguiste à fonder toute analyse sur l'activité des locuteurs individuels, qui d'abord initient (innovation) et puis pérennisent (adoption) le changement en question. En d'autres termes, il s'agit de rapporter tout changement linguistique au moment de sa genèse dans l'acte de parole de tel ou tel individu, et de déterminer les facteurs qui guident le sujet parlant dans le choix qu'il fait de telle ou telle expression » (Winter-Froemel, 2009 : 96).

En même temps, il faut éviter de tout vouloir expliquer par des considérations strictement individuelles. D'abord, on dit *mouse* en anglais parce qu'une équipe de spécialistes en marketing qui travaillaient chez Apple au début des années 80 ont lancé le terme, il ne s'agit en rien d'une innovation spontanée d'une seule personne isolée. Ensuite, lorsque les francophones ont commencé à dire *souris*, ils n'ont pas imité un locuteur Zéro qui aurait été le premier francophone à traduire l'anglais *mouse*, car tous les francophones avec un minimum de compétences en anglais étaient parfaitement susceptibles et capables de produire ce calque de traduction spontanément, sans imiter qui que ce soit.

Winter-Froemel se sert du concept de *concept* également pour dépasser la dichotomie saussurienne signifiant-signifié, en fonction de laquelle le signe linguistique est par nature inséparable de son système linguistique d'appartenance. Pour leur efficacité et justesse, nous préférons retranscrire les mots de l'autrice elle-même :

Pour des raisons théoriques et méthodologiques, il devient donc incontournable de prendre un autre point de repère si on veut faire une analyse contrastive du vocabulaire, comme c'est le cas dans l'analyse des emprunts linguistiques. En ce sens, il n'est pas seulement impossible d'emprunter des signifiés ou des signifiants isolés, mais il est proprement impossible d'emprunter des signes. Le signe de la langue source et celui de la langue cible sont en effet toujours deux signes bien distincts, puisqu'ils s'insèrent dans des systèmes linguistiques différents. Ce qui les rapproche, toutefois, c'est le fait qu'ils peuvent désigner un même concept, et c'est donc le concept – conçu comme une entité cognitive abstraite qui n'est pas liée à un système linguistique précis – qui établit le lien entre les différents signes. De même, il est incontournable de partir du concept désigné si on veut analyser des innovations indépendantes comme le fr. *ordinateur* par rapport à l'angl. *computer* : ici, il devient encore plus clair que c'est par le concept désigné seul que ces mots se rapprochent. (*ibid.* p. 97)

À ces remarques très fines, nous voudrions ajouter une seule observation, qui porte sur un aspect qui n'a été touché par l'auteur que de manière transversale. En effet, nous pensons qu'il convient de distinguer ce type d'innovation lexicale par emprunt conceptuel des cas dans lesquels le besoin de dénommer, avec ses propres ressources lexicales, un concept venu d'une langue étrangère ne vient pas d'un locuteur individuel, mais s'inscrit dans un contexte de politique linguistique. Nous faisons allusion ici aux formulations délibérées de néologismes par les terminologues afin de contrer un emprunt, d'où notre proposition de les appeler des « contre-emprunts ». Pour une fois, les jugements de valeur et implicites puristes auraient une pertinence dans une étiquette terminologique. La recherche philologique dans les banques de données textuelles, combinée à l'observation lexicographique, est en ce sens fondamentale, en ce qu'elle permet de déterminer si le néologisme en question s'explique par un besoin dénommatif individuel ou par l'intervention d'un organisme de terminologie.

Revenons à présent sur le véritable objet de cette discussion, car il nous reste encore deux types de création lexicale 'sous influence' à présenter, sur lesquels les auteurs ne s'accordent pas toujours.

1.2.7.9. Emprunt hybride

Proposée par Haugen (1950) comme troisième groupe principal d'emprunts, la catégorie des *hybrides* ou *mixtes*, ou encore *emprunts partiels*, ainsi appelés parce qu'ils sont caractérisés à la fois par une

importation et une substitution morphématique, et donc composés d'un élément indigène et d'un élément endogène (ex : fr. *médecine-ball* < angl. *medecine-ball*, aussi *med-ball*), est rangée parmi les néologismes de matrice lexicogénique interne, par les tenants de cette approche (c.-à-d. Sablayrolles et Jacquet-Pfau, ainsi que Humbley), qui le considèrent comme un « cas d'inadéquation de la matrice externe » (Sablayrolles et Jacquet-Pfau, 2008 : 21). À l'opposé, Winter-Froemel propose de les inclure dans les emprunts directs, et ce « pour des raisons méthodologiques et classificatoires ; ce traitement – continue l'autrice – peut être justifié par leurs ressemblances avec les emprunts directs 'intégraux', qui se caractérisent également par des importations et des substitutions (de phonèmes, graphèmes etc., E. Winter, 2005 et E. Winter, sous presse). Ensuite, bien sûr, les formes ainsi réunies peuvent faire l'objet d'un tri ultérieur en emprunts directs intégraux et partiels » (2009 : 89).

Les auteurs semblent toutefois d'accord sur un point : il faut distinguer les emprunts hybrides, tels que nous venons de les présenter, des formes hybrides issues de la dérivation d'un emprunt lexical. Aux noms susmentionnés s'ajoute aussi celui de Gusmani : appelés aussi *calchi parziali*, ou *calchi-prestiti*, ces (nous traduisons) « mots composés *calqués* sur un archétype étranger, dans lesquels un composant est traduit et l'autre, au contraire, est reproduit fidèlement »⁵⁶, doivent être distingués des cas de dérivation d'emprunts. En en faisant une catégorie à part, « [l]es créations françaises sur des bases étrangères empruntées », elle aussi rangée parmi les « [c]as d'inadéquation de la matrice externe », Sablayrolles et Jacquet-Pfau reconnaissent implicitement la nécessité de distinguer les dérivés à partir d'une base étrangère des emprunts hybrides (cf. 2008 : 21-22). Winter-Froemel en fait une question de genèse lexicale, lorsqu'elle insiste, à l'instar de Jansen (2005), sur l'importance « de distinguer entre les emprunts hybrides, qui naissent dans une situation de contact linguistique, et les formes hybrides qui sont créées à l'intérieur de la langue cible à l'aide de mots préalablement empruntés (S. Jansen, 2005 : 35-40) » (2009 : 89), telles que *tennisman* ou *rugbyman* par exemple. Les exemples d'emprunt hybride (ou partiel) qu'elle nous propose, l'allemand *Teddybär* (< angl. *teddy bear*) et l'italien *pagina home* (< angl. *home page*), viennent de Haugen 1950.

Pour une analyse plus profonde de la question des hybrides lexicaux, au sens large du terme, nous renvoyons à l'article de Kortas « Les hybrides lexicaux en français contemporain : délimitation du concept » (2009).

Venons-en à la dernière catégorie, celle des faux emprunts, sous laquelle, dans certains classements (cf. Sablayrolles et Jacquet-Pfau 2008), sont rangés les emprunts hybrides.

1.2.7.10. Faux-emprunts

Afin de présenter efficacement cette dernière catégorie, nous allons nous appuyer encore une fois sur l'article de Winter-Froemel cité ci-dessus, preuve supplémentaire de la finesse de ses remarques. Définis comme ces « innovations qui sont créées à partir d'éléments étrangers sans que les mots complexes existent dans la prétendue langue source » (2009 : 83)⁵⁷, les faux-emprunts doivent tout d'abord être distingués desdites « créations lexicales » ou « emprunts-créations » :

⁵⁶ « [...] composti modellati su di un archetipo straniero, in cui una componente è tradotta e l'altra invece è riprodotta con fedeltà » (Gusmani, 1981 : 56).

⁵⁷ Elle cite, en note, les auteurs chez lesquels on retrouve cette catégorie, ainsi définie : E. Haugen (1950 : 220-221), L. Deroy (1956 : 3), D. Duckworth (1977 : 50 et 54), B. Carstensen (1981), M. Höfler (1990), M. Cypionka (1994) et S. Jansen (2005 : 33).

D'une part, le faux-emprunt présente des caractéristiques communes avec les autres types d'emprunts, essentiellement la présence potentielle de marques formelles étrangères qui le distinguent du lexique autochtone, p. ex. des phonèmes ou des graphèmes étrangers au système de la langue cible (p. ex. le graphème <c> dans l'all. *picobello*). Par conséquent, certains auteurs ont rangé les faux-emprunts parmi les emprunts (H.-G. Meyer, 1974 : 101 ; D. Duckworth, 1977 : 54). Encore une fois, toutefois, ce traitement du phénomène est controversé, et d'autres auteurs soulignent que le faux-emprunt ne peut pas être considéré comme faisant partie des emprunts linguistiques (K. Heller, 1980 : 109 ; P. Eisenberg et J. Baumann, 1984 : 16 ; M. Höfler, 1990). En effet, comme nous venons de le constater, le faux-emprunt ne peut pas être mis au même niveau que les autres types d'emprunt dans la mesure où il ne peut pas être rapporté à une situation classique de contact linguistique, car le prétendu mot source étranger n'existe pas dans la langue étrangère (p. ex. le mot *picobello* est absent du lexique italien). (Winter-Froemel, 2009 : 83-84)

Compte tenu de cela, le faux-emprunt ne peut être considéré ni comme un cas d' « innovation induite par le contact linguistique », ni comme un emprunt, n'ayant pas de modèle dans la langue étrangère, mais alors « quelle est la caractéristique fondamentale qui définit positivement cette catégorie et qui la rapproche de l'emprunt linguistique ? » (*ibid.*, p. 85). Cette question mène automatiquement à une autre : « quelles sont les différentes formes sous lesquelles un mot peut présenter des marques formelles qui le distinguent du lexique autochtone et qui lui donnent un aspect “étranger” (voir K. Heller, 1980 : 169) ? » (*ibid.*). Emprunté à Humbley (2008_a), le terme de « constructions allogènes », ou plus simplement *allogénismes*, serait plus à même de caractériser ce type particulier de création lexicale. Cette terminologie permettrait, en plus, « d'éviter la confusion avec d'autres phénomènes qui, de fait, sont souvent considérés comme des faux-emprunts, mais qui en vérité représentent des innovations bien distinctes. On peut en relever au moins deux types qui, dans une perspective diachronique, sont tous les deux de vrais emprunts » : il s'agit, d'une part, des modifications et/ou troncations du modèle étranger, c'est-à-dire l'emprunt (ex : fr. *smoking* < angl. *smoking jacket*, ou le fr. *pin's* < angl. *pin*), de l'autre, des évolutions 'post-emprunt' divergentes dans les langues source et cible, qu'elles soient de nature sémantique ou qu'elles impliquent la formation de mots sans correspondant dans la langue source (*ibid.*, p. 86)⁵⁸. Elle ajoute, enfin, qu'il faudrait également distinguer les faux-emprunts des faux-amis :

Cette dernière catégorie [celle des faux-amis] repose sur une analyse synchronique contrastive, et elle regroupe les mots qui existent sous une forme (partiellement) similaire dans deux langues, mais qui présentent une signification ou certaines caractéristiques formelles divergentes. Cette définition

⁵⁸ « Il peut s'agir d'une évolution sémantique différente, qui mène à des significations partiellement ou complètement divergentes. Cela est le cas pour le fr. *studio* ATELIER, SALLE DE SPECTACLE, LOGEMENT D'UNE SEULE PIECE PRINCIPALE, et l'ital. *studio* ATELIER, CABINET (ce mot français a été emprunté à l'italien par l'intermédiaire de l'anglais, v. FauxAmis, DHLF). De même, les mots peuvent, une fois empruntés, être employés dans des formations de mots dans la langue cible qui n'ont pas nécessairement d'analogue dans la langue source (R. Kiesler, 1993 : 511). Un exemple classique est l'all. *Managerkrankheit*, créé à partir de *Krankheit* MALADIE et de *Manager* MANAGE(U)R (ce dernier remontant à un emprunt antérieur à l'angl. *manager*), sans qu'il existe en anglais une forme analogue **manager disease*. Ce phénomène relativement fréquent ne doit pas non plus être confondu avec les faux-emprunts (voir aussi M. Höfler, 1990 : 98-100 ; M. Cypionka, 1994 : 274). D'une manière générale, les changements postérieurs peuvent concerner la sémantique ou la morphologie des mots, ou les deux à la fois. De plus, on pourrait encore y ajouter des cas comme le fr. *footing*, qui est souvent traité de faux-emprunt, mais qui remonte à un mot étranger qui est directement emprunté (en l'occurrence l'angl. *footing* “the act of walking, pacing, or stepping ; a step or thread”), mais ce mot a ensuite disparu de la langue source (M. Höfler, 1990 : 100-101) ».

purement synchronique fait abstraction de la genèse des divergences formelles et/ou sémantiques, et elle peut donc inclure des faux-emprunts, mais aussi des emprunts vrais et propres et des mots avec un étymon commun. Pour faire le tri entre ces différents sous-types de faux-amis, une analyse diachronique s'impose. (Winter-Froemel, 2009 : 86-87)

Dans sa thèse de 2019, Planchon mentionne aussi la catégorie des faux-emprunts, dont elle propose le classement en quatre sortes de Trescases (1983) ; elle remarque, comme l'avait fait Winter-Froemel, le grand consensus des chercheurs autour de l'existence de cette catégorie. Comme pour les emprunts hybrides, dont ils sont d'ailleurs proches, les allogénismes doivent aussi être distingués des emprunts modifiés, ou modifications d'emprunt (*cf.* Humbley 2008_a). C'est ce que rappelle également Sablayrolles (2019_a), bien que d'une manière quelque peu tordue :

Il faut prendre garde qu'à côté de ces vrais allogénismes en existent de faux (de faux « faux emprunts »), pour des lexies qui ont effectivement été empruntées mais dont le sens et/ou la forme ont divergé par rapport à l'original au fil du temps (*smoking* [*suit*], *parking* [*area*], etc. Ce n'est que dans une synchronie postérieure, ignorante de l'Histoire, que ces lexies peuvent passer pour des vrais « faux emprunts ». (Sablayrolles, 2019_a : 20).

Sans vouloir ôter le mérite qui revient à ceux qui se sont consacrés à la tâche, aussi admirable qu'illusoire, de proposer des taxonomies de l'emprunt, tous ces efforts typologiques et terminologiques, dont nous venons de présenter les résultats et qui visent, d'une manière ou d'une autre, une portée universelle, ont un intérêt secondaire par rapport à la qualité de chaque analyse particulière. Une fois la catégorie lexicologique de l'emprunt reconnue, attribuer des étiquettes aux nombreuses sous-catégories qui la composent, dans le but principal de les faire rentrer – parfois de force – dans un classement rigoureux mais forcément rigide et imprécis, est un exercice qui présente des limites inhérentes. En effet, tout projet taxinomique est par définition artificiel, voire arbitraire, par rapport à la réalité qu'il se propose de décrire, mais il est aussi absolument nécessaire : sans classements et regroupements cognitifs, le monde serait conceptualisé par l'être humain comme une accumulation infinie d'éléments n'ayant aucun rapport les uns avec les autres. Objectif propre à toute science, l'activité taxinomique ne doit pas pour autant être considérée comme prioritaire au regard de l'analyse particulière, laquelle permet justement aux classifications de s'affiner, et à la science d'avancer.

Néanmoins, présenter les différentes tentatives de typologie de l'emprunt, en mettant l'accent sur les catégories particulièrement problématiques, nous a permis d'évoquer, bien que de manière transversale, certains aspects importants, souvent controversés, et qui méritent à présent d'être explicités et discutés.

1.3. Les principaux enjeux en matière d'emprunt

Dans les pages précédentes, nous nous sommes abondamment intéressée à la pertinence terminologique, aux implicites et *a priori*, de nombreuses appellations qui ont été attribuées aux différentes sous-catégories d'emprunt, mais qu'en est-il de leur hyperonyme ? Compte tenu de sa place dans la hiérarchie, il aurait été d'ailleurs plus logique de commencer avec l'examen critique du terme d'*emprunt* ; si nous avons décidé de procéder différemment, ce n'est pas simplement pour une

question programmatique, c'est aussi pour l'opportunité que cela nous offre d'aborder, à ce stade de l'analyse, des points qui auraient été prématurés si nous les avions affrontés plus tôt.

1.3.1. Emprunt et imitation

Malgré ce que son nom voudrait nous faire croire, l'emprunt est un mouvement d'aller-simple. La métaphore implicite dans le terme *emprunt*, et qui voudrait que l'élément emprunté soit ensuite rendu à la langue d'où il vient, comme s'il était un objet extralinguistique, est des plus trompeuses et elle est à l'origine d'une grande partie de l'ambiguïté qui entoure le concept. L'absurdité de la métaphore derrière le mot *emprunt* est reconnue, implicitement ou explicitement, par l'ensemble des auteurs principaux, mais elle a été particulièrement soulignée par Haugen (1950), à qui nous faisons écho en parlant d'« absurdité »⁵⁹, Deroy (1956), Gusmani (1981), ainsi que par Thibault (2009, mais aussi, plus récemment, LoVecchio et Thibault 2020). Un premier avertissement contre l'insuffisance de la métaphore de l'« emprunt » a été formulé aussitôt qu'en 1922, par Jespersen, qui, dans l'espace de quelques lignes, parvient à mettre l'accent sur les difficultés majeures d'une telle ambiguïté terminologique :

I use the terms *loan-words* and *borrowed words* because they are convenient and firmly established, not because they are exact. There are two essential respects in which linguistic borrowing differs from the borrowing of, say, a knife or money: the lender does not deprive himself of the use of the word any more than if it had not been borrowed by the other party, and the borrower is under no obligation to return the word at any future time. Linguistic 'borrowing' is really nothing but imitation, and the only way in which it differs from a child's imitation of its parent's speech is that here something is imitated which forms a part of a speech that is not imitated as a whole. (Jespersen, 1922 : 208)

Ce dernier argument, fondé sur le parallélisme entre l'imitation de l'enfant à des fins d'apprentissage et l'emprunt lexical, se retrouve aussi chez Gusmani, qui insiste d'emblée sur l'importance de prendre comme point de départ la langue individuelle (au sens chomskyen de *language competence*), l'emprunt étant avant tout un phénomène de parole :

A rigore dovremmo chiamare prestito qualsiasi fenomeno d'interferenza, connesso cioè col contatto et col reciproco influsso di lingue diverse, ove per 'lingue' si dovrebbero intendere non solo quelle letterarie, nazionali e così via, ma anche quelle individuali, proprie di ciascun parlante. Infatti l'arricchimento di una qualsiasi tradizione linguistica sotto l'influsso di un'altra costituisce un caso di prestito: e quindi, a ben guardare, tutto il patrimonio di cui si compone una lingua individuale è dovuto a prestito, in quanto è stato appreso attraverso l'imitazione di un'altra lingua individuale (quella dei genitori, dei compagni di giochi ecc.). (Gusmani, 1981 : 9)

C'est précisément sur la base de ces considérations que les différents auteurs ont pu alléguer non seulement l'universalité mais aussi la longévité du phénomène d'emprunt, aussi vieux que les langues elles-mêmes – tout mot a été autrefois un emprunt, affirmait Schuchardt (1925)⁶⁰.

⁵⁹ « The metaphor implied is certainly absurd, since the borrowing takes place without the lender's consent or even awareness, and the borrower is under no obligation to repay the loan » (1950 : 211).

⁶⁰ « [...] Lehnwörtern würden wir immer begegnen, bis zu welchem erdenklichen Anfang wir auch emporstiegen; ja jedes Wort ist irgend einmal ein Lehnwort gewesen » (Schuchardt, 1925 : 28).

Si la plupart des auteurs reconnaît l'insuffisance et les inconvénients de la métaphore suggérée par le terme d'*emprunt*, peu d'entre eux ont su aller au-delà du simple constat, le plus souvent sous forme d'avertissement terminologique. Haugen, par exemple, peu après avoir montré l'absurdité d'une telle métaphore, choisit un terme tout aussi absurde, celui d'*importation*, pour qualifier les emprunts non intégrés, en alimentant de fait l'idée selon laquelle l'élément emprunté aurait été pris de la langue modèle et transposé dans la langue cible. De même, lorsqu'il propose en alternative les termes de *transfer* ou *transference*, qu'il emprunte à Clyne (2004), Haspelmath (2009 : 37) n'évacue pas non plus le problème de la réification des unités lexicales sous-jacente dans la métaphore de l'emprunt ; le terme de *transfer* supposant toujours que la langue modèle aurait par la suite perdu l'un de ses éléments, il finit par lui préférer celui de *copying*, que l'on doit en revanche à Johanson (2002). La contradiction est encore plus flagrante chez Steuckardt, car, dans l'espace d'une phrase, elle utilise les mots « imitation » et « importation », les deux en référence à l'emprunt :

Le néologisme sur « matrice interne » ressortit de la catégorie des créations analogiques. Celui qui recourt à une « matrice externe », c'est-à-dire l'emprunt, procède plutôt par imitation simple que par analogie, puisqu'il n'est pas création d'une forme nouvelle selon un patron, mais importation d'une forme. (Steuckardt, 2008_a : 9)

En plus de citer en filigrane le modèle des matrices lexicogéniques de Sablayrolles, ce passage de Steuckardt a le mérite de soulever la question du rapport entre la néologie et l'emprunt, en tant que procédés de créativité lexicale. Après avoir souligné l'infidélité des images éveillées par le terme d'*emprunt*, Gusmani détaille les points sur lesquels emprunts et néologismes se rejoignent, pour en conclure que, entre les deux types d'innovation lexicale, il n'y a pas de réelle opposition de nature. Jusque-là, rien de surprenant : l'auteur lui-même (1981 : 13) précise que la substantielle affinité de nature de l'emprunt avec la création *ex novo* avait déjà été pressentie par Hermann Paul (1909 [1880]), ainsi que par Haugen (1950), Vidos (1965) et Pisani (1967). En plus d'avoir leur germe dans l'acte linguistique individuel, l'emprunt et le néologisme se rapprochent aussi par les causes qui motivent cet acte de parole du locuteur :

Identici sono anche gli stimoli che inducono l'individuo a compiere l'uno e l'altro tipo di innovazione: la necessità di trovare una contropartita linguistica alle sempre nuove esperienze e l'esigenza di adeguare i mezzi offerti dalla lingua ai particolari bisogni espressivi, per cui il parlante tende a preferire le forme che ai suoi occhi godono di maggior prestigio o sono comunque ritenute più confacenti. (*ibid.*)

Sur la question de l'origine et des causes de l'emprunt nous reviendrons dans le détail plus tard. L'indéniable analogie entre les deux procédés d'innovation lexicale se manifeste aussi – poursuit Gusmani – au niveau du mécanisme à travers lequel la créativité du locuteur s'explicite, et c'est sur ce point que Gusmani rejoint directement Steuckardt (*cf. supra*) :

[...] la creazione « ex novo » non è – a ben guardare – una creazione « ex nihilo », perché il parlante che innova si rifà sempre, consciamente o inconsciamente, direttamente o non, ad un modello, per cui ogni innovazione è in qualche misura motivata. (*ibid.*, p. 13-14)

Finalement, le mécanisme qui est à la base de ces procédés de création lexicale est dans les deux cas un processus d'imitation ; ce qui change est la nature du modèle imité, ou plutôt son système linguistique d'appartenance – la nature de leur matrice lexicogénique, dirait Sablayrolles. Alors que

dans le cas d'un néologisme, le modèle est généralement offert par le même système linguistique dans lequel a lieu l'innovation (= la matrice lexicogénique est interne), « nel caso del prestito invece, chi innova si ispira ad un modello appartenente ad un'altra tradizione linguistica, ma – précise à nouveau l'auteur – il procedimento non è sostanzialmente diverso da quello della creazione “ex novo” » (*ibid.*, p. 14). De même que la néologie procède par analogie formelle, sémantique, voire morphosyntaxique, l'imitation qui est à la base de l'emprunt peut porter sur la forme, sur le sens, mais aussi sur les deux en même temps.

Certains pourraient, très intuitivement, affirmer qu'il n'y a aucune création nouvelle lorsque, par exemple, un locuteur français imite, et donc emprunte, le mot italien *pizza*. Cependant, et Thibault fait bien de le souligner, l'emprunt est une innovation qui naît certes de l'imitation d'un modèle étranger, mais qui, comme toute imitation, diffère de son modèle « à tous les points de vue (phonologique, morphologique, sémantique) »⁶¹ (2009 : 11). En effet, il suffit d'observer les signifiants, respectivement ['pits:a] et [pid'za] et encore plus leurs pluriels respectifs *pizze* ['pits:e] et *pizzas* [pid'za], pour se convaincre de la divergence essentielle entre le modèle et sa reproduction. Gusmani (1981) s'attarde beaucoup sur le concept d'imitation ; pour lui, le moment mimétique représente un trait essentiel de la nature de l'emprunt. Deroy aussi parle de « mimétisme linguistique » (1956 : 272), non sans émettre des réserves, dues entre autres à la régularité implicite dans cette expression. En effet, « imitation » et « innovation » existent difficilement dans une même phrase sans se contredire ; tout dépend en réalité de la nature de la première. Loin d'être une imitation servile et inconditionnelle, celle qui génère l'emprunt demeure essentiellement une interprétation, plus ou moins fidèle à l'archétype et plus ou moins originale, du modèle étranger, entre autres parce qu'elle est strictement encadrée par les structures d'accueil de la langue emprunteuse. C'est donc le moment interprétatif de la réélaboration de l'élément allogène qui, plus que le moment mimétique immédiatement précédent, détermine le caractère créatif de l'emprunt. Contrairement à celui d'« imitation », le terme d'« interprétation » implique sans équivoque la participation active, ainsi que la volonté consciente, du locuteur. Le degré de conscience du sujet parlant est d'ailleurs ce qui distingue le mot d'emprunt du mot héréditaire (*cf.* Ducrot et Todorov, 1972), même si tout dépend, en réalité, du niveau d'intégration de l'emprunt en question : contrairement au xénisme, l'emprunt intégré n'est pas nécessairement conscient. Le concept de créativité consciente des parlants (Malkiel et Lehmann, 1968), fondé sur l'alliance entre conscience et volonté, est indissociable alors de la nature même de l'emprunt, et il commence avec la reconnaissance de l'extranéité de l'élément

⁶¹ À cela, il faut ajouter la variation au sein même de la langue emprunteuse : « Le signifiant phonique et graphique de l'emprunt dans la langue d'accueil n'est jamais exactement le même que dans la langue d'origine. Le moment initial de l'emprunt ne se réduit pas au mouvement de référenciation à une réalité culturelle exogène. C'est aussi le moment où se construit, dans les systèmes phonologique et graphique de la langue d'accueil (L_a), une image phonique qui est présentée comme le correspondant d'un signifiant emprunté à une langue d'origine (L_o). Cet acte locutoire est une praxis phonatoire d'audition-imitation, une praxis à la fois perceptive et linguistique. L'emprunt est donc la production d'un artefact linguistique – le nouveau signifiant en L_a – qui n'est le fruit ni d'une évolution phonétique en diachronie, ni d'une composition ou d'une dérivation à partir de formants déjà intégrés à la langue – [c'est nous qui commentons] en fait, c'est faux pour une très importante portion des emprunts, tous ceux qui concernent des mots qui, déjà dans la langue de départ, sont formés de formants d'origine gréco-latine qui existent aussi dans la langue d'arrivée ; quand la langue française a créé *téléphone* et *télévision* à partir des mots anglais correspondants, les formants *télé-*, *-phone* et *-vision* existaient déjà en français. Le caractère mimétique de cet acte locutoire a pour conséquence la possibilité d'altération de l'image phonique empruntée et sa variabilité. [...] Il faut tenir compte non seulement des déformations que L_a impose au signifiant en L_o , mais des approximations et variations en discours qui précèdent la fixation d'un signifiant d'emprunt en L_a » (Sarale, 2008 : 151-152).

allogène. Nous n'insisterons jamais assez sur l'importance de considérer l'emprunt comme une réponse active à un stimulus externe – « [...] pour qu'il y ait un emprunt, il faut un emprunteur » (Rey-Debove, 1998 : 173) – et non comme l'imitation mécanique, ou encore pire l'importation, le transfert d'un élément linguistique d'un système à l'autre. Cependant, cette imitation conserve quelque chose de mécanique, dans la mesure où la créativité qu'elle sous-tend n'est jamais complètement autonome, mais, au contraire, contrainte par les structures linguistiques de la langue emprunteuse. Pour le dire autrement, l'adaptation, au sens de réinterprétation du modèle étranger, est indissociable de l'emprunt, ce qui est d'ailleurs une preuve ultérieure de l'impropriété de la métaphore suggérée par le terme d'*emprunt* – lorsqu'on emprunte quelque chose, un livre par exemple, on ne s'attend pas à ce qu'il soit adapté, c'est-à-dire modifié par celui qui l'emprunte. Puisqu'il ne faut pas oublier que le terme d'*emprunt* s'emploie à la fois pour le processus et le produit – ce qui constitue d'ailleurs une deuxième ambiguïté terminologique – nous pouvons conclure que, dans son aspect dynamique, l'emprunt est un processus d'imitation, ayant pour résultat une imitation adaptée (aspect résultatif) – « The term *borrowing* is a metaphor which tends to obscure the fact that so-called borrowings or loans are actually neologisms in a given language, coined as adapted imitations of a foreign model, and display a series of differences – whether phonetic, morphological, semantic, or pragmatic – compared with their model » (LoVecchio et Thibault 2020). Ajoutons à cela que c'est précisément en vertu de l'interaction entre ces deux forces, imitation et adaptation, que l'on peut distinguer les différentes sous-catégories d'emprunt : les emprunts dits « hybrides », par exemple, se caractérisent par une adaptation, ou imitation, seulement partielle par rapport au modèle étranger.

En dépit de toutes ces considérations et réflexions, nous continuons, à l'instar des autres linguistes, à utiliser le terme d'*emprunt*, par convention donc, car il permet d'assurer la continuité avec la bibliographie existante, mais aussi par simple commodité.

1.3.2. Causes et motivations de l'emprunt

Nous venons de voir, avec Gusmani (*cf. supra*), que les causes de l'emprunt ne diffèrent pas de celles de n'importe quel autre procédé néologique. Goddard aussi explique que, lorsqu'on s'interroge sur les causes qui le motivent, il ne faut pas oublier que l'emprunt n'est qu'une déclinaison possible du phénomène plus large de la néologie et que, de ce fait, l'innovation lexicale qu'il représente doit être mise en rapport avec le changement dans l'univers extralinguistique :

Since all loans are neologisms, the underlying cause of borrowing will be fundamentally the same as that of neologism in general, that is, the need for language, as a means of communication and expression, to take account of change in the non-linguistic world. It is this force which is ultimately responsible for all aspects of semantic and lexical change, not only for neologism, but also, for example, for the inverse process whereby signs become obsolete and are lost. [...] Lexical innovation is, therefore, a continual process, which results in the lexis remaining adequate to its signficatory functions. On this basis, the cause of lexical innovation, and hence of borrowing may be defined, in functional terms, as a continual need to maintain the adequacy and the competence of the aggregate of signs which constitute the lexis to fulfil and perform its signficatory and expressive functions. (Goddard, 1980 : 12)

À l'instar de n'importe quelle autre innovation lexicale, l'emprunt s'explique donc, mais seulement en partie, par le besoin intrinsèque de la langue d'évoluer parallèlement à la société, de

satisfaire perpétuellement ses fonctions dénominatives et expressives. La question reste pourtant de savoir pourquoi, face à une innovation donnée dans le monde extralinguistique, ou à un besoin expressif particulier, l'on choisit l'emprunt contre le néologisme. En effet, même dans une situation de contact linguistique, au sens large du terme, l'emprunt n'est qu'une possibilité, et jamais une nécessité : rappelons, à ce propos, les critiques qui ont été justement portées à la catégorie de l'emprunt dit *nécessaire*, récusée en vertu du fait que tout système linguistique dispose, à tout moment, des moyens lexicaux nécessaires à exprimer un nouveau concept et/ou objet. Finalement, si tout emprunt nécessite un contact interlinguistique pour pouvoir avoir lieu, tout contact de langues n'entraîne pas forcément l'emprunt :

Where there is no interlingual contact, then borrowing is not a possibility, but where language-contact does occur, borrowing does not follow as a matter of course, it is merely available as an additional potential source of neologisms, which may or may not be exploited. In fact, even when the lexical deficiency is revealed as a result of interlingual contact, the remedy is not necessarily supplied by borrowing. (*ibid.*, p. 14)

Tout en étant la condition nécessaire à son existence en puissance, le contact des langues ne s'accompagne pas automatiquement de l'emprunt, et ne suffit donc pas à en justifier l'existence. La situation de contact interlinguistique ne fait alors qu'offrir au locuteur l'opportunité de réaliser un emprunt ; elle est, pour le dire à la manière de Salverda de Grave (1907), l'*occasion* de l'emprunt, à distinguer rigoureusement de sa *cause*. Goddard reprend cette opposition et la résume en ces termes :

La cause de l'emprunt, comme de tout autre acte de néologisme, est le besoin continu qu'éprouve l'ensemble de signes qui constitue le vocabulaire de la langue de rester toujours suffisant pour remplir ses fonctions significatives. L'occasion de l'emprunt, c'est le contact des langues, dépendant soit d'un état de bilinguisme accompagné de diglossie, soit d'un contexte bilingue isolé, soit d'un bilinguisme individuel, qui, à un moment donné, offre le choix entre l'emprunt et un autre procédé néologique. (Goddard, 1976 : 430)

Quelles sont alors les motivations qui poussent le locuteur innovant à choisir l'emprunt contre un autre procédé d'innovation lexicale ? Et quelles sont les raisons pour lesquelles cet emprunt est ensuite repris, et donc à nouveau choisi contre un néologisme interne à la langue, par l'ensemble de la communauté linguistique ? Ces questions invitent inévitablement à considérer l'emprunt comme un type particulier de néologisme, ce qui est généralement le cas chez la plupart des chercheurs, du moins en théorie. En effet, les différents modèles qu'ils proposent afin de détailler les causes de l'emprunt présentent le grand inconvénient de s'appliquer à la néologie en général. En dépit des nuances inévitables qui existent d'un modèle à l'autre, nous pouvons ramener les motivations qu'ils identifient à trois types principaux. Tout d'abord, il y a le besoin dénominatif en réponse aux innovations dans l'univers extralinguistique : qu'elles soient matérielles ou conceptuelles, elles demandent à être nommées. Encore une fois, on peut très bien nommer un nouveau référent avec les ressources internes de la langue, mais on ne va pas le faire dans le cas de mots tels que *bresaola* par exemple, car un équivalent français ne sera jamais suffisamment précis ni adéquat. À côté de ces emprunts improprement dits « nécessaires », il y a les emprunts « de luxe » – appellation tout aussi impropre que nous avons déjà abondamment critiquée. Les causes qui les motivent, injustement réduites à la notion de *prestige*, sont dans ce cas essentiellement d'ordre social. Enfin, un certain nombre d'auteurs considère qu'il existe aussi des raisons structurelles, internes à la langue en elle-

même, qui permettraient de justifier le choix de l'emprunt. Complémentaires et cumulables, ces raisons se répartissent le plus souvent selon la dichotomie *interne-externe* ; c'est le cas, par exemple, chez Humbley (1974 : 47)⁶², qui se range donc parmi les défenseurs de l'argument structurel ou interne, jugé en revanche comme « logiquement » insuffisant par LoVecchio :

Bien que la structure d'une langue cible joue un rôle certain dans les types d'éléments étrangers dont elle peut se servir, cette structure ne peut logiquement pas être la « cause » ou la « raison » ; elle peut simplement faciliter ou gêner le processus, sans pour autant lui donner naissance ou le bloquer totalement. En outre, toute langue pourrait, d'un point de vue structurel, accueillir les calques sémantiques très facilement, et ceux-ci ne sont pas moins importants parmi les procédés d'emprunt. (LoVecchio, 2019 : 88-89)

De plus, l'argument de la structure interne à la langue s'applique aussi à la néologie en général, ce qui le rend inapte à caractériser de manière exclusive l'emprunt. Le concept de « défektivité lexicale », identifié tout d'abord par Hope comme la cause principale de tout procédé néologique, repose précisément sur l'idée que la structure lexicale d'une langue est de par sa nature insuffisante : comme l'explique Goddard, à la suite de Hope, « le vocabulaire d'une langue donnée est perpétuellement défectueux et ce n'est qu'au moyen de procédés néologiques que l'ensemble des signes qui en constitue le lexique reste toujours suffisant pour remplir ses fonctions significatives » (Goddard, 1976 : 426). Perpétuelle mais relative (*cf.* Hope 1963), car – nous l'avons dit – une langue possède toujours les moyens lexicaux nécessaires pour exprimer ce qu'elle veut ou doit exprimer, cette défektivité est inhérente à la langue au même titre que le remède qui vient la combler : que ce soit par néologie ou par emprunt, la créativité lexicale est la réponse auto-immune de la langue à ses propres lacunes. D'après cette perspective, tout changement lexical n'est que le résultat de l'action entre ces deux forces opposées mais complémentaires, la défektivité lexicale d'une part, et la créativité de l'autre. Or, cette notion de défektivité demande une précision ultérieure car, chez les auteurs qui s'en servent dans leurs schémas, notamment Hope (1964) et Goddard (1969), elle semble concerner exclusivement la structure linguistique, alors que des facteurs extralinguistiques peuvent aussi l'influencer. C'est là que la notion d'*efficacité*, élaborée toujours par Hope, entre en jeu :

Par « efficacité » nous devons comprendre non seulement des considérations de brièveté ou d'*économie* dans le sens que lui a prêté M. Martinet, mais d'efficacité aussi et surtout par rapports aux besoins divers et changeants des individus et des groupes sociaux qui utilisent la langue. Efficace veut donc dire capable de répondre à des nécessités d'ordre pratique, social et psychologique ; apte à exprimer toutes les nuances esthétiques, émotives, affectives. (Hope, 1965 : 153).

C'est précisément au niveau de ces facteurs extralinguistiques que l'on peut tenter d'appréhender les raisons qui déterminent le choix de l'emprunt contre un autre procédé néologique, ainsi que son successif emploi. Or, la prise en compte de ces facteurs demande inévitablement d'abandonner toute ambition de ramener la cause d'un emprunt, tout comme d'ailleurs le phénomène en lui-même, au niveau abstrait de la langue. Ce n'est pas un hasard si les modèles les plus satisfaisants et les mieux réussis proposent de retracer les causes d'un emprunt au niveau du discours,

⁶² « Pourquoi un élément est-il emprunté ? Les raisons sont de deux sortes. *a.* Raisons externes : le monde extralinguistique impose un nouveau concept, une nouvelle réalité. *b.* Raisons internes : dans la structure de la langue il existe des facteurs qui la prédisposent à adopter tel ou tel élément ».

et donc en fonction des besoins, linguistiques mais surtout extralinguistiques, en jeu dans une situation de communication donnée. Parmi ces modèles, celui de Sablayrolles (2000) mérite d'être mentionné, ne serait-ce que pour le fait – à notre connaissance assez singulier – qu'il traite ensemble tous les types de néologisme, y compris l'emprunt. Alors que dans le tableau des matrices lexicogéniques il occupe une place à part, en raison de l'origine externe de sa matrice, ce dernier se trouve rangé, avec les métaphores et les allusions, sous la catégorie des « néologismes à double niveau de référence » (2000 : 392). Ceux-ci doivent leur nom au fait qu'ils comportent « un élément qui est déjà connu antérieurement » et en vertu duquel les deux interlocuteurs engagés dans la situation de communication peuvent déchiffrer le contenu de l'allusion en question. Dans son ouvrage de synthèse de 2019_a, déjà cité à plusieurs reprises dans ce travail, Sablayrolles revient sur la question des raisons et causes des néologismes, en précisant d'emblée que celles-ci ne peuvent être que des « causes reconstruites » (2019_a : 196)⁶³ *a posteriori*, les causes réelles étant inatteignables en amont.

Dans sa relecture pragmatique de la dichotomie traditionnelle *nécessité-luxe*, traduite en termes rhétoriques dans l'opposition *emprunt catachrétique* vs. *emprunt non-catachrétique*, Winter-Froemel (2017) s'appuie sur la valeur cognitive et communicative des emprunts afin de soutenir la nécessité de prendre en considération la dimension extralinguistique pour comprendre non seulement leur apparition en discours, mais aussi leur diffusion dans la langue. Pour ce faire, il faut nécessairement adopter le point de vue des locuteurs à l'origine de l'innovation, car c'est dans son intention, d'emprunter plutôt que de créer un néologisme, que se manifestent ses besoins affectifs, émotionnels et stylistiques. Cette perspective basée sur l'usage (« usage-based perspective ») permet, d'une part, de dépasser le paradoxe de l'emprunt linguistique – « [...] the present paper aims to reflect on what we could call 'the paradox of linguistic borrowing', i.e. the question why languages should borrow items from other languages at all, in spite the fact that the recipient languages can be viewed as fully functioning 'system(s) of spoken or written communication used by a particular country, people, community, etc.' (OED, language 1.a) » (Winter-Froemel, 2017 : 18) – de l'autre, elle oblige à abandonner toute tentative d'établir les causes d'un emprunt en faisant abstraction de son contexte particulier d'apparition, car, comme le dit très bien LoVecchio, « l'analyse de l'emprunt doit être intégrée à l'ensemble de tous les autres procédés de lexicogenèse et ne peut pas expliquer la raison d'être des usages spécifiques, qui requièrent des analyses sociolinguistiques ou fonctionnelles ponctuelles » (2019 : 91). À juste titre, LoVecchio rappelle que l'emprunt n'est qu'un procédé de créativité, et donc de changement, linguistique parmi d'autres ; ayant son germe dans le contact des langues, au sens large du terme, la prise en compte des facteurs sociolinguistiques s'avère indispensable à la correcte interprétation de sa genèse. Rappelons, à ce sujet, la position de Thomason et Kaufman, contraires comme LoVecchio à l'argument de la structure linguistique interne : « [...] it is the sociolinguistic history of the speakers, and not the structure of their language, that is the primary determinant of the linguistic outcome of language contact » (1988 : 35).

⁶³ « B.-N. et R. Grunig (1985) établissent la différence entre le FC – le faisceau causal du dire (pas atteignable directement et qui constitue ce qu'ils appellent *la fuite du sens à gauche*) avec des pressions, P, qui poussent un locuteur à émettre un énoncé et à le faire de la manière dont il le fait – et le FC*, le faisceau causal qu'un interprétant construit et attribue au locuteur, avec les P**, pressions dont il fait l'hypothèse qu'elles sont à l'origine du dire. Ses hypothèses peuvent être plus ou moins justes, mais elles sont nécessairement incomplètes et faussées par sa subjectivité d'interprétant (qui subit des pressions internes, P*). [...] Même si toutes ces pressions, tant du dire que de l'interprétation de chaque interprétant, sont inatteignables, on peut néanmoins émettre des hypothèses plausibles sur quelques grands types de causes imputables à l'émergence de néologismes » (Sablayrolles, 2019 : 196).

Pour déboucher sur des résultats pertinents et concrètement valables, l'analyse des raisons pouvant rendre compte d'un emprunt doit cesser de chercher des causes globales et abstraites et s'interroger plutôt sur les motivations singulières et ponctuelles qui, dans un contexte sociolinguistique particulier, poussent le locuteur à emprunter plutôt qu'à se servir de ses propres ressources lexicales. Weinreich (1953) avait déjà affirmé l'existence, à côté des besoins purement lexicaux, de facteurs de nature psychologique ; toutefois, les motivations pragmatiques qui influencent les phénomènes d'interférence linguistique dans un contexte de bilinguisme ou de diglossie constituent un cas quelque peu particulier, en ce qu'elles reposent sur une répartition complexe de deux langues, ou variétés de langues, en contact, sans compter le fait que, dans ces circonstances plus que dans d'autres, l'origine d'un emprunt peut être simplement accidentelle. De manière générale, la recherche des causes de l'emprunt doit donc procéder cas par cas et s'appuyer sur l'analyse de facteurs à la fois linguistiques et extralinguistiques (sociaux et culturels) : outre la norme subjective du locuteur à l'origine de l'innovation, la norme de la communauté linguistique au sein de laquelle celle-ci va se répandre détient une importance capitale en ce qu'elle va déterminer la diffusion de l'emprunt et, par conséquent, son introduction dans la langue.

Contrairement à l'investigation sur les causes de l'emprunt, limitée en raison de la nature idiosyncratique de celles-ci, du moins dans un premier temps, la recherche sur ses conséquences, en termes d'intégration linguistique ainsi que de réception sociale (*cf. supra* le couple intégration-acclimatation proposé par Gusmani), offre au chercheur un champ d'observation plus vaste et des résultats plus fiables. Avant de montrer les intérêts, mais aussi les enjeux, d'une telle analyse, rappelons quelles sont les voies possibles de l'emprunt, car leur nature a aussi un impact sur le résultat.

1.3.3. Les voies de l'emprunt

Le contact des langues, au sens large du terme, est la condition nécessaire – mais non suffisante – à l'emprunt. Qu'il soit physique ou non, c'est-à-dire effectué par l'intermédiaire d'un objet culturel ou d'un texte, ce contact a toujours lieu à travers le temps et l'espace (*cf. LoVecchio et Thibault 2020*), d'où la nécessité d'adopter une perspective diachronique et variationnelle, c'est-à-dire sensible aux variations au long du diasystème, non seulement de la langue qui emprunte, mais aussi de celle qui fournit le modèle de l'emprunt. « L'emprunt est par nature un phénomène diachronique [...]. Il y a donc un 'avant' et un 'après' que l'on peut étudier, car, comme nous allons le voir, le 'pendant', l'événement qui se déroule sous nos yeux, est très difficile à cerner » (Humbley, 2008b : 56). Cela expliquerait, d'après l'auteur, la difficulté que présentent les dictionnaires à illustrer les circonstances dans lesquelles l'emprunt en question a eu lieu, à identifier l'événement qui en est à l'origine, d'où les nombreux problèmes de datation dont nous nous occuperons plus tard. Les ressources lexicographiques ont parfois aussi du mal à raconter l'histoire qui précède la lexicographisation d'un emprunt, c'est-à-dire son enregistrement dans les dictionnaires, mais le problème principal reste celui de son identification. Celle-ci – précise ailleurs Humbley – peut être abordée de deux manières, distinctes mais complémentaires :

Dans les démarches de l'identification il faut séparer l'approche descriptive, où les emprunts sont simplement repérés et classés selon des critères formels ou sémantiques relevant de l'actualité des deux langues qui se trouvent en contact, d'une étape diachronique – historique – où il sera question de

déterminer par quelle voie et grâce à quels intermédiaires un élément est incorporé dans la langue, c'est-à-dire, en quelque sorte, de remonter la filière de l'emprunt. Une enquête de ce dernier type se situe non seulement dans le temps mais aussi dans l'espace : car certains parlers régionaux et certaines langues autres que celles qui fournissent l'emprunt peuvent jouer le rôle de pourvoyeur. Le problème de l'emprunt englobe aussi les changements de registre et de dialecte dans la même langue : ces deux mécanismes étant intimement liés. (Humbley, 1974 : 47)

L'identification diachronique de l'événement d'un emprunt a donc pour objectif de déterminer la voie à travers laquelle celui-ci s'est produit, ce qui ne revient pas – il convient de le préciser – à en établir les causes. Les voies d'un emprunt – nous avons déjà pu le constater à plusieurs reprises, bien que de manière transversale – sont multiples, ce qui contribue d'ailleurs à la variabilité du phénomène linguistique en tant que tel, et leur typologie dépend en grande partie de la nature, physique ou non, du contact des langues. Dans le cas spécifique des contacts entre langues romanes, les emprunts ont eu lieu surtout par voie écrite ; rappelons l'observation de Goddard à ce sujet, partagée entre autres par LoVecchio et Thibault 2020 :

In the European languages in general and the Romance languages in particular, with the exception of some categories of technical terms and a number of loan-words first attested in the mediaeval period, the majority of borrowings have not been made orally in bilingual situations, but have been transliterated from one written language to another, and subsequently diffused through literary channels, before reaching the spoken language where they acquired a spelling pronunciation. (Goddard, 1969 : 339)

Compte tenu de cela, il est d'autant plus difficile de justifier l'attention insuffisante qui a été accordée au rôle des traductions, encore trop sous-estimé à en juger par la place qu'elles occupent, en tant que genre textuel à part entière, dans les banques de données textuelles – nous y reviendrons. Quant à la question plus générale de la perspective philologique dans l'étude des emprunts, un certain nombre d'auteurs, dont Goddard justement mais aussi Hope, en ont défendu les multiples intérêts, en la proposant en tant que remède aux biais des études synchroniques sur l'emprunt par voie orale dans des contextes de bilinguisme. D'autre part, il faut reconnaître à ce genre d'études l'indéniable avantage de prendre en compte les facteurs sociolinguistiques, trop souvent négligés par la recherche diachronique. Il serait donc souhaitable élaborer une démarche combinant les deux approches, sociolinguistique d'une part et philologique de l'autre ; nous rejoignons en cela l'avis de LoVecchio et Thibault 2020, lesquels constatent tout comme nous avec regret l'absence d'une tel cadre théorique et méthodologique – « [...] an adequate theoretical integration of both sociolinguistic and philological approaches remains lacking ». Prendre acte de la complémentarité qui lie ces deux approches ne suffit pas ; il faut également la mettre en œuvre.

1.3.4. Intégration et acclimatation de l'emprunt

Avec l'examen de certaines catégories d'emprunt, notamment celles de *xénisme* et de *pérégrinisme*, mais aussi, dans une certaine mesure, celle de *réemprunt*, nous avons déjà pu faire un certain nombre de considérations sur l'intégration de l'emprunt, en soulignant à quel point elle est irrégulière et instable. Contre la stabilité et la linéarité de ce processus s'est aussi prononcé LoVecchio, pour qui l'échec de différentes propositions de classification sur la base du niveau d'intégration de l'emprunt, aussi nombreuses et d'une utilité discutable que les typologies de

l'emprunt, s'expliquerait par « une attention insuffisante aux principes de la linguistique variationnelle » (2019 : 72). L'auteur nous rappelle à juste titre que la création et la diffusion d'un emprunt, comme celle de n'importe quel autre élément lexical, opère au niveau du discours, lieu d'interaction, et donc d'observation, de différentes variétés diasystémiques. Toutefois, il faut bien se garder de considérer l'intégration d'un emprunt comme un processus linéaire, allant de l'emprunt spontané et individuel à l'emprunt balisé, ou collectif, pour toucher enfin à la langue, au sens de système, ce qui, pourtant, ne signifie pas nier l'existence de ces trois étapes fondamentales – émergence, diffusion et codification – et qui rythment le cycle de vie de toute lexie, non seulement l'emprunt. Les risques d'une telle schématisation, qui semble aussi répondre à une certaine tendance à vouloir à tout prix caractériser l'emprunt par rapport aux autres procédés néologiques, à le sublimer en quelque sorte, sont également signalés par LoVecchio :

Ce serait aussi une simplification excessive de concevoir l'intégration d'un emprunt comme strictement linéaire. Une conception naïve du processus pourrait être esquissée comme suit : une seule personne imite un mot étranger, puis d'autres personnes utilisent cette imitation de manière plus ou moins fidèle, puis à un moment donné cette imitation se fige, devient un élément de la langue, c'est-à-dire un emprunt, reconnaissable par un vaste éventail de locuteurs et de communautés et repérable par les dictionnaires. La réalité, évidemment plus complexe, peut prendre de multiples formes. Il serait plus avisé de concevoir l'emprunt – comme tout autre mot – comme une entité qui peut, à tout moment et en fonction de la situation communicative et des connaissances, perceptions ou habitudes du locuteur, être adapté sémantiquement ou formellement, et même se combiner morphologiquement. (LoVecchio, 2019 : 75)

L'instabilité de l'emprunt, susceptible, comme pour n'importe quel autre néologisme, d'être plus importante par rapport aux mots établis de longue date dans la langue⁶⁴, se manifeste, entre autres, dans la variation sur le continuum de l'intégration. Il suffit de penser aux nombreuses variantes graphiques que peut connaître un emprunt durant sa période néologique, et auxquelles nous devons prêter une attention particulière, notamment lorsque ce sera le moment d'établir les formes lexicales à rechercher dans les bases de données textuelles. Toutefois, il ne faut pas oublier que les représentations graphiques sur lesquelles se fondent la plupart des jugements d'intégration n'offrent qu'une image encore très partielle de l'emprunt. À ce sujet, il convient de rappeler – à l'instar de LoVecchio – que « la documentation écrite n'est pas forcément représentative de la langue dans son ensemble, mais tout simplement représentative d'elle-même » (2019 : 74). La forme graphique d'un emprunt a donc une importance relative vis-à-vis de son niveau d'intégration, de même que sa lexicographisation, c'est-à-dire son existence dans les ressources lexicographiques, laquelle peut ne pas être plus qu'un indice d'intégration, d'où la nécessité d'avoir recours à l'observation de l'usage.

Pour revenir aux propositions de classement des emprunts sur la base de leur niveau d'intégration, elles prouvent que les facteurs formels sont insuffisants pour rendre compte de l'intégration globale d'un emprunt, au sens de sa diffusion au sein de la communauté linguistique. En effet, un emprunt peut très bien être implanté dans l'usage de la langue et garder en même temps un aspect formel étranger, et inversement. Les facteurs sociolinguistiques s'avèrent donc indispensables : leur prise en compte demande à relativiser ultérieurement le poids de la

⁶⁴ « They [loanwords] have been shown to vacillate to a statistically higher degree than native words, since they often fail to show criteria that make it possible to classify them immediately in one or another category of gender, number, or the like » (Haugen, 1950 : 225-226).

documentation écrite, car elle a tendance à niveler la valeur sociolinguistique et cognitive des emprunts, en alimentant l'illusion de leur linéarité et uniformité :

[...] quando si ha a da fare con lingue note solo per tradizione scritta, la varietà delle riproduzioni spesso non affiora dalla costanza dell'uso che tende a privilegiare la forma del prestito più dotata di prestigio letterario: in tali casi l'uniformità e stabilità del prestito mascherano facilmente una complessa e variegata realtà, e dietro un'apparente continuità di tradizione può celarsi una successione di fatti d'interferenza indipendenti e cronologicamente bene differenziati. [...] spesso non siamo in grado di ricostruire con i mezzi a disposizione la reale successione dei fatti, mentre riusciamo a mettere a fuoco solo i casi più vistosi e macroscopici quasi fossero delle deviazioni rispetto alla norma. (Gusmani, 1981 : 91-92)

Gusmani – nous l'avons vu – s'est particulièrement intéressé à la question de l'articulation entre l'intégration des emprunts au niveau formel et leur diffusion progressive au sein de la communauté linguistique, c'est-à-dire leur acceptation sociale, en proposant pour la première le terme générique d'*intégration* (« integrazione ») et pour la deuxième celui d'*acclimatation* (« acclimatemento »). D'une manière ou d'une autre, tous les auteurs reconnaissent que l'intégration linguistique d'un emprunt n'est que l'un des aspects de son assimilation dans la langue (cf. Poplack and Sankoff, 1984 : 101⁶⁵) – chez Gusmani, celle-ci résulte précisément de la somme entre l'intégration, d'une part, et l'acclimatation de l'autre. En se basant sur la diffusion de l'élément emprunté dans l'usage d'une langue, le critère de la fréquence d'usage s'impose logiquement comme le plus judicieux et fiable pour mesurer l'intégration sociale d'un emprunt : « [...] if certain instances of interference are repeated often enough in discourse in a certain language to be regarded as habitualized, the forms and/or patterns involved can be referred to as (socially) integrated with the language of the community » (Hasselmo, 1970 : 179). Pour certains auteurs, Holden (1976) et Kreidler (1958) par exemple, le critère de la fréquence d'emploi permettrait également d'apprécier l'intégration de l'emprunt d'un point de vue purement linguistique, et non seulement sociolinguistique. L'hypothèse de la corrélation entre la fréquence d'utilisation et les adaptations morpho-phonologiques a été formulée par Holden en ces termes : « most loanwords which show even a minimal degree of acceptance by the target language immediately assume a phonetic shape which is identical to that of the native vocabulary » (1976 : 131). Sans vouloir rentrer dans les mérites d'une telle assumption, qui va à l'encontre du principe de la créativité lexicale de l'emprunt, différent de son modèle sur toute la ligne, y compris d'un point de vue phonologique, signalons encore une fois la nécessité, dans ce genre d'investigations, d'adopter une perspective diachronique et variationniste. En effet, la fréquence d'usage ne peut se mesurer qu'à travers le temps, et dans une certaine mesure aussi, à travers l'espace. Il faut toutefois faire attention car il arrive très souvent que des emprunts soient limités à des domaines particuliers (*i.e.* mots de la mode, de la danse classique, etc.). Par la force des choses, ces mots sont très peu fréquents dans les grands corpus, alors que pour ceux qui l'utilisent au quotidien, ce sont souvent les seuls mots à leur disposition. Ces emprunts sont donc en même temps très peu fréquents, et parfaitement assimilés, intégrés et acclimatés, puisque de toute façon ils sont les seuls mots à la disposition des spécialistes qui les utilisent. D'autre part, il y a aussi

⁶⁵ « The linguistic integration of loanwords is but one aspect of their assimilation into a language. The sociological process of acceptance is another ».

des tas de mots français qui, sans être des emprunts, sont en même temps extrêmement rares, et parfaitement français.

Particulièrement probant en tant qu'indice d'intégration, à la fois linguistique et sociologique, celui de la fréquence d'emploi n'est que l'un des critères évoqués par les chercheurs à cette fin. Le plus souvent, les modèles qu'ils proposent se fondent sur la combinaison de plusieurs facteurs, comme c'est le cas de la « FUDGE hypothesis » de Metcalf (*Predicting new words: the secrets of their success*, 2002) : « new words that are FREQUENT, UNOBTRUSIVE, have a great DIVERSITY of users, that GENERATE new usages and meanings, and that refer to ENDURING concepts are more likely to become entrenched than those that are not » (l'échelle FUDGE de Metcalf, reformulée par Chesley and Baayen, 2010 : 1345). En plus de la fréquence d'usage, Poplack et Sankoff (1984), cités ci-dessus, dégagent trois autres critères de base permettant de caractériser, et donc de classer, les emprunts : le critère du remplacement de synonymes de la langue maternelle – « if a borrowed term can be shown to displace in usage an indigenous term for the same concept, it can be considered to have taken over the latter's role in the lexicon » (1984 : 104) – celui de l'intégration formelle (morpho-phonémique et/ou syntaxique) – « if a borrowed term takes on a phonological shape typical to the recipient language, acquires the morphological affixes appropriate to that language, and functions in sentences as a native word of some syntactic category, then it can be considered a well-established borrowing » (*ibid.*) – et enfin le critère de l'acceptabilité sociale – « if native speakers judge a donor-language word to be an appropriate designation whether or not they are aware of its etymological origins, this is indicative that it may occupy a place in the recipient lexicon » (*ibid.*). Après les avoir analysés un par un, les auteurs constatent eux-mêmes l'efficacité toute relative de ces critères, empiriquement non corroborés et fondés pour la plupart sur des constatations anecdotiques⁶⁶. En dépit de cela, les auteurs reconnaissent à ces quatre critères une certaine utilité, consistant dans leur capacité à restituer, ensemble, le processus d'emprunt : « it is in fact reasonable to assume that as a borrowed word is more and more used, it tends to become phonologically and morphologically integrated, to displace competing recipient language forms, and at least eventually, to be accepted by its native speakers » (*ibid.*, p. 105). Plus récemment, Poplack (2018) a écrit que les emprunts sont automatiquement assimilés d'un point de vue phonétique, ce qui est bien le cas, comme le prouvent entre autres les anglicismes en français.

Parmi tous, le critère de la fréquence d'emploi reste largement problématique, en ce qu'il est difficile à observer, mais surtout à mesurer de façon objective. Le critère sociolinguistique de l'intégration par décision de l'usage, regroupant les différents processus sociologiques de diffusion et d'acceptation d'un emprunt au sein de la communauté d'abord, puis du système linguistique, reste donc le critère à privilégier ; il compte, non sans raison, parmi les plus anciens. Celui-ci – précisent les éditeurs de l'ouvrage collectif *Les dictionnaires et l'emprunt : XVI^e-XVII^e siècle* dans les pages de présentation – serait hérité de la tradition latine :

[...] dans une anecdote racontée par Suétone (*De grammaticis*, XXII) et reprise dans les anthologies des humanistes, le grammairien Pomponius Marcellus dénie à l'empereur Tibère le droit d'accorder à un mot la « *civitas* ». La métaphore juridique affleure en français dans l'usage linguistique du verbe

⁶⁶ « For example, the proposed correlation between frequency of use and degree of linguistic integration, or between degree of acceptability and linguistic integration, quantitative hypotheses both, have never been quantitatively tested » (Poplack and Sankoff, 1984 : 104-105).

« *naturalizer* »⁶⁷, employé par Henri Estienne, puis, en lexicographie, par Nicot. Les philologues du XIX^e siècle, délaissant ce discours métaphorique, donneront une allure plus savante à l'appréciation de l'intégration sociale d'un mot en utilisant le terme de *xénisme*, attesté depuis 1886. (Steuckardt *et al.*, 2011 : 8-9)

Nous avons déjà amplement commenté la définition du terme de *xénisme*, tantôt employé sur la base de la référence extralinguistique, tantôt sur celle du sentiment épilinguistique chez les locuteurs. Dans l'article « Unpleasant, unnecessary, unintelligible ? Cognitive and communicative criteria for evaluating borrowings and alternative strategies » (2008) Winter-Froemel s'intéresse, entre autres, à la question de la réception de l'emprunt, qu'elle aborde de manière générale en se demandant « how a contact-induced innovation is received and understood by other TL [target language] speakers » (p. 27). Un emprunt est, du moins dans un premier temps, monosémique, ce qui le rend moins ambigu d'un point de vue sémantique, notamment par rapport au comportement de son modèle dans la langue de départ : « the forms that are obtained by importing SL [source language] forms are, at least at a first stage, unambiguous, as they are imported in just one meaning at a given moment of time, and they have at this point of time no other meanings in the TL » (*ibid.*, p. 28). L'autrice a raison de préciser que, si elle le caractérise au début, la monosémie de l'emprunt peut céder la place à une polysémie plus ou moins élaborée – l'extension sémantique d'un emprunt est d'ailleurs considérée comme un indice de son intégration dans le système linguistique emprunteur. Monosémique et morphologiquement immotivée, la lexie empruntée offre donc au locuteur qui l'emprunte, mais surtout à ceux qui la reproduisent, la liberté de l'interpréter, c'est-à-dire de combler le vide sémantique qui la distingue de la plupart des lexies indigènes ; cette liberté peut parfois donner lieu à des réanalyses par attraction paronymique. Au-delà de cette disponibilité sémantique, bon nombre d'emprunts reçoivent un accueil favorable parce qu'avantageux du point de vue de l'économie linguistique : « another possible advantage of certain borrowings by importation is their relative shortness compared to analogical or independent word formations » (*ibid.*). Le facteur qui influence majoritairement la réception de l'emprunt reste toutefois l'attitude des locuteurs vis-à-vis de la langue qui en offre le modèle :

Finally, the types of innovation can be evaluated in different ways, depending on the hearer's attitude towards the SL and TL. If foreign influences are negatively judged in general, forms which exhibit foreign features should be expected to be negatively received as well. If, in contrast, foreign influences are welcome as a source of enrichment of the TL, a more positive attitude towards such forms can be expected. (*ibid.*, p. 30)

À cause de la pluralité et de la variabilité des facteurs qui l'influencent, l'acceptabilité d'un emprunt reste très difficile à prédire. En effet, elle dépend de l'attitude des locuteurs vis-à-vis du contact interlinguistique, laquelle est variable non seulement d'un locuteur à l'autre, mais aussi dans le temps (et, pourquoi pas, dans l'espace). Dans « Une méthodologie pour l'étude des situations de contact », Bornes-Varol et Furniss affirment qu'au cours de son histoire une société donnée peut être traversée par deux mouvements opposés, le plus souvent mis « en œuvre de manière alternative » :

⁶⁷ Plus loin, Thorel ajoute que « la métaphore juridique du droit civique – *naturaliser*, c'est accorder à un homme (un mot) étranger les droits dont jouissent les hommes (les mots) natifs du pays considéré – rend compte du parallèle établi entre la circulation des hommes et des mots à la Renaissance. Elle rend apparente non seulement la question de l'intégration de l'emprunt à la langue maternelle, mais aussi celle de sa légitimité » (p. 35).

[...] à des périodes « centripètes » de repli sur soi peuvent succéder des périodes « centrifuge » [*sic*] d'ouverture où l'on adopte des traits extérieurs en grande quantité. Les deux dynamiques coïncident le plus souvent dans une même culture, en un même moment, portées par des individus différents et elles font l'objet de négociations individuelles ou collectives. (Bornes-Varol et Furniss, 2011 : 6)

Pour conclure, nous pouvons dire que, par rapport aux critères essentiellement linguistiques (phonétiques et phonologiques, graphiques, morphosyntaxiques et sémantiques), le processus sociologique d'acceptation et de diffusion de la lexie empruntée au sein de la communauté linguistique, influencé et influençant l'intégration linguistique de celle-ci, permet de mesurer de façon plus fiable l'intégration globale de l'emprunt.

On ne saurait clore définitivement cette sous-partie consacrée aux observations sur l'intégration et l'acclimatation de l'emprunt sans avoir mentionné brièvement deux derniers aspects les concernant, respectivement la question du genre et du nombre (intégration morphosyntaxique) et celle du sentiment néologique et du stéréotypage épilinguistique (intégration sociologique). Contrairement à l'intégration phonétique et graphique, l'adaptation morphosyntaxique correspond à un niveau déjà plus élevé d'intégration en ce qu'elle affecte le noyau dur de la langue. Les catégories grammaticales du nombre et du genre sont, en général, les plus sujettes à la négociation. Alors qu'il peut arriver que les éléments de flexion de la langue prêteuse soient empruntés avec le mot en question, la tendance générale reste à l'intégrer dans le système flexionnel de la langue emprunteuse. Ce phénomène a été pendant longtemps un fait bien connu en français mais dépourvu d'une quelconque régulation, jusqu'au moment de son officialisation en 1990 grâce aux « Rectifications de l'orthographe », émises par le Conseil supérieur de la langue française et suggérant que le pluriel des mots empruntés soit conforme au système flexionnel français – « mots empruntés : pour l'accentuation et le pluriel, les mots empruntés suivront les règles des mots français » (p. 8) – et que soit employée « comme forme du singulier la forme la plus fréquente, même s'il s'agit d'un pluriel dans l'autre langue » (p. 13). Ainsi, même si, d'un point de vue étymologique, l'on a affaire à un pluriel, le français fixera au singulier la forme la plus fréquente, et lui appliquera la terminaison du pluriel français, conformément à son système flexionnel. Ce phénomène est particulièrement bien représenté par notre corpus d'italianismes culinaires, d'où notre choix de le mentionner ici : il sera approfondi plus tard dans le troisième chapitre, lorsqu'on s'attachera aux spécificités de ce type particulier d'emprunts à l'italien. Tout aussi épineuse que celle du nombre, la question du genre des emprunts semble avoir intéressé davantage les chercheurs. Humbley, par exemple, lui consacre une partie de son article fondateur de 1974 « Vers une typologie de l'emprunt linguistique » : après avoir constaté que l'attribution du genre – mais cela vaut aussi pour le nombre – dépend en partie de la voie (écrite/orale) responsable de l'introduction de l'emprunt, et qu'elle « se fait en premier lieu en fonction des catégories existantes dans la langue I », c'est-à-dire la langue emprunteuse (l'anglais, par exemple, ne connaît pas le genre grammatical), il affirme que dans le cas des langues romanes l'intégration au niveau morphosyntaxique repose le plus souvent sur des principes d'analogie :

En ce qui concerne les langues romanes, l'identité dans le cas de la plupart des emprunts s'explique par le fait que telle catégorie d'emprunts est assimilée à une catégorie correspondante en français, où l'étymologie, populaire ou savante, joue un rôle. Il arrive aussi qu'un emprunt fait à une autre langue romane change de genre parce qu'il a été assimilé à un autre groupe de substantifs en français. (Humbley, 1974 : 67)

Les procédés d'identification⁶⁸ – poursuit l'auteur – varient ensuite en fonction du trait /± animé/ du substantif en question : « dans le cas des animés le sexe du référent détermine son genre grammatical », alors que « les inanimés, s'ils ne présentent pas d'autres signes particuliers, sont normalement absorbés par la catégorie non marquée, à savoir, par les masculins » (*ibid.*). Cela représente seulement la situation prototypique, la réalité des faits linguistiques étant beaucoup plus variée et complexe ; Humbley nous met d'ailleurs en garde contre la tentation de considérer comme absolues ces règles d'attribution du genre, en rappelant que dans la réalité « on trouve une fluctuation explicable par le fait que tel sujet a fondé son choix sur tel critère, un deuxième en a pris un autre » (*ibid.*, p. 68). Les interprétations sont donc aussi nombreuses que leurs acteurs – s'applique ici le principe de l'Antiquité grecque selon lequel l'homme est la mesure de toute chose. Malgré sa valeur relative, la tendance générale du français dans l'attribution du genre masculin aux mots empruntés semble le distinguer d'autres langues :

Haugen, un des rares linguistes à risquer une opinion sur cette question, affirme que le véritable inconvénient des emprunts est de brouiller les distinctions linguistiques jadis claires, et il cite à titre d'exemple la confusion des genres. En français on assiste plutôt à un renforcement de tendances préétablies : si le masculin est le cas non marqué, c'est en partie parce qu'il est extensif par opposition au féminin qui est intensif, et l'apport de l'anglais contribue à rendre encore plus dominante la proportion des masculins. (*ibid.*, p. 69)

D'autres auteurs se sont intéressés à la question de l'attribution du genre, variable en fonction des langues considérées. Le mémoire de Belleau *Attribution et variation du genre d'emprunts à l'anglais, à l'italien, au japonais et à l'arabe* (2016) s'attache à montrer la diversité des stratégies entre les langues à genre, lesquelles auront tendance à conserver le genre originel de l'emprunt, et celles qui ne le connaissent pas. Au-delà de la disponibilité des catégories grammaticales, à la fois dans la langue emprunteuse et dans la langue prêteuse, les critères formels et sémantiques peuvent aussi motiver le genre d'un emprunt. Se fondant tous les deux sur un principe d'analogie – on parlera d'analogie morphologique d'une part, et d'analogie sémantique⁶⁹ de l'autre – ces critères ne jouissent pas du même statut auprès des chercheurs. Pour Surridge (1985, 1986), l'analogie morphologique, consistant à donner à un emprunt le genre d'un mot indigène qui présente le même morphème final, ou qui lui ressemble d'un point de vue morphologique, serait le plus efficace – c'est aussi, nous ajoutons, obligatoire. Il en va de même pour Hope (1971), pour qui le passage du masculin au féminin de certains emprunts français à l'italien s'expliquerait par l'analogie approximative entre l'adaptation phonétique en français du suffixe masculin italien et la forme féminine française (ex. : it. *biscotto* (m.) > fr. *biscotte* (f.)) – Malkiel parle à ce propos de *pression suffixale* (« suffixal pressure ») : « only where suffixal pressure was inoperative, then, can one expect to find an area of indeterminacy » (1975 : 968). Belleau, en revanche, accorde une importance majeure au critère de l'analogie sémantique, selon lequel « un emprunt prend le genre d'un mot indigène signifiant

⁶⁸ « [...] alcuni degli esempi riportati dimostrano come l'interpretazione della forma-base, da cui prende spunto il prestito, sovente s'intrecci intimamente con l'identificazione di tale forma con la categoria grammaticale indigena che offre maggiori affinità » (Gusmani, 1981 : 53).

⁶⁹ Toujours Gusmani : « [...] accanto ai richiami formali (affinità di terminazioni ecc.), è da tenere nel dovuto conto – quando si cerchi di ripercorrere il cammino che ha condotto all'integrazione di un termine d'influsso straniero – l'attrazione esercitata da parole semanticamente affini o comunque in qualche modo connesse » (1981 : 55).

approximativement la même chose » (2016 : 24), ce qui n'est pas toujours facile à prouver, dans la mesure où un mot peut avoir de très nombreux équivalents approximatifs. De ce fait, il affirme la nécessité de reformuler la question dans des termes plus précis, pour qu'elle ait une valeur plus large :

Cette approche d'un mot de référence, appelé *homologue* (Humbley 1974, Surridge 1984), *parasynonyme* (Nymansson 1995) ou *next lexical equivalent* (Stolz 2009), est à notre sens trop restrictive. Il nous semble plus probable que l'emprunt intègre un paradigme conceptuel que nous appellerons *paradigme latent*, paradigme auquel le locuteur fait correspondre une nouvelle unité et attribue à ce néologisme le genre majoritaire ou le plus représentatif [...]. Nous postulons que le paradigme latent est un réseau virtuel de concepts comportant une quantité indéfinie de signes à conceptualisation similaire et comportant plusieurs sèmes génériques et spécifiques communs, supposant un certain degré de substituabilité des éléments qui le composent. Il se situe à l'intersection du niveau conceptuel (notionnel, donc abstrait, socialisé et peu formalisé) et du niveau lexical (linguistique à finalité référentielle, et donc plus concret, mais quand même mental, et formalisé sous forme de signes). Nous postulons que le paradigme latent est individuel, donc non partagé par la communauté, car il est construit par l'expérience du locuteur⁷⁰. [...] Nous appellerons le processus d'intégration d'un néologisme dans un paradigme *intégration paradigmaticque*. (*ibid.*, p. 24-25)

Celle-ci – précise ensuite l'auteur – peut procéder de trois manières distinctes : par *similitude conceptuelle* (ou co-hyponymie), c'est-à-dire grâce à la similitude entre les deux référents ou concepts ; par *hyperonymie* (« le signe intègre le paradigme latent composé entre autres d'un ou plusieurs hyperonymes de ce signe », p. 26) ; par *ellipse du signe entier*, « type de réduction sémiotique (Courbon 2015) par lequel le syntagme nominal polylexical (par exemple, *café latte*), en français, l'un (*latte*) déterminant l'extension de l'autre (*café*), s'élide du substantif déterminé (*café*) ; le substantif qui le déterminait (*latte*) prend le genre du substantif qui était déterminé (*café*), celui-ci devenant latent [...] » (p. 28). Dans le cadre de cette sous-partie, rattachée au chapitre consacré aux considérations épistémologiques autour de l'emprunt linguistique, nous n'allons pas tester la validité de ce modèle d'intégration paradigmaticque, car nous aurons l'occasion de le faire au moment de l'analyse lexicologique et lexicographique des italianismes culinaires répertoriés dans notre nomenclature. Signalons, pour conclure, que les travaux des linguistes grecques Anastassiadis-Syméonidis et Nikolaou (2011) sur l'adaptation morphologique des emprunts néologiques, principalement du grec moderne au français et à l'anglo-américain, ont prouvé la validité de quatre règles d'attribution du genre, en grande partie superposables avec les principes évoqués par Belleau : la règle du genre naturel, la règle de l'analogie interlinguistique, la règle de l'analogie morphophonologique et la règle d'hyperonymie, auxquelles nous ajoutons la règle de la co-hyponymie : quand on dit *la game* en français québécois, c'est parce qu'on pense à *la partie*, qui n'est pas un hypéronyme mais bien un co-hyponyme ; de même, si les français disent *le game* c'est parce qu'ils pensent à *le match*. Pour une présentation détaillée et exemplifiée de ces règles, nous renvoyons aux articles susmentionnés ; ci-dessous, les conclusions des autrices :

Selon les résultats de notre recherche, les quatre règles proposées dans la bibliographie concernant l'attribution du genre aux emprunts du grec moderne continuent à être en vigueur, puisqu'elles sont appliquées dans la totalité des cas examinés. Il existe toujours une analogie sémantique, lorsque le genre grammatical correspond au sexe du référent (règle du genre naturel) ou lorsqu'à l'unité empruntée est

⁷⁰ Cela ne vaut pas seulement pour la théorie de l'emprunt linguistique, mais aussi pour la *language competence* de Chomsky en général.

attribué le genre de son hyperonyme en L1 (règle d'hyperonymie). Il y a aussi une analogie morphophonologique, quand la valeur du genre dépend de facteurs morphophonologiques (adaptation aux classes flexionnelles, parallélismes entre la L2 et la L1) et, enfin, il y a une analogie interlinguistique entre les genres [+ marqués] des deux langues en contact. (Anastassiadis-Syméonidis et Nikolaou, 2011 :123)

Venons-en à présent à la question de la réception de l'emprunt et du sentiment épilinguistique dont il peut faire l'objet jusqu'au moment où il n'est plus perçu comme tel. Une précision s'impose d'emblée, car lorsqu'on s'intéresse à l'attitude des locuteurs vis-à-vis de cette innovation lexicale particulière qu'est l'emprunt il faut tenir compte à la fois de leur perception de la nouveauté – le sentiment néologique au sens large – et de celle de l'altérité, ou étrangeté – le *sentiment d'emprunt*, tel qu'il a été baptisé par certains auteurs. Un emprunt est susceptible de faire l'objet d'un sentiment néologique au même titre que n'importe quel autre procédé néologique, voire son contraire, c'est-à-dire l'archaïsme. En effet, d'un point de vue stylistique, les effets des archaïsmes ont souvent été assimilés à ceux des néologismes : « inconnu au lecteur, le mot étranger produit sur lui le même effet que l'archaïsme ou le néologisme » (Brunot, 1953 : 21). Le sentiment d'altérité, en revanche, dû à son appartenance à un système linguistique étranger, est une prérogative exclusive de l'emprunt ; pensons, par exemple, à Deroy (1956), qui s'en sert comme critère pour fixer une démarcation entre le *xénisme* et l'*emprunt* : d'un extrême à l'autre, ce qui vient à manquer c'est précisément la perception de l'élément emprunté comme endogène ou exogène. Employé en tant que paramètre permettant d'évaluer la néologicit  , c'est-à-dire le caractère néologique, d'une lexie, le sentiment néologique est par nature fluctuant et dépend de facteurs à la fois énonciatifs, pragmatiques et sociolinguistiques, mais avant tout de la notion de temps :

La nouveauté met crucialement en jeu le temps et la durée : elle se définit spontanément comme le surgissement de quelque chose qui n'existait pas antérieurement, mais la nouveauté n'est pas toujours absolue ou si facilement identifiable et elle peut revêtir divers aspects : s'en tenir à cette approche conduit à des apories car, en matière de langage, la nouveauté n'existe pas en soi, objectivement, mais pour des individus, par rapport à leurs connaissances, en particulier par rapport au code qu'ils ont intégré. Le sentiment, variable selon les individus et les circonstances, de la durée de la nouveauté, doit aussi être apprécié dans une dimension collective qui se manifeste dans la circulation du dire, *i.e.* la diffusion plus ou moins grande et rapide des lexies néologiques au sein de la communauté linguistique et leur trajectoire plus ou moins complexe et quasiment toujours imprévisible. (Sablayrolles, 1996 : 6)

En effet, il ne faut pas oublier que la nouveauté est une notion relative : pour qui l'unité lexicale en question est-elle nouvelle ? Et par rapport à quel code linguistique ? Les variables qui influencent la perception de la nouveauté par les membres d'une communauté linguistique donnée, et qui déterminent la perte de celle-ci, restent extrêmement difficiles à modéliser, malgré les efforts des chercheurs. D'après Sablayrolles, par exemple, lequel fait appel à l'intuition, le sentiment de nouveauté d'un néologisme serait « inversement proportionnel » (*ibid.*, p. 13)    sa diffusion, c'est-à-dire au nombre d'emplois, ou plutôt de réemplois. Toutefois :

[...] le nombre absolu des réemplois, en supposant qu'on puisse le connaitre, n'est pas nécessairement très significatif : une lexie néologique peut être employée fréquemment par un locuteur à qui elle plaît sans être reprise par aucun autre locuteur. Elle constitue alors une caractéristique de l'idiote de cet individu et son nombre d'emplois n'est pas plus révélateur de sa diffusion dans la langue que si c'était un hapax. (*ibid.*)

Afin de contourner le problème, il propose de combiner ce facteur du nombre de réemplois à celui du nombre de ré-émetteurs, ou ré-utilisateurs⁷¹, et à celui du nombre de cercles intermédiaires par lesquels transite la lexie, « la transmission par le biais de nombreux intermédiaires est assurément la gage de l'intégration d'une lexie »⁷² (*ibid.*, p. 14). Tous les trois de nature quantitative, ces critères restent difficiles, voire impossibles, à mettre en place, car ils supposent la connaissance de chiffres essentiellement inaccessibles, même avec les instruments informatiques dont on dispose aujourd'hui. De plus, la néologicit   d'une lexie ne peut pas être évaluée sur la base de considérations exclusivement quantitatives. Sablayrolles, qui reconnaît cette aporie à la fois théorique et pratique, revient alors sur les critères proposés par Riffaterre (1953) afin de mesurer le sentiment néologique, lesquels présentent l'avantage de s'appuyer sur des aspects à la fois quantitatifs et qualitatifs. Ces critères sont, dans l'ordre, l'existence de formes concurrentes, qui peuvent toutefois ne pas avoir exactement ni la même dénotation, ni la même connotation, celle de polémiques sur la dénomination, l'apposition ou les commentaires explicatifs (métalinguistiques), dont « l'aveu par le locuteur du caractère nouveau ou récent d'une lexie qu'il profère dans son énoncé » (*ibid.*, p. 19), et enfin l'utilisation de marques typographiques. Malgré la pertinence, théorique et pratique, de ce schéma, le caractère inévitablement subjectif et relatif de la nouveauté rend inopérable toute modélisation des facteurs susceptibles de l'influencer. Plus récemment, Sablayrolles propose de classer les différents procédés néologiques sur une échelle du sentiment de n  ologicit  , allant des mots-valises, conversions et mots composés, aux matrices par déformation, aux détournements et aux emprunts, jusqu'aux matrices sémantiques (*cf.* 2006b : 146), la variation du sentiment néologique en fonction des sensibilités propres à chaque locuteur étant bien trop difficile à mesurer objectivement. Assez simpliste, la vision de Guilbert sur la perte progressive de la n  ologicit   tente de restituer la complexité de l'articulation entre le locuteur à l'origine de l'innovation lexicale et la communauté linguistique dans laquelle celle-ci se répand :

L'accumulation des emplois du même néologisme dans une période donnée   mousse le sentiment de néologie et le fait bientôt disparaître. Le locuteur lui-même qui produit le néologisme commence par signifier sa création à l'interlocuteur, puis, rapidement, l'intègre à son vocabulaire sans marque distinctive. Chez l'interlocuteur, on peut noter le même processus dans la réception. On peut ainsi établir une courbe décroissante du sentiment néologique chez un même individu et dans la communauté. (Guilbert, 1989 : 3509)

En réalité, la créativité lexicale est une activité naturelle : un locuteur crée un nouveau mot spontanément, sans s'en rendre compte et surtout sans ressentir le besoin de s'en expliquer, de « signifier sa création à l'interlocuteur ». Pour Boulanger, dans la question de la n  ologicit   d'un mot le facteur temps joue un rôle tout aussi fondamental qu'insaisissable : le statut néologique – remarque l'auteur – « n'est pas éternel et il s'estompe à un moment ou à un autre » (2010). Pour tout dire, le sentiment néologique vis-à-vis d'un mot peut ne même pas exister dès le début.

⁷¹ En statistique textuelle, c'est ce qu'on appelle la différence entre fréquence et dispersion.

⁷² Cela laisse toujours dans l'ombre le cas des nombreux mots qui deviennent très fréquents, voire indispensables, dans des cercles très restreints. De plus, il ne faut jamais oublier que même les mots d'origine "interne" peuvent aussi être relativement rares, ou connaître une très mauvaise dispersion dans l'usage.

Après sa naissance, un mot devient candidat à la mise en dictionnaire. Sa diffusion et sa réception sociales plus ou moins rapides influenceront son statut du point de vue lexicographique, l'intégration dans les nomenclatures ayant pour effet de confirmer sa valeur, son utilité et sa place dans l'usage, et non son caractère néologique. [...] On ne peut pas dire que le statut de néologisme correspond à une durée limitée, immuable et fixée à tant de jours, de mois ou d'années et, qui plus est, universelle et qu'une fois ce seuil atteint, le mot est versé dans le réservoir des unités lexicalisées. Et dans cette quête du point de rupture entre deux états lexicaux, il faut sans doute tenir compte d'autres raisons qui ne sont pas de nature linguistique, mais qui jouent un rôle dans l'évaluation et dans la perception du statut du mot ; ces raisons ont notamment des origines sociales ou psychologiques. (Boulanger, 2010)

Contrairement au sentiment néologique, variable en fonction de plusieurs paramètres mais en tout cas circonscrit dans le temps, le sentiment d'altérité peut ne jamais abandonner un emprunt donné. Cela est particulièrement vrai pour les emprunts référentiels dont la référence à la culture étrangère reste explicite. Dans l'article « Processus de lexicalisation de quelques emprunts au japonais », Sarale s'attache à analyser l'ensemble d'interactions diverses au terme desquelles le signifiant de l'emprunt est produit dans la langue emprunteuse. D'après l'auteur, dans cette diversité d'interactions entre « la praxis mimétique auditive-phonatoire, les systèmes phonétiques » et « les codes graphiques », se glisse souvent un « stéréotypage épilinguistique » (2008 : 154). Après avoir rappelé le statut néologique de l'emprunt, création lexicale nouvelle à tous les points de vue, l'auteur explicite le rôle de ce stéréotypage dans la construction du programme de sens de l'emprunt, avant que celui-ci soit lexicalisé – toutefois, ses considérations valent pour les emprunts au japonais, qui sont extrêmement rares et généralement non adaptés et donc immédiatement reconnaissables, mais ne s'appliquent pas à l'immense majorité des emprunts entre langues européennes :

Dans sa volonté de conceptualiser un élément jugé typique de la culture de L_o , l'emprunt pose l'altérité a priori de cette culture, que ce soit pour la reconnaître ou pour la méconnaître. Il construit ou réasserte un stéréotype interculturel et participe d'une pratique de stéréotypage et de clôture des représentations. (*ibid.*, p. 159)

Ainsi, que ce soit péjoratif ou mélioratif, « ce stéréotypage entre dans la signification de l'emprunt, contribuant ainsi au processus d'élaboration de son sens » (p. 149). Au stade initial de la lexicalisation d'un emprunt, ce dernier « repose sur le “baptême” qu'est la nomination, il manifeste des traits référentiels liés à la désignation ainsi que des traits stéréotypiques de la culture d'origine, sans qu'on puisse poser avec certitude l'existence en langue de composantes sémiques isolables »⁷³ (p. 160). Voici ce qu'il en conclut :

L'emprunt lexical est toujours l'occasion d'une coupure avec le signifié de puissance en L_o , même en cas de transfert culturel. Il procède d'une série d'actes de discours réitérés, qui comportent un point de vue, sont liés à une praxis, ont la valeur locutoire d'une production du signifiant en L_a , et la valeur illocutoire d'un acte de baptême – ce qui autorise des emplois comme nom propre. À la création du signifiant d'emprunt et à sa production de sens participent des formations stéréotypiques, axiologiquement clivées, qui dessinent un ethnotype et révèlent, en creux, les certitudes et inquiétudes des énonciateurs en L_a sur leur propre culture. C'est pourquoi le stéréotypage inhérent à l'emprunt facilite son appropriation dans la langue d'arrivée. (*ibid.*, p. 165)

⁷³ Comme le rappelle Henri Cottez, « les mots sont des instruments non seulement de *désignation*, mais aussi d'*appréciation* des réalités. Les signes sont rarement neutres » (1987 : 77).

Toutes ces considérations, qui s'avéreront très utiles lorsqu'il sera question d'analyser la valeur connotative des italianismes culinaires à l'étude dans ce travail, sont tout aussi pertinentes dans une perspective plus strictement lexicographique. En effet, elles peuvent être mises en rapport avec la charge culturelle propre à tout dictionnaire, dont l'un des objectifs est précisément celui d'illustrer, en filigrane, la culture qui émane de la langue qu'il décrit, ainsi que des autres systèmes linguistiques avec lesquels cette langue est entrée en contact – nous pensons, par exemple, aux travaux de Margarito (2008 en particulier) portant sur l'image de l'Italie et de la culture italienne restituée par les dictionnaires français, notamment à travers les citations littéraires et les exemples forgés (cf. aussi Attruia 2010a). Depuis Saussure – « la nomenclature au sens large de Saussure est une représentation culturelle » (Meschonnic, 1991 : 94) – les choses ont évolué, car le dictionnaire ne représente pas simplement la culture, il participe aussi à son élaboration, à sa construction. Introduite par Galisson dans les années 1980, la notion de *lexiculture* rend compte de cette évolution dans la conception du rôle des dictionnaires vis-à-vis des identités culturelles. « Par lexiculture – précise l'auteur dans une note en bas de page de l'article « Une dictionnaire à géométrie variable au service de la lexiculture » – il faut entendre la culture **mobilisée** et **actualisée**⁷⁴ dans les mots et autres unités lexicales des discours dont le but n'est pas l'étude de la culture pour elle-même » (1997 : 57). Rebaptisée, par la suite, *pragmatique lexiculturelle*, cette approche s'appuie – comme l'indique le nom – sur la dimension pragmatique du lexique et, par conséquent, sur l'analyse de mots en contexte(s). Si au début elle intéressait principalement la didactologie des langues – ou plutôt des *langues-cultures*, pour reprendre l'expression de Galisson, élaborée autour des années 1985-1986 – cette discipline a vite élargi son champ d'application, comme le prouve la profusion de travaux dont elle a fait l'objet depuis son élaboration. La revue *Études de linguistique appliquée* lui a d'ailleurs consacré un numéro entier, le 154 de 2009, intitulé « Voix et voies de la lexiculture en lexicographie » et voué à comprendre comment les discours culturel, interculturel et, en définitive lexiculturel s'entrecroisent dans un dictionnaire. Pour Dotoli le lien entre lexiculture et dictionnaire, explicité par Galisson en particulier, se manifeste également dans la définition lexicographique, qui de sémantique devient lexiculturelle : « La plupart des dictionnaires d'aujourd'hui commencent à s'aligner sur cette voie, par des points d'ancrages où la culture retrouve de plus en plus son rôle. Ils répertorient la langue dans un contexte culturel. Ainsi le dictionnaire n'oubliera-t-il jamais que les mots sont migrants et qu'il faudra donc les traiter dans une "perspective interculturelle", en traversant parfois plusieurs langues et terres » (2010 : 74).

Peut-être un peu hâtive et certainement incomplète, cette digression sur la pratique culturelle du dictionnaire, sur laquelle nous reviendrons plus tard avec des exemples tangibles, nous permet toutefois de faire la transition vers les prochaines sous-parties de ce chapitre, dans lesquelles il sera question précisément du rapport entre l'emprunt linguistique et sa description lexicographique. Mais avant de nous y attacher, il convient de dire un mot sur les relations que la néologie entretient avec la lexicographie, « à la fois étroites, multiples et ambiguës » (Sablayrolles, 2008 : 13).

⁷⁴ C'est nous qui soulignons.

1.3.5. Néologie et dictionnaires

Sablayrolles, que nous venons de citer, est sans doute l'un des auteurs qui a le plus réfléchi aux multiples questions, à la fois théoriques et pratiques, qui gravitent autour des concepts de *néologie* et de *néologisme*. Dans ses nombreuses publications, échelonnées aux cours des années, il insiste toujours sur la nécessité d'abandonner, ou plutôt de renverser, le point de vue traditionnellement adopté sur la néologie, en vertu duquel est dit *néologisme* tout « mot n'appartenant pas au dictionnaire »⁷⁵ (dans Sablayrolles, 2008 : 13). Une telle conception de la néologie comme absence dans le dictionnaire se heurte à de nombreux obstacles, y compris méthodologiques, en ce qu'elle amène à avoir recours au dictionnaire comme corpus d'exclusion dans le repérage et la description des néologismes⁷⁶ : « outre les problèmes posés par le choix du ou des dictionnaires de référence et par leurs inévitables lacunes⁷⁷ – sans compter le nécessaire décalage qui existe entre l'innovation et sa lexicographisation⁷⁸ – il n'est pas de bonne méthode de substituer à une véritable réflexion linguistique le recours à un outil élaboré à d'autres fins » (*ibid.*, p. 14). En effet, une telle démarche investit implicitement le lexicographe d'une responsabilité qui ne lui revient pas, « celle d'être le censeur de la langue, décidant de ce qui est français et de ce qui ne l'est pas » : au contraire, « le lexicographe suit et entérine l'usage : il ne le crée ni ne l'autorise (de quel droit le ferait-il ?) » (*ibid.*, p. 22). À bien y regarder, ce n'est qu'une simple question de logique, le dictionnaire venant chronologiquement et naturellement après le fonctionnement de la langue dans son usage. L'existence d'un néologisme ne dépend donc pas de sa présence dans le dictionnaire, de même qu'un mot absent de celui-ci ne sera pas nécessairement un néologisme. Ainsi :

Il faut tout d'abord, pour respecter l'ordre logique des causes et des effets, renverser la doxa : un mot n'est pas néologique parce qu'il n'est pas dans le dictionnaire mais un mot entre dans un dictionnaire parce qu'il n'est plus néologique. Entre sa création et son éventuelle insertion dans un dictionnaire, s'écoule un temps plus ou moins longs pendant lequel un néologisme est un SDF, un sans dictionnaire fixe. On observe alors ce paradoxe de la nécessaire circulation d'un mot interdit aux yeux des gens – car absent du dictionnaire – pour qu'il puisse y entrer et exister légalement. (*ibid.*, p. 21-22)

En même temps, l'enregistrement du néologisme dans le dictionnaire est précisément ce qui le prive de cette qualité⁷⁹ – « [...] le dictionnaire est une limite du mot nouveau » écrit Henri Meschonnic dans *Des mots et des mondes* (1991 : 121). C'est là que se trouve, à nos yeux, le véritable paradoxe de la néologie, ainsi que toute l'ambiguïté de son rapport avec la lexicographie. Nous

⁷⁵ Sablayrolles ne nous renseigne pas sur l'auteur de cette citation.

⁷⁶ Boulanger constate aussi cette ambiguïté : « Le rapport établi entre ces deux sciences [la lexicologie et la lexicographie] et la néologie est le premier d'une série de phénomènes binaires et de paradoxes rattachés à la néologie. Un premier paradoxe a trait à l'instauration d'une méthode de reconnaissance des néologismes par comparaison avec une batterie de dictionnaires, filtre qui a pris le nom de *corpus d'exclusion*. Le paradoxe réside dans le fait que l'on cherche des mots exclus des dictionnaires, alors qu'ils n'ont pas fait l'objet de consignation, et qu'on veut asseoir la valeur lexicologique d'un mot en se fondant sur une vérification de nature lexicographique. La dualité du mot est en cause et elle entraîne une mise en perspective de l'idée de "néologie" et de celle de "néologisme" » (2010 : 31).

⁷⁷ Pensons par exemple au repérage des néologismes sémantiques, particulièrement problématique.

⁷⁸ Toujours Boulanger (2010) : « La captation dictionnaire crée un paradoxe. On mesure le degré de nouveauté d'une forme tirée du discours à l'aide d'instruments lexicographiques qui sont obligatoirement en décalage par rapport à l'actualité du discours ».

⁷⁹ « [...] une fois les néologismes dictionnarisés, ces néologismes ne sont plus "néo"-logismes, ce sont en réalité des "diction"-narismes pour lesquels les marques (néol.) elles-mêmes n'ont guère de sens précis » (Quemada, 1990 : 300).

rejoignons en cela la position de Boulanger : « La néologie entretient en effet un rapport de dépendance avec la lexicographie ; bien qu'elle relève de la lexicologie, elle n'est actualisée, à travers le néologisme, que par un pacte avec le dictionnaire » (2010). Plus loin, Boulanger revient sur cette question, en apportant des précisions (évidentes pour n'importe quel spécialiste de lexicologie historique) :

La mise en dictionnaire constitue donc une seconde naissance et un acte de baptême pour le mot enregistré. Rejoindre le dictionnaire dénéologise le mot sans nécessairement lui retirer sa qualité de psychonéologisme⁸⁰. Il ne faut donc pas confondre l'apparition du mot en langue – le néologisme lexicologique – et l'apparition du mot dans un dictionnaire – le “néologisme” lexicographique ou mot nouveau. L'écart temporel entre ces deux états est parfois surprenant. (*ibid.*)

Le statut de néologisme « étant incompatible avec la vocation du dictionnaire », l'étiquette qui lui est collée le sera aussi : ainsi, « les ajouts sont appelés *mots nouveaux*, une appellation réservée à l'insertion dans la nomenclature et qui n'a rien à voir avec la création du mot. [...] Souvent, ce moment est fort éloigné du jour de la création, de sorte que l'étiquette de *néologisme* ne convient plus et que celle de *mot nouveau* doit être qualifiée de lexicographique » (*ibid.*) – ce qui apparente ces deux étiquettes c'est leur caractère éphémère. Un néologisme ne peut donc exister qu'en discours ; compte tenu de cela, son identification et son analyse ne peuvent pas, *a fortiori*, s'appuyer sur le recours aux dictionnaires en tant que corpus d'exclusion :

[...] pour mesurer le caractère néologique d'une unité lexicale, il faudrait rechercher sa présence ou constater son absence dans un immense corpus textuel formant les discours réels. La comparaison devrait se faire avec des congénères discursifs (= lexicologie) et non avec le lexique artificiellement clos généré par les nomenclatures des dictionnaires (= lexicographie), et cela même si on admet que les nomenclatures des dictionnaires terminologiques sont plus exhaustives. Cette quête irréalisable il y a quelques années est devenue possible. La stratégie du corpus d'exclusion devrait être repensée, réévaluée et reconfigurée sur des bases textuelles et lexicographiques plus volumineuses et qui remontent aussi dans le temps. (*ibid.*)

Cela suppose alors l'existence de deux lexiques distincts, l'un lexicologique et l'autre lexicographique : un mot peut faire partie des deux à la fois, mais, s'« il est possible d'être membre du premier groupe sans l'être du second [...] il est impossible de figurer dans le second sans en passer d'abord par le premier » (*ibid.*), sauf dans le cas des recueils terminologiques dont les auteurs créent des termes et les proposent aux usagers. L'existence de ces deux « états lexicaux », correspondant aux limites initiales et finales de la nouveauté de la lexie, est précisément ce qui permet de comprendre la raison d'être du nécessaire décalage qui existe entre l'innovation lexicale et son enregistrement dans la lexicographie : la date de la création du néologisme en discours ne doit pas être confondue avec celle de son entrée dans le dictionnaire ; elle ne doit pas non plus être confondue avec la date de sa première attestation dans la documentation écrite, car elle ne coïncide pas forcément avec le moment de la création verbale.

⁸⁰ Il emprunte ouvertement ce terme à Alain Rey, qui s'en sert pour désigner la perception de nouveauté chez les locuteurs, définie alors comme « une sorte de néologie – de psychonéologie – qui ne sera pas forcément intégrée dans la néologie créative du langage » (1985 : 237).

Le moment est venu de quitter ces considérations générales sur la néologie, tout aussi valables, pour embrasser la réflexion sur l'emprunt en particulier, à commencer par sa lexicalisation.

1.3.6. Emprunt et dictionnaires

1.3.6.1. La lexicalisation des emprunts

Comme pour toute unité lexicale nouvelle, la lexicalisation d'un emprunt souscrit son passage de la performance à la compétence, pour le dire en termes générativistes⁸¹. De la mobilité et l'irrégularité de l'usage, l'on passe à la stabilité et à la régularité du système, tel qu'il se manifeste dans le lexique d'une langue. Ce processus de passage des unités lexicales⁸² de l'axe syntagmatique à l'axe paradigmatique, « de la mobilité syntaxique à l'inscription dans le composant lexical comme unités formellement et sémantiquement stables » (Bastuji, 1979 : 17) – les unités lexicales d'une langue le sont-elles jamais ? – procède de manière lente et graduelle, et concerne le signe linguistique dans son intégralité, signifiant, signifié et référent extra-linguistique. Pour Sarale – cité ci-dessus – la lexicalisation d'un emprunt s'articule en plusieurs moments « logiques », qui ne correspondent pas à des étapes chronologiques : la reconnaissance de l'emprunt en tant qu'unité lexicale autonome, à la fois sur le plan formel et sémantique, « résulte d'un processus qui n'est ni uniforme, ni linéaire, et dont les étapes – phonétiques, pragmatiques, sémantiques, syntaxiques, etc. – ne se situent pas toutes dans un même plan » (Sarale, 2008 : 150, note 1). Ces moments sont pour l'auteur respectivement la construction du signifiant, l'acte de baptême inhérent à la nomination, la formation stéréotypique dont nous avons parlé plus haut, et la syntaxe de l'emprunt. D'une manière générale, le processus diachronique de lexicalisation de l'emprunt participe, d'une part, à sa codification en tant qu'unité lexicale stable, malgré les variantes graphiques, pourvue d'autonomie au sein du lexique de la langue, et, d'autre part, à sa conceptualisation, en vertu de laquelle il lui sera attribué une valeur à la fois dénotative et connotative. Cette dernière, variable en fonction des locuteurs, résulte d'un processus complexe dans lequel se confondent références culturelles, croyances subjectives et représentations partagées par les membres de la communauté linguistique.

Notre objectif étant celui de comprendre le rapport que l'emprunt entretient avec les dictionnaires, il convient alors de se poser la question de la place de la lexicographisation au sein de ce long processus de lexicalisation, fait de négociations à la fois linguistiques et sociolinguistiques. La réponse la plus simple et la plus immédiate serait de considérer l'enregistrement de l'unité lexicale dans les dictionnaires comme un signe ultime de sa lexicalisation, ce qui n'est pas faux en soi mais se heurte à des difficultés à la fois théoriques et pratiques. Tout d'abord, la lexicographisation n'est

⁸¹ Ceux-ci sont, dans l'esprit de Meschonnic, peu favorables en matière de dictionnaires : « L'ouverture du dictionnaire vers l'infini du discours ne semble pas favorisée par cette représentation du langage dans les termes générativistes de la compétence (la capacité de tout locuteur de faire des phrases nouvelles) et de la performance (n'importe quelle phrase réelle). Parce que cette conception participe d'une logique de la langue abstraite de tout ce qui fait le discours. C'est en s'ouvrant sur la syntaxe, que le dictionnaire rouvre les mots sur le discours. Sur la culture » (1991 : 68). Certes, il parle de phrases et non des mots, mais le principe vaut tout de même.

⁸² L'unité lexicale étant, à proprement parler, le résultat de la lexicalisation, il serait plus correct employer un autre terme ici, peut-être le générique *mot*, ou alors *expression*. Par commodité, nous continuons d'utiliser les termes *unité lexicale* et *lexie*, consciente de leurs implicites.

pas un processus uniforme, unanimement entrepris et partagé par l'ensemble des dictionnaires d'une langue, mais dépend d'un certain nombre de variables, telles que la subjectivité des lexicographes ou la ligne éditoriale de la maison d'édition. Mais surtout, concevoir la lexicographisation d'une lexie comme le dernier palier de sa lexicalisation risque de faire penser, à tort, que, si elle se trouve dans un dictionnaire, elle n'est automatiquement plus sujette à ces négociations dont on vient d'esquisser les contours. La lexicalisation d'un mot ne finit pas nécessairement avec sa lexicographisation ; au lieu d'y aboutir, cette dernière participe à la lexicalisation du mot, à sa codification au même titre qu'à sa conceptualisation. « Les dictionnaires sont à la fois témoins et acteurs du procès auquel est soumis chaque mot » (Steuckardt, 2009 : 96) : cette formule explicite, de façon élégante, la double nature, passive et active, de la pratique lexicographique.

Ces précautions vis-à-vis de la valeur de la lexicographisation d'un mot, par rapport à sa lexicalisation, s'avèrent d'autant plus nécessaires lorsque le mot en question est un emprunt, en raison de sa grande variabilité et instabilité, sur le plan formel aussi bien que sémantique – il suffit de penser aux nombreuses variantes graphiques qu'il peut présenter, y compris une fois qu'il a été "codifié" dans la langue, et sur lesquelles les dictionnaires doivent, ou devraient, se prononcer, soit en choisissant l'une contre les autres, soit en signalant cette variété. C'est précisément le traitement que ceux-ci réservent à l'emprunt qui fait, à présent, l'objet de nos réflexions.

1.3.6.2. Le traitement lexicographique des emprunts

Pour les directeurs de l'ouvrage collectif *Les dictionnaires et l'emprunt : XVI^e-XXI^e siècle*, Steuckardt, Leclercq, Niklas-Salminen et Thorel, « le traitement lexicographique de l'emprunt s'avère un lieu d'observation privilégié des enjeux culturels et idéologiques dont les dictionnaires se font à la fois l'écho et le relais » (2011 : 11). En effet, la politique d'inclusion des emprunts ou, à l'inverse, de non-inclusion, affichée, plus ou moins ouvertement, par les dictionnaires est révélatrice, à bien des égards, de l'image que les lexicographes, et par extension les locuteurs de la langue qu'ils décrivent, ont de l'Autre à une époque donnée, ainsi que – bien entendu – de la langue en elle-même. Outre que dans les préfaces⁸³, l'équivalent lexicographique des déclarations de principes et d'intentions – « each lexicographic work reflects a linguistic theory which the author more or less consciously applies » (Quemada, 1972_a : 427) – cette image se dessine également au fil des articles du dictionnaire en lui-même, au niveau de sa microstructure, par le choix des métatermes employés mais aussi par la mise en place d'un véritable métadiscours. Issue, en partie, de ses travaux de lexicographie diachronique destinés à la rédaction des notices « Étymol(ogie) et Hist(oire) » du *TLF*, la thèse de Béatrice Stumpf *Lexicographie et lexicologie historique du français* (2009) s'intéresse naturellement à la question du métalangage des dictionnaires, en l'occurrence le *TLF*. Concernant les emprunts en particulier, les principales formules employées dans leurs analyses étymologiques sont

⁸³ À titre d'exemple, nous retranscrivons un extrait de la préface du *TLF*, signée par Paul Imbs, d'où ressort la politique du dictionnaire vis-à-vis des emprunts : « Une précaution [...] a été appliquée pour l'admission définitive [...] des mots étrangers rencontrés. Lorsque ces mots n'étaient attestés qu'une seule fois dans nos textes, nous avons demandé qu'ils soient en outre "autorisés", c'est-à-dire accrédités par leur présence dans la nomenclature ou de *L'Académie* ou du *Littré*, ou encore du *Dictionnaire général*, d'un des grands *Larousse* encyclopédiques ou de l'un des deux *Robert* ; c'est-à-dire dans les ouvrages lexicographiques à nomenclature ouverte et à autorité consacrée soit à cause de la qualité ou de la qualification de leurs auteurs, soit en raison de leur large diffusion auprès du public cultivé » (1971 : 27).

« empr. à (de) », « adapt. (= adaptation) du (de) » et « calque du (de) » (cf. p. 74). Stumpf nous apprend ensuite que lorsque le mot étranger appartient à une réalité propre aux locuteurs de la langue d'origine, son étymon est introduit par « mot », suivi de l'adjectif dérivé de la langue à laquelle il a été emprunté. Ce choix terminologique n'est pas sans conséquence, comme le constate justement Sabine Albert dans sa thèse, d'orientation comparatiste, *Analyse diachronique du Trésor de la Langue Française et de l'Oxford English Dictionary : le traitement des emprunts* (2018), à partir de l'observation de quelques exemples précis :

Quand l'emprunt est établi, il est introduit dans le *TLF* par « empr. » et bénéficie parfois de précisions sur l'aire géographique d'où est issu le mot, par exemple pour le *youyou* on peut lire : « Empr. au dial. chinois Min (dans le sud de la province du Fujian). Si le mot appartient à la catégorie des xénismes, il sera le plus souvent introduit dans le *TLF* par « mot », comme c'est le cas pour *torero* : « mot esp. att. dep. 1534 ». L'utilisation du terme *mot* suivi d'un adjectif exprimant la nationalité montre bien que le mot n'est pas – encore ? – considéré comme intégré au fonds lexical français, ce qui peut être sujet à controverse : le *kimono*, par exemple, est traité en xénisme dans la rubrique *étymologie et histoire* de l'article, ce que corrobore la première définition dans la partie synchronique : « longue tunique à manches très amples, d'une seule pièce, croisée devant, maintenue par une haute ceinture, portée par les Japonais des deux sexes » (nous⁸⁴ soulignons). Mais on serait en droit de s'en étonner à la lecture des exemples cités à la suite de la seconde définition (« peignoir léger, à larges manches non rapportées) ; on lit en effet cette illustration puisée chez Aragon : « *Thérèse apportait le vin et les verres. Le kimono très long qu'elle portait très croisé pour ne pas marcher dessus, de la main gauche, elle le maintenait fermé* » et cette autre, recueillie chez Duhamel : « *Joseph, drapé dans un kimono vert tendre racontait, en soupant, son voyage et son séjour chez les Suckling* ». Il semble bien que Thérèse et Joseph, outre leurs prénoms bien peu nippons, aient totalement intégré le *kimono* à leur garde-robe, et le fait que deux exemples d'auteurs différents vêtissent des personnages de *kimonos* parait indiquer qu'il ne s'agit pas là d'une simple fantaisie exotique. Par ailleurs, le fait que le terme *kimono* puisse être utilisé en apposition pour caractériser un corsage, une robe ou un manteau, comme on l'apprend par la suite, montre une extension de sens suffisante pour que l'on s'autorise à penser que le mot a dépassé le statut de xénisme. Mais la question de l'acceptation de l'emprunt est complexe, et les dictionnaires reflètent la subjectivité que l'on peut rencontrer partout à ce propos. (Albert, 2018 : 232-233)

En poursuivant sa recherche critique des implicites cachés dans le métalangage élaboré par le *TLF* et employé dans la description étymologique des emprunts, Albert relève un deuxième point sujet à débat : alors que pour les calques et les traductions l'on retrouve les métatermes « calque » ou « trad. », le cas particulier du calque sémantique est signalé par la formule « empr. sém. à ». La discussion est ici vite résolue, étant donné que *calque sémantique* et *emprunt sémantique* s'emploient, chez la plupart des auteurs, comme synonymes. L'auteur mentionne enfin le cas des faux-emprunts, ou plutôt des pseudo-emprunts, à en juger par le métaterme employé pour les désigner, notamment le formant *pseudo-* suivi du supposé emprunt (langue d'origine + suffixe *-isme*, ex : *pseudo-italianisme*). En constatant une certaine variabilité dans la terminologie employée, Albert rappelle que celle-ci est influencée par la subjectivité des lexicographes, « ce qui est inévitable dans une œuvre de si longue haleine et qui a réuni tant de collaborateurs. On peut ainsi trouver d'autres formules, telles que “adapté de” dans le *TLF* pour marquer les faux emprunts » (*ibid.*, p. 235). Par rapport aux règles annoncées par Imbs dans la préface du dictionnaire afin d'en définir la métalangue, la « règle de discrétion » et la « règle de redondance » (1971 : 28), visant respectivement à contenir l'emploi

⁸⁴ Sabine Albert.

de termes trop savants et à assurer la cohérence globale de la terminologie employée, le travail d'Albert n'a pas relevé d'importantes contradictions. Quant aux implicites derrière les métatermes employés, nous avons vu, à travers l'exemple de l'alternance « empr. » - « mot », que la terminologie n'est que rarement neutre, innocente, et qu'elle reflète le plus souvent des choix tant programmatiques qu'idéologiques.

Dans une perspective ouvertement diachronique, les éditeurs de *Les dictionnaires et l'emprunt : XVI^e-XXI^e siècle* se sont aussi intéressés à la métalangue des dictionnaires au sujet de l'emprunt linguistique, et à son évolution au fil du temps, en ce qu'elle donne à voir, en filigrane, la conceptualisation progressive de l'objet qu'elle décrit. Assez logiquement, ils s'attachent en premier au concept de *xénisme*, par opposition à l'emprunt établi ; dans les pages de présentation à l'ouvrage, l'on peut lire ce qui suit :

À travers le recensement et l'analyse des différents marqueurs ou métatermes, l'ensemble des contributions met d'abord en évidence l'élaboration et la codification progressives d'une métalangue adaptée à cet objet linguistique mal défini – parce que longtemps dépourvu d'une dénomination unique, stable et spécifique. Le premier constat est celui d'une relative stabilité, du moins d'une continuité de certains de ces marqueurs sur l'ensemble de la période considérée : ainsi du marquage élémentaire par l'opérateur *mot X* (où X = nom de langue étrangère), susceptible de signaler tantôt l'origine tantôt l'extériorité linguistique ; ou encore du marqueur indifférencié de l'origine *vient de*, relayé par des marqueurs parasyonymes tels *pris de* ou *tiré de* ; *emprunté de*, qui apparaît sporadiquement chez Nicot (1606), s'impose dès la première édition du *Dictionnaire de l'Académie* (1694). (Steuckardt *et al.*, 2011 : 9)

L'on retrouve le métaterme « mot », conservé par le *TLF* afin de signaler les cas d'emprunt dont la référence à la culture étrangère est explicite, avec un degré de transparence plus ou moins grand. Mais ce marqueur – nous apprennent les auteurs – peut aussi rendre compte tout simplement de l'origine du mot, c'est-à-dire avoir une valeur purement étymologique. En dépit de la codification progressive des dictionnaires, dans laquelle l'élaboration d'une métalangue spécifique joue un rôle déterminant, la variation terminologique au niveau de leur microstructure prouve que le marquage de l'emprunt est, encore aujourd'hui, loin d'être uniforme : « la microstructure des dictionnaires contemporains [...] révèle en effet une hésitation entre son assimilation aux marques d'usage (l'emprunt comme expression d'un sentiment d'extériorité, celui-ci déterminant ses valeurs d'emploi) ou au discours étymologique et historique sur l'origine du signe » (*ibid.*, p. 10). Responsable de l'élaboration et de la diffusion d'« un discours socio-culturel sur l'emprunt », son traitement lexicographique peut se faire essentiellement de deux manières distinctes :

- a) un item peut être identifié comme emprunt grâce à un marquage explicite ou direct, caractérisé par la présence des métatermes ou marqueurs spécifiques [...]. Le métadiscours porte alors sur le signe linguistique, il y a « dénotation explicite » de l'emprunt, « origine linguistique externe marquée »
- b) mais on peut considérer qu'il n'y [sic] pas nécessairement absence de marquage en l'absence de ces métatermes, et reconnaître des modalités intermédiaires de signalement de l'emprunt : par contraste avec les précédentes, on pourra parler ici de marquage implicite ou indirect. L'emprunt est alors seulement « connoté », il y a « origine linguistique externe à déduire ». Il existe bien des façons pour le lexicographe de signaler à son lecteur le mot emprunté sans pour autant le marquer explicitement comme tel : soit que l'item soit l'objet d'une étymologie indifférenciée, [...] ; soit que l'article, dans la définition ou les exemples, tienne un discours sur l'origine du référent et non du mot ; ou encore sur le sens du mot dans une autre langue. La forme du signifiant, celle de l'entrée

ou des graphies peuvent également, à des degrés divers, servir d'« indice » ou de connotation de l'emprunt. (*ibid.* p. 10-11)

Pour le dire autrement, et d'une manière beaucoup plus concise, le marquage lexicographique de l'emprunt peut se faire par le biais de l'emploi de métatermes spécifiquement conçus à cet effet, mais aussi par la mise en place, plus ou moins subtile, d'un métadiscours, au sein duquel on peut isoler, à son tour, plusieurs termes métadiscursifs. La contribution de Thorel à l'ouvrage collectif que nous venons de citer, « Métadiscours de l'emprunt et mots empruntés dans le *Thresor de la langue françoise* de Nicot (1606) », s'intéresse précisément à la mise en place de ce métadiscours sur l'emprunt, à une époque donnée et dans un dictionnaire donné, ainsi qu'à la représentation et à la conception de l'emprunt qui s'en dégage. En partant du constat que le discours lexicographique est le lieu où se croisent connaissance et sentiment linguistiques, elle tente de ramener le marquage de l'hétérogénéité dans le dictionnaire de Nicot – cette dernière pouvant se manifester « tantôt négativement, comme sentiment de non appartenance ou d'éloignement par rapport à la langue française ; tantôt positivement, comme sentiment d'appartenance ou de proximité, par rapport à une autre langue que le français » (*ibid.*, p. 27) – à une typologie de nature sémantique, dans laquelle elle parvient à isoler trois modalités du métadiscours sur l'emprunt : « le sentiment de non-appartenance au français peut s'énoncer sur le mode du simple constat, s'affirmer de manière polémique, ou être seulement suggéré par le biais de l'étymologie » (p. 30). Cette dernière modalité métadiscursive n'est pas aussi naïve qu'elle en a l'air :

Les marqueurs étymologiques du type *vient de*, *pris de*, *fait de*, *extrait de*, *descendu de* etc., ont jusqu'ici été laissés de côté : mais doit-on toujours les tenir pour des stricts équivalents synonymiques ? L'expression verbale *vient de* est de loin le plus fréquent : il marque une étymologie indifférenciée, à moins d'être associé à un autre marqueur. En revanche, les participes *pris de* et, dans une moindre mesure, *fait selon* ou *extrait de* semblent plus spécifiques, selon leurs contextes d'emploi. Ils connotent l'emprunt plus qu'ils ne le dénotent : ils supposent un locuteur agent du procès, et suggèrent une temporalité plus restreinte, qu'ils évoquent l'appropriation volontaire (*pris de*) ou le calque du signifiant (*fait selon*). (*ibid.*, p. 37)

Depuis le XVII^e siècle, la métalangue des dictionnaires a largement évolué, dans le sens de la codification et de la stabilisation ; elle n'y est pas encore, et, vraisemblablement, elle n'y arrivera jamais, en vertu du caractère nécessairement subjectif de la description lexicographique. De plus, il ne faut pas oublier l'influence que le contexte socio-historique exerce sur l'élaboration et la réception d'un dictionnaire, et dont toute approche métalexicographique se doit de tenir compte. Par rapport à celui des autres unités lexicales, le marquage de l'emprunt est, de ce point de vue, particulièrement intéressant, car il met en jeu le rapport que la langue, mais surtout les locuteurs qui la parlent, entretient avec l'altérité. L'ensemble des contributions, dont celle de Thorel, prouvent que l'analyse du traitement lexicographique de l'emprunt peut être abordée de deux points de vue distincts mais complémentaires : « une approche métalexicographique, qui décrit les modalités techniques du traitement de l'emprunt, et une approche idéologique, qui en analyse les enjeux socio-politiques » (*ibid.*, p. 13), ce que nous comptons faire dans notre étude métalexicographique des italianismes culinaires dans la langue française. Compte tenu de notre orientation transversalement comparatiste, l'observation du traitement lexicographique de ces emprunts à l'italien dans deux des principaux dictionnaires philologiques du français – le *TLF* et le *Grand Robert* – nous permettra de vérifier s'il existe une métalangue commune à ces trois dictionnaires ou si, au contraire, il y a des divergences

terminologiques, et par conséquent idéologiques⁸⁵, entre eux et à l'intérieur de chacun d'entre eux. Compte tenu des indices dénotatifs et connotatifs qu'il peut nous fournir, le métadiscours sur l'emprunt que ces dictionnaires mettent en place, principalement à travers les citations littéraires et les exemples forgés comme support de la définition lexicographique, mais aussi par le biais de détails typographiques les plus insoupçonnables, sera aussi au centre de nos intérêts. À ce sujet, nous voudrions conclure avec les mots d'Henri Meschonnic : « Avec le discours de la définition, avec les discours des exemples, le dictionnaire est un discours de discours. À la fois le visage et le masque du signe. Il a un contenu de contenus, ceux des mots, ceux d'une culture, ceux de la représentation des sens, et des réalités » (1991 : 38).

Le rapport qu'une langue, et la culture qu'elle reflète et contribue sans cesse à définir, entretient avec l'altérité, laquelle demeure nécessaire à l'élaboration de toute identité, peut se mesurer par un autre aspect propre à la description lexicographique, et particulièrement crucial en matière d'emprunt : la datation. Au-delà des difficultés qu'elle soulève, en particulier pour les périodes les plus anciennes, et dont nous allons nous occuper dans un instant, la datation « permet également de mettre en évidence les périodes d'ouverture et de fermeture aux mots d'ailleurs – et donc, ajoutons-nous, à l'Autre – ainsi que celles marquant une accélération de l'emprunt [...]. À la faveur des échanges, des événements historiques, du contexte, on emprunte nécessairement de manière différente. C'est la raison pour laquelle la datation est aussi à lier aux mouvements qu'ont suivis les emprunts » (Albert, 2018 : 139).

1.3.6.3. La datation des emprunts

À l'instar de Humbley, nous nous devons de constater avant toute chose que « la difficulté des datations est liée à celle de l'identification de l'événement des emprunts en question » (2008_b : 70). Retracer l'événement linguistique ayant présidé à la création d'un emprunt demande, d'une part, d'adopter une approche résolument diachronique – rappelons, à ce sujet, le schéma de Steuckardt (2008_a), selon lequel l'emprunt linguistique procède d'événements de nature différente, le premier étant justement l'événement historique – de l'autre, de s'inscrire dans le domaine de la linguistique externe, c'est-à-dire de s'intéresser principalement aux aspects sociolinguistiques entourant l'apparition d'une lexie d'origine étrangère dans une langue donnée. Particulièrement problématique dans le cas des emprunts faits à une époque ancienne, l'identification de cet événement historique, tout comme celle de l'événement linguistique qui en résulte (éventuellement), dispose aujourd'hui de moyens de plus en plus efficaces, grâce notamment à la conjonction des techniques informatiques avec la recherche philologique. Avant même que la philologie devienne numérique, le recours à la documentation écrite s'était imposé comme le moyen principal de datation de nouvelles unités lexicales, dont les emprunts. Très présente en France, la tradition des premières attestations résulte précisément de ce mariage de la philologie avec la lexicographie. L'attestation d'un mot dans une source écrite a, d'un point de vue seulement lexicographique, valeur d'acte de naissance ; en effet, elle ne coïncide que rarement avec la création verbale, beaucoup plus difficile à cerner. Mais

⁸⁵ « Des choix lexicographiques s'imposent, qui vont révéler les choix linguistiques et sociolinguistiques, parfois même idéologiques, des lexicographes et des institutions qui établissent les nomenclatures et décrivent les unités lexicales retenues » (Jacquet-Pfau, 2011 : 308).

l'attestation est aussi ce qui confère à la date sa valeur lexicographique et, par conséquent, sa légitimité historique. « En principe il y a, dans la lexicographie historique, deux catégories de datations nettement distinctes : d'une part les dates corroborées par des attestations, d'autre part les dates qui ne sont pas suivies de références correspondantes et sont donc dépourvues de toute valeur historique puisqu'elles ne sont pas vérifiables » (Höfler, 1986 : 424). Au-delà de constater une vieille tendance de la lexicographie historique à considérer la plus ancienne date toujours comme la meilleure, ce qui exige parfois la révision des datations existantes, l'auteur attire l'attention sur la nécessité d'éviter à tout prix les dates non vérifiées ni vérifiables, d'autant plus redoutables compte tenu du suivisme lexicographique :

Sans aucune valeur historique sont les datations approximatives du type « début XX^e s. » ou « v. 1925 » qui par suite du manque de précision déjà montrent clairement qu'aucune attestation concrète ne les étaye. [...] De telles datations approximatives, courantes dans la lexicographie historique sont sans valeur historique car elles ne reposent évidemment sur aucune attestation, elles sont, de plus, dangereuses et désorientent, car elles sont souvent le point de départ de datations en apparence précises pour d'autres dictionnaires parus ultérieurement. (*ibid.*, p. 426-427)

Ayant pour but la poursuite de ce mirage lexicographique qu'est la première attestation absolue d'un mot, la recherche des premières dates est au cœur des préoccupations de la lexicographie historique ; « leur importance – écrit Möhren – devrait inciter les lexicographes à vérifier scrupuleusement l'authenticité de l'attestation première » (1982 : 3). En effet, puisqu'elle se fonde sur le recours à la documentation écrite, la traque aux premières attestations doit systématiquement s'appuyer sur des principes, à la fois lexicologiques et philologiques, rigoureux et fiables. Dans cette « course aux trésors » (Andronache, 2008 : 1093) de la lexicographie, la vérification des sources écrites y est pour beaucoup, de même que l'harmonisation de leur datation, tâche qui revient moins aux lexicographes qu'aux philologues et éditeurs critiques de textes⁸⁶ :

L'importance de la datation et de l'authenticité des premières attestations largement évoquée dans les travaux fondamentaux de lexicologie et de lexicographie historiques nous rendent encore plus attentifs à la diminution significative du nombre de premières attestations après les avoir soumises au critère de la vérification des sources (*cf.* Möhren 1982), un véritable « purgatoire » lexicographique qui seul peut nous garantir la pertinence des résultats obtenus. (*ibid.*)

Pour Steinfeld, la recherche des premières attestations doit se faire en poursuivant trois objectifs à la fois, distincts mais complémentaires : la datation, ou l'identification de la date d'apparition du mot dans la langue ; l'attestation, visant à établir « son usage dans un contexte précis » ; et la localisation, c'est-à-dire la mention de la source « dûment référencée » : « Datation, attestation et localisation sont différents éléments d'information que le lexicologue diachronicien se doit de pourchasser avec zèle pour lever le moindre soupçon d'obscurité et d'amphibologie » (2006). Une date sans attestation ne vaut donc pas plus qu'une date sans localisation, de même qu'une attestation sans date ne vaut pas plus qu'une attestation sans localisation.

⁸⁶ « Un dictionnaire qui se propose de décrire l'évolution d'une langue nationale dans son ensemble s'appuie nécessairement sur les éditions de textes, puis sur les dictionnaires d'attestations. Un dictionnaire étymologique est tributaire des choix de textes édités par les philologues comme de l'utilisation qu'ont fait des éditions les lexicologues. » (Glessgen, 1993 : 429-430).

Depuis que l'étymologie-origine est devenue étymologie-histoire, et ce grâce au père du *FEW* Walther von Wartburg, l'importance, en lexicologie et lexicographie historiques, des premières attestations a été considérablement redimensionnée. Bien que jamais véritablement absolue, leur valeur est devenue relative, du moment où l'on a commencé à s'intéresser à ce qui se passait après, c'est-à-dire aux attestations intermédiaires qui jalonnent l'histoire d'un mot. Appelées également « attestations charnières », notamment par Möhren (1986) mais aussi par Glessgen, qui lui emprunte ouvertement la définition non sans la réélaborer, ces attestations intermédiaires, en ce qu'elles rythment les différentes étapes dans l'histoire d'un mot, doivent compter parmi les objectifs principaux de tout projet étymologique :

Je retiendrai comme définition d'une *attestation charnière* (*Scharnierbeleg*) celle que nous fournit Frankwalt Möhren dans ses *Wort- und sachgeschichtliche Untersuchungen* (1986). Selon lui, cette expression englobe toutes les attestations qui permettent de suivre l'évolution d'un mot dans le temps : les premières et dernières attestations ainsi que les attestations isolées. J'y ajouterai, pour ma part, les attestations de transition ou intermédiaires (*Zwischen- ou Übergangsbelege*) qui créent un pont chronologique entre deux attestations éloignées dans le temps de plus d'un siècle. [...] L'ensemble des attestations charnières revêt une importance capitale pour l'histoire des mots et des choses. Il permet de décrire la formation et les transformations d'une langue écrite comme la naissance et le développement de langues scientifiques, de suivre les emprunts d'une langue à une autre et de saisir des modes linguistiques et mentales. (Glessgen, 1993 : 421)

Encore plus, la prise en compte des attestations charnières est aussi propédeutique à une meilleure connaissance des premières attestations en elles-mêmes : Glessgen considère justement que « le peu d'attention prêté aux dernières attestations et aux attestations intermédiaires a pu nuire parfois à la description même des premières attestations » (1993 : 420), d'où la nécessité, à plus forte raison, de les prendre en compte. Pour Andronache, la question des attestations intermédiaires va de pair avec le problème de la continuité en lexicologie historique, qu'elle considère comme un principe essentiel à l'élaboration de la « carte d'identité » (2010 : 1091) d'un mot, et par conséquent à sa correcte description lexicographique : « La continuité est essentielle pour donner une base scientifiquement solide et vérifiable quand il faut décider si un lexème est à dater selon la formule conventionnelle *attesté depuis* ou, inversement, *attesté en* (telle date) ou *attesté de...à...* » (*ibid.*). En effet, l'emploi de ces formules métalinguistiques n'est pas anodin ; il « ne relève pas de la variation stylistique, mais comporte des affirmations lourdes de conséquences et pleines de significations » :

Il est donc absolument nécessaire de retracer la continuité d'un lexème à partir de sa première attestation et d'accompagner toute première attestation des témoignages intermédiaires qui prouvent la vie du lexème jusqu'à l'état actuel du lexique. Dans la pratique, une attestation par siècle fournira un critère de vérification de la continuité du lexème depuis son entrée dans le lexique jusqu'à nos jours, selon le principe affirmé par Max Pfister : « Se come data si indica dal..., ciò significa che dopo la data registrata esiste per ogni secolo almeno un esempio e che quindi è attestata una continuità d'uso » (Pfister, 1984 : 3). (*ibid.*, p. 1094)

À partir de l'observation critique de quatre exemples pertinemment choisis parmi les notices refaites dans le cadre du programme de recherche TLF-Étym, Andronache montre que « la continuité est essentielle pour une datation et une description historique correcte des lexèmes » et que « trouver des premières attestations est sans doute primordial, mais cette démarche doit se compléter par une attention toute particulière aux attestations intermédiaires qui témoignent de la continuité interne » ;

ainsi, « une première attestation d'un lexème qui ne se trouve pas dans un rapport de continuité avec l'unité lexicale à expliquer n'est pas pertinente pour l'histoire de cette unité lexicale » (*ibid.*, p. 1114).

Dans notre recherche philologique à des fins métalexicographiques, nous allons adopter une démarche analogue à celle d'Andronache, mais en plus de veiller à la continuité interne à la chronologie des attestations lexicales enregistrées par les dictionnaires pris à l'étude, nous comptons aussi vérifier l'authenticité de la première attestation et en proposer des intermédiaires, si jamais la recherche dans les textes devait nous en dévoiler de particulièrement significatives pour l'histoire du mot en question. Nous ne l'avons pas précisé avant, mais ces attestations intermédiaires peuvent toucher à la forme du mot aussi bien qu'à son sens. D'une manière plus générale, la méthodologie heuristique mise en place, contribution après contribution, par les différents chercheurs en lexicologie et lexicographie historiques depuis l'avènement de l'étymologie-histoire, nous guidera à la fois dans notre recherche dans les bases de données textuelles, dans nos commentaires métalexicographiques, ainsi que dans nos propositions d'amélioration des notices historiques ou équivalents.

2. Texte(s) et lexicographie

L'orientation principale de ce travail de thèse, issue de la conjonction naturelle de deux approches, philologique d'une part et (méta-)lexicographique de l'autre, nous a conduit naturellement à nous interroger sur les rapports que les dictionnaires entretiennent avec les textes, et inversement. Indissoluble mais non sans quelques ambiguïtés, le lien qui les unit trouve son germe dans les origines mêmes de la pratique lexicographique. Avant de devenir texte à son tour, le dictionnaire a existé dans le texte – littéralement, nous le verrons, avec les gloses médiévales – et pour le texte, pour en permettre la lecture, le déchiffrement et l'interprétation. Le dictionnaire est donc, dans un premier temps, le tout premier, l'émanation du texte, son expansion ancillaire confinée – bien que momentanément – dans les limites de sa matérialité. Puis au mariage se substitue le divorce, passage nécessaire à ce que le dictionnaire devienne dictionnaire, c'est-à-dire un texte à son tour et à part entière, un livre de mots⁸⁷ ; mots, et donc sens, qui sont désormais arrachés de leurs textes, décontextualisés, isolés, distillés en vertu d'un principe d'unicité tout aussi essentiel qu'illusoire. S'il n'est plus visible, le lien reste pour autant vivant. Le sens s'inverse : le texte est désormais au service du dictionnaire, il est son support. Principal instrument de vérification et justification de la définition lexicographique, le texte prend alors, par rapport à la lexicographie – et/ou à la dictionnaire, nous allons y revenir – une valeur, ainsi qu'une utilité, *a posteriori*. Mais affirmer cela serait oublier que le texte est aussi, et avant tout, la source, la cause, voire la raison d'être d'un dictionnaire. Passée sous silence pendant les premières années de la lexicographie moderne, cette vérité s'installe dans la conscience des lexicographes vers le milieu du XVIII^e siècle : toute œuvre lexicographique doit être déduite – doit émaner, comme c'était le cas à l'origine – des modèles originaux, c'est-à-dire des discours réels et particuliers qui sont conservés dans et par les textes. À la fois source et support, avant et après de tout projet lexicographique, les textes, ou plus généralement les contextes, ne sont plus seulement complémentaires au dictionnaire, ils lui sont indispensables. Mais « avec les exemples, forgés ou textuels, viennent d'autres problèmes, dans leur rapport à la définition : si elle est faite sur eux, ou s'ils l'illustrent ; si le dictionnaire est neutre, ou tendancieux » (Meschonnic, 1991 : 86). Outre le fait qu'elle restitue mieux que nous l'ambivalence de la fonction que les textes exercent vis-à-vis de la lexicographie, la formulation de Meschonnic a le mérite de nous rappeler que tout dictionnaire est aussi le fruit de la subjectivité de ses auteurs. D'où la nécessité de prendre en compte la figure du lexicographe, véritable point d'articulation, et pourquoi pas de synthèse, entre les textes et le dictionnaire.

Reparcourir l'histoire de la lexicographie dans son rapport aux textes, c'est aussi réfléchir aux origines et à l'évolution de la dichotomie langue-discours. La décontextualisation des mots opérée par les dictionnaires, et par les ouvrages protolexicographiques qui les ont précédés, constitue une étape nécessaire à l'élaboration de la langue, à sa codification, de même que la rationalisation du réel est nécessaire à l'existence de toute science : « La science est une rationalisation, une explication du réel ; elle n'est pas le réel lui-même » (Matoré, 1968 : 238-239). Néanmoins, elle en fait partie, raison pour laquelle l'on peut, mieux l'on doit, adopter une attitude critique vis-à-vis d'elle : la science est

⁸⁷ « Un dictionnaire s'appelle un dictionnaire parce que c'est un livre de mots. C'est ce que le mot *dictionnaire* veut dire. Le latin médiéval a fait *dictionarium* ou *dictionarius* sous-entendu *liber*, un livre de *dictiones*, à la fois expressions et mots » (Meschonnic, 1991 : 33). À cela on pourrait ajouter l'allemand *Wörterbuch*, littéralement 'livre de mots' et très probablement un calque de traduction du mot latin.

un discours sur lequel on peut tenir un autre discours, c'est le principe de la récursivité. De la même manière, la langue, telle qu'elle est décrite par les linguistes, est une rationalisation, une systématisation des discours ; elle n'est pas les discours eux-mêmes. Alors qu'en tant qu'unité de langue le mot possède un sens qui, tout en étant nécessaire, est seulement virtuel, "en puissance", en tant qu'unité de discours le mot réalise, actualise, assume sa signification :

[...] les mots en tant que mots, c'est-à-dire dans leur existence lexicale toute « léthargique », n'ont pas de signification ou du moins sont sémantiquement ambigus, polyvalents. C'est dans le contexte de l'énoncé individuel concret que les lexèmes acquièrent leur pleine valeur sémantique : tel énoncé ressuscitera, en l'actualisant, telle signification de tel mot. Au fond, tout se passe comme si les mots recevaient leur signification de la phrase, mais que, pour comprendre la phrase, il fallait déjà connaître la signification de chacun de ses constituants. (von Humboldt, 1836 : VII, 72ss reformulé par Voss, 1974 : 504)

Cette citation restitue en quelques lignes toute la complexité, fruit d'une contradiction par nature insoluble, de la relation entre les textes et la lexicographie, entre les discours et la langue. Le sens, la signification d'un mot émane du texte, du discours, mieux du contexte⁸⁸, ce qui signifie qu'à autant de contextes correspondent autant de significations, mais pas autant de mots – à l'instar de Backhtine, ou Vološinov pour lui, le moment venu nous nous posons justement la question de savoir « comment concilier la polysémie⁸⁹ du mot érigée en principe et son unicité » (1977 : 115)⁹⁰ – ; en même temps, la connaissance préalable du sens du mot, tel qu'il est consigné par la lexicographie, qui en fait, de fait, une abstraction⁹¹, un idéal d'unicité et d'uniformité, est nécessaire à la compréhension du sens que le "même" mot reçoit de son usage particulier et unique dans le texte⁹². En d'autres termes, la connaissance préalable de la langue est indispensable à la compréhension des discours qui la réalisent et dont elle est issue. La relation de cause à effet qui relie les deux termes de la dichotomie se retrouve alors inscrite dans une sorte de circularité spéculaire, en vertu de laquelle langue et discours fonctionnent comme les deux faces d'une même médaille, sans que cela ne fragilise en aucune manière la spécificité de ce que l'un représente pour l'autre. Ce qui assure l'harmonie dans

⁸⁸ L'entourage d'un mot, combinant des facteurs à la fois linguistiques et extralinguistiques et dépassant les frontières du seul texte particulier dans lequel il est employé, participe à l'élaboration de sa signification. À cela il faut ajouter les connaissances encyclopédiques de l'interlocuteur, plus ou moins implicites.

⁸⁹ Polysémie du mot non pas en tant que tel mais par rapport aux locuteurs qui l'emploient, c'est-à-dire par rapport à ses usages idiosyncratiques.

⁹⁰ « Le sens du mot est entièrement déterminé par son contexte. En fait, autant de contextes, autant de significations possibles. Néanmoins, le mot ne cesse pas pour autant d'être un. Il ne se désagrège pas en autant de mots qu'il existe de contextes où il peut s'insérer. Bien entendu, cette unicité du mot n'est pas seulement assurée par l'unicité de sa composition phonétique, il y a aussi une unicité inhérente à toutes ses significations » (*ibid.*).

⁹¹ « La définition est sans conteste l'élément de l'article du dictionnaire qui est le plus difficile à réaliser ; elle peut en être l'achoppement. Il s'agit d'isoler un mot de ses contextes virtuels et d'en dégager une sorte d'image schématisée qui, tout en réalisant une synthèse, tienne compte scrupuleusement de l'analyse opérée précédemment » (Matoré, 1968 : 230-231).

⁹² À l'exception, il semblerait, de ce qui ressort de la philosophie : « Il n'y a pas de langue philosophique, parce que les unités lexicales de la philosophie ne sont pas des unités de la langue, mais des unités de discours. Elles appartiennent essentiellement au texte dans lesquelles elles sont apparues » (Auroux, 1989 : 755). « Il est impossible – écrit Valéry dans *Variété* (1944 : 272) – que des sens uniques, uniformes et constants, correspondent à des mots comme *raison*, *univers*, *cause*, *matière* ou *idée*. Il en résulte le plus souvent que tout effort pour préciser la signification de tels termes aboutit à introduire sous le même nom un nouvel objet de pensée qui s'oppose au primitif dans la mesure où il est nouveau ». Cela n'est qu'une autre façon d'attirer l'attention sur la différence entre lexicologie et terminologie, entre mots de la langue commune et termes spécialisés.

cette circulation à deux sens, c'est la notion de norme. Instrument d'ordre dans ce qui serait autrement le chaos – ce n'est pas un hasard si le mot, avant d'être employé en linguistique, a connu une définition et un emploi juridiques – la norme est soit implicite, inconsciente et sociale, soit explicite, consciente et institutionnelle ; la première existe dans les discours individuels et concrets des locuteurs, qui ensemble forment le code social, la seconde, de sa nature prescriptive, définit la langue en tant que diasystème abstrait. Les textes, tout comme les dictionnaires, contribuent alors à stabiliser et à diffuser la norme mais aussi, paradoxalement, à la renouveler en permanence, les uns de manière implicite, dans les traditions textuelles et discursives – c'est précisément la mise en discours de la langue qui la fait évoluer –, les autres explicitement, grâce à leurs multiples efforts, naturellement imparfaits, de représenter, et souvent de codifier, la langue.

En vertu de toutes ces réflexions liminaires, qui ne font qu'effleurer la surface des questions qu'elles soulèvent, il est clair qu'au cours de notre voyage au cœur des rapports entre les textes, la lexicographie et son objet, une place considérable sera accordée à la philologie, en tant que discipline mais aussi en tant que disposition d'esprit, *forma mentis*, du lexicographe, du linguiste, et plus encore de l'homme. Entre la philologie et la lexicographie existe une affinité naturelle qui s'est imposée dès le début et demeure encore aujourd'hui indéniable ; on ne peut pas en dire autant pour la philologie et la linguistique, deux disciplines qui ont connu, dans l'histoire de leur relation décidément controversée, des moments de convergence, d'émancipation et d'intersection. Pour saisir pleinement les enjeux de cette relation, il est indispensable de prendre en compte le rôle qu'y joue l'histoire, au sens propre et comme discipline. Point de contact ou, inversement, de rupture, entre la linguistique et la philologie, et ce en fonction de l'objet que se donnent respectivement les deux disciplines, et qui est variable dans le temps et dans l'espace, l'histoire reste un élément fondamental dans l'évolution de l'une et de l'autre, et plus encore dans celle de leur rapport. La dimension historique de la philologie, conforme aux ambitions de la lexicographie, du moins d'un certain type de lexicographie – la nôtre – a atteint, depuis l'avènement de l'informatique, une ampleur qui ne fait que renouveler la solidarité originaire qui existe entre l'approche philologique et la pratique lexicographique. Sans toucher aux fondements épistémologiques de leurs démarches, l'informatique a transformé, dans une mesure qu'il nous reviendra de définir, la méthode heuristique de l'une et de l'autre discipline, au point que des expressions telles que « lexicographie informatisée » et « philologie numérique » ont pu voir le jour. Enfin, mais pas des moindres, l'avènement de l'informatique, et de tout ce qui vient avec elle, a renouvelé le débat autour du texte en tant qu'objet de la linguistique, en soulevant de nouvelles interrogations quant à sa matérialité, sa représentativité, son autorité, sa pérennité, son intertextualité, ou encore son rapport à l'oral, particulièrement délicat.

Dans ce deuxième grand chapitre, auquel nous avons attribué le titre volontairement flou de « Texte(s) et lexicographie », nous allons nous occuper de toutes les questions que nous venons à peine d'évoquer. Si le premier chapitre sur l'emprunt linguistique a servi principalement notre objet de recherche, celui-ci vient consolider, et en quelque sorte légitimer, notre méthodologie de travail, ainsi que notre approche. En plongeant dans l'histoire de la lexicographie, « européenne » puis spécifiquement française, nous comptons montrer que l'engouement récent de la linguistique en général, et en particulier de la lexicographie diachronique, pour les textes – voir, par exemple, le développement exponentiel des banques de données textuelles, exploitées par ailleurs non seulement par le linguiste, ou alors de la linguistique de corpus – n'est, en fin de compte, qu'un retour aux origines de la pratique lexicographique. En effet, l'essor de nouvelles techniques informatiques et leurs applications en matière de linguistique ont favorisé ultérieurement la réconciliation des mots

avec les discours, c'est-à-dire avec leurs contextes d'usage, permettant ainsi aux dictionnaires non seulement d'évacuer le caractère subjectif et abstrait des exemples forgés et de remédier, grâce à l'ouverture aux genres textuels les plus divers, à l'insuffisance des citations littéraires, mais aussi d'améliorer leur description de la langue, et ce par une meilleure connaissance de l'histoire de son lexique.

2.1. Histoire de la lexicographie et de son rapport aux textes

2.1.1. L'Antiquité ou la préhistoire de la lexicographie

Si l'on part de l'idée, très naïve et assez commode, que l'existence d'une discipline, d'une science ou d'une technique – mais cela vaut aussi pour tout autre chose, fait ou objet, ainsi que, dans une certaine mesure, pour une personne⁹³ – commence seulement au moment où celle-ci reçoit une dénomination, l'histoire de la lexicographie est alors plutôt récente, le mot *lexicographie*, au sens de « art du lexicographe⁹⁴ », étant attesté pour la première fois en 1820 (cf. Quemada 1987). Or, il est clair que la lexicographie n'a pas dû attendre sa formalisation dénomminative, ni sa reconnaissance lexicographique, pour exister, que ce soit pratiquement ou théoriquement, de même que l'objet dont elle s'occupe, le dictionnaire, n'a pas dû attendre le latin médiéval *dictionarium* (*Dictionarius* de Jean de Garlande, ca 1220)⁹⁵ pour exister. C'est du moins l'opinion de Boisson, Kirtchuk et Béjoint, auteurs de l'article « Aux origines de la lexicographie : les premiers dictionnaires monolingues et bilingues » (1991) : alors que pour eux les listes lexicales retrouvées sur des tablettes sumériennes, autour du III^e millénaire av. J.-C., constituent les premiers exemples de dictionnaire de l'histoire, d'autres considèrent qu'il faut attendre les glossaires médiévaux pour pouvoir parler de dictionnaires, ou alors, chez les plus prudents, de « proto-dictionnaires ». Cette divergence d'opinion dépend, en grande partie, de l'extension accordée à la définition de *dictionnaire*, comme l'affirment également les trois auteurs susmentionnés, ce qui suppose en amont une posture épistémologique radicalement différente – nous y reviendrons. Quant à nous, il nous paraît légitime, et plutôt logique, de faire remonter les origines de la lexicographie⁹⁶ à l'époque de l'invention de l'écriture, et donc au III^e millénaire av. J.-C., lorsque la civilisation sumérienne élaborait le cunéiforme, le plus ancien système d'écriture connu à l'état actuel des investigations. Les listes lexicales que nous venons de mentionner avaient en effet pour but principal l'apprentissage de l'écriture cunéiforme et de la langue sumérienne. Très nombreuses parmi les tablettes de l'époque, ce qui témoigne non seulement de l'obsession de la civilisation mésopotamienne pour l'activité classificatrice mais aussi d'une intense activité lexicographique, ces listes lexicales étaient donc, dans un premier temps, monolingues :

On doit noter que ces listes lexicales comptent pour une proportion énorme parmi les tablettes cunéiformes, [...]. Ainsi une part considérable de l'activité intellectuelle de la civilisation mésopotamienne était consacrée à ces tâches lexicographiques ; on peut même dire que dans la première

⁹³ Pensons, par exemple, à l'acte de baptême qui, par l'affectation d'un nom, consacre la venue au monde de l'enfant.

⁹⁴ Le mot *lexicographe*, en revanche, dont dérive celui de la discipline, apparaît dès 1530 chez Robert Estienne, auteur du *Dictionnaire françois-latin* (1539), avec le sens de « celui qui écrit un lexique », sous-entendu des langues anciennes, mais il n'est lexicalisé qu'au début du XVIII^e siècle.

⁹⁵ D'après Olga Weijers, *Dictionnaires et répertoires au moyen âge* : « [...] Jean de Garlande a appelé l'une de ses œuvres *Dictionarius* et il a en plus expliqué le mot : “*Dictionarius dicitur libellus iste a dictionibus magis necessariis, quas tenetur quilibet scolaris, non tantum in scrinio de lignis facto, sed in cordis amariolo firmiter retinere*”. Malheureusement, ce texte n'est pas ce que nous nommerions un dictionnaire, mais un traité non-alphabétique sur des mots latins ‘nécessaires à retenir’. Pourtant, ce passage reste la première attestation que je connaisse et il est possible que Jean de Garlande ait inventé le mot, par analogie avec *glosarius*, car un *dictionarius* est, naturellement, une collection de *dictiones* ou termes » (1991 : 47).

⁹⁶ Nous faisons ici, comme dans le reste du chapitre, un emploi volontairement anachronique du mot *lexicographie*, ce dernier étant attesté pour la première fois dans un dictionnaire en 1820, alors que le mot *lexicographe*, dont il dérive, avait déjà été employé par Robert Estienne en 1530 pour désigner « celui qui écrit un lexique » (cf. Quemada 1987).

civilisation du monde la lexicographie constituait une espèce d'obsession. Cela à cause du travail d'apprentissage nécessaire dans les écoles des scribes [...], qu'on appelait justement en sumérien les 'maisons des tablettes' [...]. « Les professeurs sumériens inventèrent un système d'instruction qui consistait surtout dans l'établissement de répertoires : c'est-à-dire qu'ils classaient les mots de leur langue en groupes de vocables et d'expressions reliés les uns aux autres par le sens, puis les faisaient apprendre par cœur, copier et recopier par les étudiants jusqu'à ce que ceux-ci fussent capables de les reproduire aisément » (Kramer 1986 : 36). (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 262)

Avec la disparition du sumérien, vers la fin du III^e millénaire av. J.-C., aux listes lexicales monolingues se substituent des listes suméro-akkadiennes, destinées à donner accès à la langue sumérienne. Si elles ne sont pas les premières listes bilingues de l'époque – des listes « inter-dialectales » reliant le dialecte sumérien eme-sal au dialecte sumérien eme-gir, ainsi que des listes suméro-éblaïtes⁹⁷ les avaient précédées – elles demeurent de loin les plus importantes :

On a vu qu'il y a aussi, et surtout, des listes bilingues où chaque terme sumérien est présenté avec sa traduction en akkadien, et qui vont jouer un rôle de plus en plus important, étant donné d'une part que, dès les débuts, la civilisation mésopotamienne constitue une symbiose suméro-akkadienne, et que, ensuite, le sumérien devenant progressivement une langue morte, les scribes akkadophones se trouvaient dans la nécessité d'apprendre avec de plus en plus de peine un sumérien qui finissait par jouer pour eux le rôle que le latin, le grec ancien, le vieux slave, le guèze, l'arabe ou le chinois ont pu jouer dans d'autres cultures. (*ibid.*, p. 264)

L'importance de ces listes bilingues suméro-akkadiennes va jusqu'au point où elles sont souvent considérées par les historiens de la lexicographie, tels que Kramer ou Diringer, comme les véritables premiers dictionnaires, et ce en raison d'une conception indument restreinte du dictionnaire, circonscrit alors à la seule fonction de traduction. Certes, les listes monolingues sumériennes « ne sont que de simples compilations de mots bruts, sans définition » (*ibid.*, p. 266), dans la plupart des cas de substantifs, mais leur organisation par champs sémantiques, en ce qu'elle représente, en termes métalexigraphiques actuels, un critère de macrostructure, leur confère, aux yeux de Boisson, Kirtchuk et Béjoint ainsi qu'aux nôtres, le statut de dictionnaire. Quant à la microstructure de ces inventaires lexicaux, le plus souvent réduite au minimum, elle varie en fonction de leur typologie. Suivant le sumérologue Antoine Cavigneaux, « on distinguera les listes de signes et les listes de mots, qu'on peut elles-mêmes subdiviser selon qu'elles ordonnent les mots d'après des principes thématiques (à la façon de nos encyclopédies) ou d'après d'autres principes, sémantiques ou graphiques [...]. Un *syllabaire* donne la prononciation d'un mot, un *vocabulaire*, la signification ; certaines listes sont à la fois syllabaires et vocabulaires » (Cavigneaux, 1980-1983 : 610). Ainsi – concluent les trois auteurs :

[...] c'est donc dans la zone Mésopotamie-Syrie que, sous l'impulsion sumérienne, sont apparus les prototypes de presque toutes les sous-catégories principales du genre 'dictionnaire' : les premiers dictionnaires monolingues conceptuels (thématiques), les premiers dictionnaires bilingues inter-langues et inter-dialectes, ainsi que les premiers dictionnaires de prononciation et les premiers dictionnaires d'homophones ; même notre classement alphabétique est très lointainement et obscurément préfiguré

⁹⁷ « [...] dans l'état actuel des connaissances, ces listes suméro-akkadiennes semblent avoir été plus récentes que des listes suméro-éblaïtes remontant au 24^{ème} siècle, qui ont été découvertes par une expédition italienne dans les Archives Royales d'Ebla, en Syrie, en 1975, avec des listes sumériennes et éblaïtes. Ces listes d'Ebla sont donc les plus vieux dictionnaires bilingues actuellement connus » (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 264).

par le classement acrographique⁹⁸. Le seul type manquant est le dictionnaire monolingue avec définitions systématiques, dont les premiers exemples se trouveront bien plus tard en Grèce, en Inde et en Chine, et qui caractérise donc un stade postérieur dans le développement général des outils lexicographiques. (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 267)

Avant de parler de la civilisation grecque, et de son apport crucial à l'histoire de la lexicographie, mentionnons brièvement le cas de l'hébreu, langue sémitique responsable d'avoir inauguré la lexicographie glossographique, relevée plus tard précisément par les Grecs. Datant du 14^e et 13^e siècles avant l'ère chrétienne, les *Gloses de Tel el 'amarna* constituent un ensemble de lettres, glosées en marge, écrites en Israël, Syrie et Phénicie et destinées au Pharaon en Égypte, ou alors à ses gouverneurs en Asie. « Ces lettres étaient des tablettes d'argile écrites en akkadien – qui faisait alors office de lingua franca – en écriture cunéiforme, mais leurs destinataires, ainsi que leurs scribes, étaient de langue cananéenne [c.-à-d. le proto-hébreu]. Les gloses, fort nombreuses sur certains documents, étaient donc utiles à la fois pour les scribes et pour les lecteurs » (*ibid.*, p. 271). Leur but, utilitaire comme pour n'importe quel dictionnaire, étant de donner accès à une langue – l'akkadien – qui, tout en étant la langue véhiculaire de l'époque, n'était pas parlée dans l'ensemble des territoires de l'Empire, notamment Jérusalem, ces gloses sont considérées par la plupart des chercheurs comme un proto-glossaire bilingue. La contribution de l'hébreu, et plus en général des langues sémitiques, au développement de la lexicographie ne s'arrête pas là ; au contraire, elle prend une ampleur croissante au cours du Moyen Âge, conjointement à l'éveil culturel du monde musulman et de la lexicographie arabe. Parmi les nombreux vocabulaires hébraïques de l'époque, mentionnons le cas de l'*agron* (ou *igaron*, « recueil »), véritable « fleuron de la lexicographie hébraïque médiévale » (*ibid.*, p. 274), compilé par Rabbi Saadia al-Marwani Ga'on, de la ville de Fayyum en Égypte, d'abord en version monolingue hébreu (en 902 av. J.-C.), puis bilingue hébreu-arabe (en 925 av. J.-C.). Vrai précurseur de la lexicographie moderne, cet ouvrage s'adressait aux poètes, ainsi qu'à leurs lecteurs, auxquels il se proposait d'apporter un fonds lexical artistique, tout en diffusant en même temps la norme lexicale. Dans l'article de Boisson, Kirtchuk et Béjoint, auquel nous renvoyons pour une présentation détaillée de la production lexicographique hébraïque de l'époque – mais pas que – les auteurs attirent l'attention sur les aspects qui font la modernité de cet ouvrage, et de son créateur :

Ce qui fait considérer le *agron* comme un dictionnaire moderne est, du point de vue lexicographique stricto sensu, que les mots y sont : a) rangés par ordre alphabétique et non selon leur ordre d'apparition dans les textes ; b) dénudés de leurs marques de flexion grammaticales (il est fait abstraction du contexte morpho-syntaxique). Ce faisant, et bien qu'il soit encore loin d'atteindre les critères lexicographiques actuels, RSG [Rabbi Saadia al-Marwani Ga'on] traverse la frontière qui sépare le Moyen Âge de la Modernité et le *glossaire* du *dictionnaire*. (*ibid.*, p. 275)

Indices de la progressive autonomisation des mots par rapport aux textes et aux contextes, ce qui exige, en amont, l'existence d'une documentation écrite, les deux aspects mis en valeur par les auteurs témoignent également d'un changement de finalité au sein de la pratique lexicographique : si avant son but était essentiellement pédagogique, à partir de ce moment la lexicographie acquiert une orientation philologique, ce qui la conduira plus tard à entrer en contact, et dans une certaine mesure en conflit, avec la philologie en tant que discipline en quête d'autonomie. Après cette digression sur

⁹⁸ Les mots sont classés selon un principe formel, c'est-à-dire en fonction de leur premier élément graphique.

la langue hébraïque, qui nous a amenée légèrement au-delà des limites chronologiques que nous avons imposées à cette première partie de l'histoire de la lexicographie, revenons à la période de l'Antiquité, et penchons-nous un moment sur le monde hellène. Comme anticipé plus haut, la civilisation grecque s'inscrit dans la tradition, inaugurée par les langues sémitiques, de la lexicographie glossographique, ou glossographie. Comme pour les civilisations sémitiques, la pratique des gloses chez les Grecs s'explique par la nécessité d'interpréter correctement les textes écrits, notamment ceux d'Homère, et d'en donner accès à la postérité. En effet, à partir de l'époque d'Hésiode (VIII^e-VII^e siècles av. J.-C.) la plupart des termes homériques étaient devenus obscurs, d'où l'importance du travail lexicographique, et philologique, d'auteurs tels que Aristophane de Byzance (ca 257-180), directeur de la bibliothèque d'Alexandrie et fondateur « d'une véritable école de lexicographie, dont les principaux représentants sont Nicandre de Colophon et surtout Aristarque, le critique bien connu, à qui l'on doit un lexique d'Homère » (Matoré, 1968 : 41), ou encore Clitarque d'Egine. L'œuvre d'Homère offrant un mélange d'éolien, de dorien et d'ionien, les gloses concernaient également les termes dialectaux⁹⁹. À ce propos, Boisson, Kirtchuk et Béjoint affirment que « c'est en quelque sorte d'abord l'hétérogénéité diachronique du grec, puis son hétérogénéité synchronique géographique, qui ont suscité le travail lexicographique. On s'est intéressé par la suite à un autre type d'hétérogénéité représenté par les vocabulaires des métiers » (1991 : 283) ; ce qui reste invariable, en revanche, c'est la nature monolingue de ces recueils de gloses, dont les auteurs se servent pour démentir encore une fois la « supposée universalité de l'antériorité des dictionnaires bilingues » :

Ainsi, donc, dans le monde grec, la lexicographie tire ses origines d'une glose des mots et expressions 'difficiles', vieilles, dialectales, spécialisées, que l'on trouvait chez Homère, Alcman, ou dans les lois de Solon, dans les inscriptions, etc., et non de la traduction. Au reste, les Grecs étant peu intéressés par les langues des Barbares, sur lesquelles ils ne nous apprennent pas grand-chose, on ne pouvait guère s'attendre à ce qu'ils se soient astreints à compiler des dictionnaires de traduction. (*ibid.*)

L'activité lexicographique de l'Antiquité grecque méritait d'être mentionnée aussi en raison de l'influence que celle-ci exerça sur la culture latine de l'époque. Le besoin, ainsi qu'un certain goût pour la glossographie furent, en effet, exportés à Rome en 168 av. J.-C. par Cratès de Mallos, philosophe stoïcien grec et chef de l'école de Pergame. Ainsi virent le jour des glossaires sur les auteurs anciens, grecs tout d'abord puis latins.

Comme celle des Grecs, la lexicographie romaine avait surtout des buts didactiques : elle était destinée aux élèves des écoles. Les lettrés romains ne disposaient pas d'abord de lexiques grecs, mais on se mit ensuite à en composer [...]. Les Romains ne composèrent qu'à une date assez tardive des glossaires grec-latin et latin-grec : ces ouvrages contiennent des gloses d'auteurs latins comme Horace, Cicéron, Virgile, les juristes, etc., ou des termes (notamment de botanique) appartenant à des écrivains grecs. (Matoré, 1968 : 42-43)

Ces glossaires bilingues dateraient en effet du 6^e siècle de notre ère, plus vraisemblablement du 8^e ou 9^e siècle (*cf.* Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 305, note en bas de page 62). En tout cas,

⁹⁹ Rappelons que jusqu'à la naissance de la *Koiné*, au IV^e siècle av. J.-C., la civilisation grecque ne disposait pas d'une langue nationale, mais d'un ensemble de dialectes locaux et régionaux, d'où l'importance cruciale de l'orientation philologique que la lexicographie de l'époque présentait, à côté de sa finalité pédagogique et plus généralement utilitaire.

comme pour les Grecs, les dictionnaires bilingues sont, dans le monde latin, postérieurs aux dictionnaires monolingues. Font exception, en revanche, la plupart des langues d'Europe¹⁰⁰, pour lesquelles « il est clairement établi que les dictionnaires bilingues ou plurilingues ont précédé les dictionnaires monolingues » (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 284). Les auteurs nous offrent ensuite leur interprétation de cette “anomalie” européenne, mais, pour en parler, nous devons quitter définitivement l'Antiquité et entrer dans le Moyen Âge.

2.1.2. Le Moyen Âge : de la glose à la définition

Dans l'espace européen, les premiers ouvrages assimilables au genre lexicographique apparaissent vers la fin du premier millénaire, c'est-à-dire autour de l'an mille (*cf.* Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 284). Ils relèvent de la lexicographie glossographique : ces glossaires bilingues, reliant les mots latins à leurs correspondants en langue vernaculaire, étaient le plus souvent compilés par des moines, les seuls à l'époque à avoir accès aux textes antiques et à maîtriser la langue latine, de moins en moins pratiquée – « Les prêtres ont été, toujours et partout, les premiers philologues et les premiers linguistes » (Vološinov, 1977 : 107). Leur vocation était donc principalement didactique, mais aussi exégétique, en ce qu'ils permettaient la compréhension et la correcte interprétation des textes sacrés latins. « Pendant plusieurs siècles, ces ouvrages circulent dans toute l'Europe, leur point commun étant le latin, qui sert de base à toute nouvelle ‘édition’ » (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 284).

Dans l'article « Lexicographie et glossographie médiévales. Esquisse de bilan et perspectives de recherche », Buridant affirme que ces glossaires, qu'il distingue alors selon la position des gloses par rapport au texte (gloses interlinéaires ou marginales/gloses « regroupées continues »), n'étaient pas les seuls ouvrages lexicographiques en circulation au Moyen Âge et dresse une typologie de la production lexicographique de l'époque, beaucoup plus variée que ce que l'on pourrait croire. Concernant les glossaires, à côté de ceux qui sont issus des gloses interlinéaires ou marginales, il ajoute un deuxième type de recueil, particulièrement fréquent dans le domaine biblique :

L'autre catégorie de gloses textuelles est constituée de « glossaires le plus souvent bilingues réunissant des gloses en listes continues (parfois classées alphabétiquement d'après la première lettre ou les deux premières) indépendantes des textes auxquels elles s'appliquent »¹⁰¹. [...] Il est un domaine privilégié où ce type de glossaire s'est développé : le domaine biblique. L'exemple le plus célèbre en est, bien sûr, le glossaire de Reichenau, composé au X^e siècle, comprenant un total de presque cinq mille paires de lemmes et gloses pouvant être considérées comme contemporaines, c'est-à-dire de gloses sur la Bible, dans lesquelles plusieurs séries s'entremêlent, et d'une liste alphabétique de mots. (Buridant, 1986 : 12-13)

Outre les glossaires, la lexicographie médiévale a produit deux autres ouvrages, les « *nominalia* » et les « *colloquia* », des regroupements onomasiologiques de vocabulaire, se référant aux concepts, techniques et *realia* pour les premiers, à un art du discours pour les seconds. La visée de ces recueils était fortement didactique, ce en raison du principe sémantique à la base de leur

¹⁰⁰ L'anachronisme est délibéré, et motivé par le côté pratique du terme.

¹⁰¹ Roques, M. L. (1936), *Recueil général des lexiques français du Moyen Âge (XII^e-XV^e siècle) : Lexiques alphabétiques*, Paris, Champion, t. 1, p. XI.

composition : « Le groupement onomasiologique est d'une importance particulière pour la lexicographie médiévale ; son but est pédagogique : il s'agit de faciliter le travail de la mémoire, l'agencement des champs notionnels étant souvent pragmatiquement rationnel [...] » (*ibid.*, p. 15). L'affinité naturelle entre le rangement onomasiologique et la finalité pédagogique garantit à ce genre d'ouvrages un avenir assuré, comme le suggère Buridant lui-même : « Le classement onomasiologique et la confection des *Nominalia*, répondant à des impératifs pratiques de mémorisation, sont loin de s'éteindre après le Moyen Âge : avec le développement du polyglottisme au XVI^e siècle en particulier, les dictionnaires et plus particulièrement les méthodes pratiques d'apprentissage des langues emploient volontiers les regroupements onomasiologiques parfois intégrés dans des dialogues ou modèles de conversation » (*ibid.*, p. 16-17). Originellement voués à l'apprentissage du latin des novices, les *colloquia* offraient précisément « des modèles ou des stéréotypes de discours portant sur un thème » (*ibid.*, p. 17), fruit le plus souvent de l'imagination des maîtres¹⁰². Outre à ces *colloquia* scolaires, existaient aussi des manuels de conversation modèles, destinés principalement aux voyageurs et commerçants :

Dans la *Revue critique* de 1870, P. Mayer donne le texte de la *Manière* de 1390, dont il y a six manuscrits. La scène s'y passe le plus souvent dans une auberge où les différentes personnes que le voyageur rencontre causent ensemble. [...] Ces dialogues modèles bâtis sur des canevas de situations concrètes sont donc essentiellement des *vademecum* de voyage qui se répandront avec l'apparition de l'imprimerie. (*ibid.*, p. 18)

Dans l'ensemble de l'Europe médiévale, la pratique des gloses textuelles a aussi déclenché la constitution d'ouvrages lexicographiques de type sémasiologique, et notamment de lexiques alphabétiques. Par rapport au classement onomasiologique, privilégié par l'enseignement en vertu de son caractère mnémotechnique, le rangement sémasiologique se démarque par son utilité et son pragmatisme : « Si la disposition onomasiologique des glossaires et vocabulaires est, dans son principe, mémorielle, l'ordre alphabétique, dispersant le matériau lexical, est a-mémoriel : si les ouvrages onomasiologiques sont avant tout des outils d'apprentissage, les lexiques alphabétiques sont essentiellement des outils commodes de consultation et de référence qui ont dû servir plus particulièrement dans les exercices de traduction » (*ibid.*, p. 20). Au tout début, ces lexiques alphabétiques étaient majoritairement unilingues latin : les mots particulièrement difficiles ou obscurs s'y trouvaient glosés par des mots plus simples et connus. Puis les gloses vernaculaires prirent le dessus sur le latin, tout en ayant pour but l'élucidation de ce dernier ; mais le passage des lexiques alphabétiques unilingues aux bilingues marqua un tournant décisif dans l'histoire des langues vernaculaires, d'un pas plus près de leur émancipation du latin : « Une étape décisive est franchie, dans l'histoire de la lexicographie médiévale, avec l'apparition des lexiques ou dictionnaires langue vernaculaire-latin : leur objet reste le plus souvent la pratique du latin, mais ils témoignent que les langues vernaculaires peuvent être désormais prises en compte comme langues de référence » (*ibid.*). Lorsqu'en 1440 Galfridus Grammaticus, un frère dominicain de Norfolk, compose son *Promptorium Parvulorum*, vraisemblablement le premier dictionnaire bilingue dans lequel l'ordre des langues est

¹⁰² « Non seulement ils [les novices] doivent apprendre le mécanisme de la langue latine, mais ils doivent s'exercer à parler latin, ce qui leur demande un effort, car aussitôt la porte fermée, ils ne peuvent s'empêcher de parler leur langue familière. Pour faciliter l'étude du latin, les maîtres imaginent alors des conversations en choisissant le thème qui peut le mieux retenir l'attention des enfants, à savoir les activités des jeunes dans le monastère » (*ibid.*, p. 17-18).

inversé – anglais-latin au lieu de latin-anglais – il est clair que le rôle du latin n'était plus celui d'autrefois, du moins dans la société anglophone de l'époque (cf. Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 284-285). Dans le domaine français, il faudra attendre encore un siècle pour que la même inversion se produise, notamment avec le *Dictionnaire françois-latin* de Robert Estienne de 1539, ancien *Dictionarium latino-gallicum* (1538). Les lexiques bilingues reliant deux langues vernaculaires sont, en revanche, plutôt rares au Moyen Âge et semblent répondre à des besoins sociolinguistiques ponctuels. Nous pouvons mentionner le cas du glossaire provençal-italien contenu dans un manuscrit du XIII^e siècle conservé à la bibliothèque Laurentienne, celui d'un dictionnaire italien-allemand de 1477, le *Introito e porta* d'Adam von Rottweil, ou encore du *Vocabulaire* (1530) de Noël van Barlement, un dictionnaire hollandais-français. « On sait que les lexiques plurilingues vont proliférer au XVI^e siècle pour répondre au développement du polyglottisme savant et aux nécessités pratiques des échanges commerciaux, mais dans ce dernier cas, ils prennent alors le plus souvent, comme on l'a rappelé, la forme des *Nominalia* et des *Dialogues* » (Buridant, 1986 : 21). Dans sa typologie des ouvrages lexicographiques médiévaux, Buridant inclut une dernière catégorie hybride, dérivant du rapport étroit, d'« osmose constante », entre lexique et grammaire. Celui-ci pouvait se manifester « soit dans le passage des *glossae* à l'*ars grammatica*, les grammairiens utilisant pour l'usage scolaire gloses et glossaires qu'ils introduisent dans les textes grammaticaux ; soit dans le passage du traité grammatical au glossaire, de l'*ars grammatica* aux *glossae* » (*ibid.*, p. 22). Dans sa thèse de 2006, Odile Leclercq consacre plusieurs pages à la question du rapport entre grammaire et dictionnaire, ces deux « piliers de notre savoir métalinguistique », pour reprendre la formulation de Sylvain Auroux (1994_a : 109), à son tour cité par Leclercq, unis par l'orientation philologique qui caractérise leurs débuts¹⁰³. Pour une analyse plus approfondie de ces questions, qui dépassent de peu les objectifs que nous nous sommes fixés pour cette partie du travail, nous renvoyons au texte de l'autrice.

À présent, occupons-nous d'illustrer les tentatives de différents auteurs de rendre compte de l'exception représentée par les origines bilingues de la lexicographie européenne, par rapport aux autres civilisations. Voici ce que nous proposent Boisson, Kirtchuk et Béjoint :

L'antériorité des dictionnaires bilingues sur les monolingues dans le cas des langues modernes d'Europe peut s'expliquer par l'absence de textes fondateurs internes à la culture européenne, contrairement à ce que les Grecs ont eu avec Homère, les Indiens avec les Vedas, les Arabes avec le Coran, les Juifs avec la Bible, les Chinois avec le canon confucéen. En effet parmi les grands textes qui structurent la civilisation européenne, les plus anciens et aussi les seuls qui soient vraiment communs à toutes les sous-cultures de ladite civilisation, lui sont en quelque sorte *externes* : il s'agit des classiques grecs et latins, qui établissent la composante humaniste, et de la Bible, qui établit la composante chrétienne – cette dernière ayant d'ailleurs assez rapidement fait alliance avec la culture 'païenne'. Ainsi, ce n'est pas l'effet du hasard si les premiers dictionnaires sont des bilingues. L'apparent contre-exemple européen trouve donc une explication assez naturelle. Reste que, ici comme en d'autres domaines, le cas de l'Europe est spécial, et qu'on s'est fourvoyé en le prenant pour la norme. (1991 : 284)

Leclercq, qui cite dans sa thèse ce même passage, tente d'en relativiser la portée en s'appuyant sur l'extrême ambiguïté de la notion de langue : « [...] le monolinguisme "premier" dont parlent les auteurs peut sans doute être parfois discuté. Mises à part les listes thématiques, consacrées aux noms

¹⁰³ « Il est assez intéressant de voir que le moment où des textes que l'on comprend moins bien sont produits est celui où naît la grammaire. Autrement dit, la grammaire est née pour apprendre au sein d'une société à comprendre des textes écrits. Je dirais que la grammaire est initialement une question de philologie » (Auroux, 1994_b : 21).

d'animaux, de plantes, de parties du corps, de professions etc., il s'agit souvent de dictionnaires mettant en relation deux *états* de langue » (2006 : 26). Elle prend ensuite l'exemple du grec, en faisant allusion à ces ouvrages proto-lexicographiques dont on a parlé plus haut et qui étaient destinés à la compréhension des termes homériques, devenus obscurs parce qu'appartenant à un état de langue, diatopiquement ou diachroniquement, lointain. Précisément parce qu'« il n'est pas facile de décider jusqu'à quel moment deux codes linguistiques peuvent être considérés comme deux variétés d'une même langue, et à partir de quand ils deviennent des langues différentes », comme le reconnaissent les trois auteurs eux-mêmes en conclusion de l'article (Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 295), la frontière entre "monolingue" et "bilingue" est parfois difficile à déterminer, ce qui remet en cause la pertinence d'un discours fondé sur cette opposition. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que la cause primaire des débuts bilingues de la lexicographie européenne est à rechercher dans la situation particulière de colinguisme de l'époque, pour laquelle le latin et les différentes langues vernaculaires ont coexisté pendant un temps qui peut varier d'un pays à l'autre. À ce sujet, Buridant nous apprend que, selon le lexicographe anglais Murray (1990), la pratique de gloser les manuscrits aurait commencé plus tôt dans les pays germaniques et celtiques par rapport aux pays romans¹⁰⁴ ; en effet, d'un point de vue génétique, l'écart entre le latin et les langues vernaculaires parlées dans ces pays du nord de l'Europe était bien plus grand que dans les cas des langues romanes, directement issues du latin. En place jusqu'au XVI^e siècle, ce dualisme linguistique n'était pas aléatoire mais prévoyait une distribution précise des fonctions sociolinguistiques entre les deux langues en cohabitation – on parlera ailleurs de diglossie. Alors que le latin, langue "haute", perdurait en tant que langue de culte et de culture, les différents vulgaires, correspondant à la langue "basse", s'employaient dans la vie quotidienne et dans les contextes familiers. Toutefois, il convient de nuancer le tableau que nous venons de dresser, du moins pour ce qui est du territoire français, car il y existe une littérature en langue vulgaire bien avant le XVI^e siècle – nous pensons, par exemple, à la *Séquence de sainte Eulalie*, composée vers 880 dans un dialecte de langue d'oïl, mais aussi aux premiers poèmes hagiographiques et aux chansons de geste, tous datant d'avant 1100. De plus, vers la fin de la période médiévale, l'ancêtre du français écrit tel que nous le connaissons aujourd'hui, issu de l'homogénéisation progressive des *scriptae* du nord de la France, devient la langue du pouvoir et de la chancellerie royale, héritant ainsi les fonctions prestigieuses qui étaient autrefois remplies par le latin. Le XVI^e siècle marque néanmoins un tournant décisif dans l'histoire de la lexicographie non seulement française, mais aussi, plus en général, européenne.

2.1.3. Du XVI^e au XX^e siècle : vers la lexicographie moderne

D'un point de vue strictement lexicographique, l'apparition, sur le territoire européen, des premiers dictionnaires monolingues consacrés aux langues vulgaires représente l'événement majeur du XVI^e siècle. Sans grande surprise, les premiers à inaugurer cette nouvelle phase lexicographique furent les pays germaniques et celtiques, dont les vernaculaires étaient beaucoup plus éloignés du

¹⁰⁴ On retrouve cette idée chez Weijers : « Depuis le VIII^e siècle, il existe des listes de mots latin-ancien anglais et latin-ancien allemand ; plus tard cette pratique se répand aux autres vernaculaires » (1991 : 42). La nécessité d'élaborer, à partir des gloses, des lexiques bilingues latin-langue vulgaire s'impose justement « lorsque la prégnance du latin s'émousse et que le rapport entre le latin et le vernaculaire devient moins étroit » (Leclercq, 2006 : 32).

latin que les langues romanes. En première position se trouve l'Allemagne, avec le *Der betler orden* de 1509, dictionnaire allemand incorporé dans le *Liber vagatorum*, suivie par l'Angleterre et le *Table Alphabeticall of hard usuall English Wordes* de Cawdrey, datant de 1604 mais basé sur un glossaire de 1530 (cf. Boisson, Kirtchuk et Béjoint, 1991 : 285). Dans les pays de l'Europe latine, en revanche, il faudra attendre le XVII^e siècle : en Espagne, nous avons le *Tesoro de la lengua Castellana* de Sebastian de Covarrubias, publié en 1611, tandis qu'en Italie, un an plus tard, paraît le *Vocabolario degli Accademici della Crusca*. En ce qui concerne la France, la plupart des auteurs – dont Boisson, Kirtchuk et Béjoint (1991), mais aussi Meschonnic (1991, 1997) – semble d'accord pour considérer le *Thresor de la langue francoyse* de Jean Nicot, paru en 1606, comme le premier dictionnaire monolingue du français ; Leclercq, à laquelle nous nous associons, est d'un autre avis. Dans sa thèse de 2006, que nous avons déjà citée à plusieurs reprises, elle affirme que « s'il est vrai que lorsque le dictionnaire de Nicot paraît en 1606, on se trouve déjà en présence d'un outil qui contient des définitions en français [...] le rôle du latin dans le traitement du lexique français est encore essentiel » (p. 20). En effet, bien que dans le *Thresor* le français occupe une place considérable, comme l'attestent les premières définitions en français de mots français qu'il contient, le latin y joue encore un certain rôle, essentiellement illustratif mais suffisamment important pour remettre en discussion le monolinguisme du dictionnaire de Nicot. Tout comme pour l'italien dans le *Vocabolario della Crusca*, mais de manière moins systématique, les définitions françaises du *Thresor* s'accompagnent encore de la traduction latine des mots-entrées, parfois même sous forme de périphrase. Dans le sillage de Leclercq, il serait donc préférable de considérer le dictionnaire de Nicot « comme une sorte d'étape ou de maillon intermédiaire entre le dictionnaire bilingue et le dictionnaire monolingue » (2006 : 15). Plus que la publication du *Thresor*, la parution, en 1539, du *Dictionnaire françois-latin* d'Estienne, évolution du *Dictionarium latinogallicum* (1538), marque un tournant décisif dans l'histoire lexicographique du français. Loin d'être le fruit d'un choix anodin, stylistique ou commercial, l'inversion de l'ordre des langues dans le titre de l'ouvrage est indice d'un changement profond et irréversible :

Si dans les premiers temps, celui des gloses et des glossaires, le vernaculaire est une langue de travail au service du latin, le renversement qui s'opère dans la matérialité même de l'objet dictionnaire quand le français devient langue-objet s'accompagne également d'un renversement des rôles : c'est le latin qui de plus en plus devient la langue-outil, outil d'analyse, appui pour spécifier les sens en français, jouant un rôle particulier dans le tri des acceptions (chaque équivalent latin pour un mot français en dégage une acception). (2006 : 43-44)

Premier dictionnaire bilingue dont les entrées sont en français, devenu alors la langue traitée, la « langue-objet », le *Dictionnaire François-latin contenant les motz & manieres de parler François, tournez en latin* a préparé le terrain pour le *Thresor* de Nicot, souvent considéré comme son aboutissement. « L'idée que le dictionnaire monolingue de langue française est directement issu du dictionnaire bilingue français-latin est bien installée », précise Leclercq (*ibid.*, p. 44), en faisant appel à l'autorité de Quemada en la matière : « Parmi les ouvrages qui jalonnent l'histoire de la lexicographie avant d'aboutir, à travers la forme bilingue¹⁰⁵, à des réalisations exclusivement françaises, il faut souligner la part qui revient aux différentes rééditions du dictionnaire d'Estienne »

¹⁰⁵ C'est Leclercq qui souligne.

(Quemada, 1967 : 40), en particulier celle de 1606, complétée précisément par Nicot. Tirée de *Les dictionnaires du français moderne, 1539-1863* – titre plutôt éloquent, 1539 étant justement la date de publication du dictionnaire d’Estienne – la citation de Quemada a en outre le mérite de rappeler l’existence d’une filiation lexicographique, d’où l’importance d’adopter un point de vue historique sur la question. En effet, afin de comprendre pleinement la portée de cette transformation, qui préfigure et amorce la sortie du colinguisme français-latin, il est nécessaire d’élargir notre champ d’observation et d’y faire rentrer le contexte historique de l’époque. Au XVI^e siècle, la lexicographie française – mais cela vaut aussi pour les autres vernaculaires d’Europe – tire parti de la conjonction d’un ensemble de facteurs favorables à son essor. Premièrement, le français devient langue de savoir, ce qui, comme le remarque à bon droit Leclercq, « est bien différent de sa simple utilisation » (2006 : 83). L’emploi du français dans la culture écrite de l’époque, dans la littérature aussi bien que dans le droit et l’administration, notamment après l’ordonnance de Villers-Cotterêts de 1539, entraîne nécessairement sa mise en théorie. De langue pratique apprise dans et pour la pratique de la vie, le français devient objet théorique, à l’image du latin au Moyen Âge. Les lexiques et les grammaires du français se multiplient, favorisés par les possibilités offertes par l’imprimerie. À ce propos, comme le souligne Buridant dans la contribution citée précédemment, l’exploitation de cette nouvelle technologie a eu des répercussions importantes pour la lexicographie de l’époque, en termes de composition mais aussi de diffusion : « À la diffusion restreinte et constamment soumise au remaniement et aux variations diatopiques et individuelles des copies [...] succède une diffusion abondante et collective d’un matériau fixe *ne varietur* dans une édition que seule une autre édition peut réduire, augmenter ou amender » (1986 : 33). Quoiqu’indirectement, l’imprimerie a donc contribué à l’homogénéisation de la langue, du moins sous sa forme écrite ; la nécessité pratique d’établir et de s’appuyer sur un ensemble de règles typographiques communes et constantes a favorisé l’élaboration d’une norme linguistique et, par-là, la progressive codification du français.

Le contact entre les différents vulgaires a également contribué à leur progressive élaboration, affirmation et promotion, celui-ci pouvant avoir lieu directement, grâce au multilinguisme d’usage dans les cours d’Europe¹⁰⁶, au commerce et aux voyages, ou indirectement, par la circulation de textes et livres entre pays¹⁰⁷. Cette culture multilingue se traduit par une lexicographie polyglotte, distincte du bilinguisme latin-vulgaire pour sa perspective essentiellement communicationnelle. En vogue dès le début du XVI^e siècle, ces lexiques plurilingues, dont le dictionnaire de Calepino (2 langues en 1502, 11 en 1588) est l’exemple par excellence, étaient en effet destinés principalement aux commerçants et voyageurs, et, dans une moindre mesure, aux savants. L’existence d’une telle lexicographie bi- et plurilingue doit beaucoup au latin, et à son statut, en Europe, de langue “universelle” ; à ce sujet, Boisson, Kirtchuk et Béjoint observent qu’en effet « à partir de plusieurs dictionnaires bilingues ayant en commun le latin (latin-français, latin-anglais, etc.), il n’était pas difficile de produire des dictionnaires bilingues pour deux langues vernaculaires, dès que les conditions sociolinguistiques se trouvaient réunies pour en faire naître le besoin » (1991 : 285), ce

¹⁰⁶ « Le multilinguisme des cours est d’abord la conséquence d’une réalité politique : la disparité linguistique à l’intérieur d’un même espace national comme de l’espace européen dans son ensemble, la diversité géographique des possessions d’un même souverain au sein de cet espace hérité à la fois de l’Empire romain, du partage carolingien et de l’organisation impériale » (Balsamo et Bleuler, 2016 : 12).

¹⁰⁷ Aussitôt qu’en 1480, on commence à imprimer et à publier des livres en langues vernaculaires (vs. latin ou grec ancien), ce qui représente « un affranchissement par rapport au modèle de livre resté dominant depuis l’invention de l’imprimerie à caractères mobiles » (Kammerer et Müller, 2015 : 109).

qui était précisément le cas à la Renaissance. Ces lexiques plurilingues prouvent qu'à l'époque le latin était encore présent dans le domaine lexicographique, bien que seulement en tant que langue-outil ayant pour fin de donner accès à, ou d'enseigner, une langue étrangère.

Dans le cas particulier de la lexicographie française, il faudra attendre la fin du XVII^e siècle pour que le premier dictionnaire véritablement monolingue voie le jour. « Après plusieurs siècles de colinguisme latin-français, l'élaboration d'un dictionnaire entièrement monolingue constitue sans conteste une innovation majeure, en partie dépendante d'une volonté politique » (Leclercq, 2006 : 20). Et en effet, pour l'autrice, le premier dictionnaire réellement monolingue est le *Dictionnaire de l'Académie*, voulu par le cardinal Richelieu et indissociable de son dessein politique. Commissionné en 1635 et publié en 1694, le dictionnaire de l'Académie française, elle-même fondée par le cardinal et bénéficiaire, depuis 1674, d'un privilège royal lui assurant le monopole total de la production lexicographique jusqu'à vingt ans après la publication, suit de peu les dictionnaires de Richelet (1680) et de Furetière (1690), tout aussi dignes d'intérêt mais encore "tachés" d'éléments latins. À vrai dire, la présence du latin a été, pendant une certaine période, une option pour le dictionnaire de l'Académie lui-même :

Encore au milieu du 17^{ème} siècle, il a été question d'adjoindre au dictionnaire de l'Académie un index comportant la traduction latine de chaque mot. On a trace de cette idée dans le projet de dictionnaire rédigé par Chapelain dès l'établissement de l'Académie. Celui-ci y évoque en effet la possibilité « d'ajouter l'interprétation latine en faveur des étrangers », intention montrant par ailleurs que le premier dictionnaire de la langue française était aussi dirigé vers l'étranger. (*ibid.*, p. 20-21)

Alors qu'elle ne sera finalement pas retenue, cette éventualité, qui aurait fait du latin un auxiliaire étymologique de compréhension, nous invite à réfléchir à la question du public d'un dictionnaire et, plus profondément encore, de sa destination. D'après l'histoire que nous venons de retracer, le dictionnaire naît de la nécessité d'éclaircir, par le biais de la traduction mais pas seulement, le sens de termes obscurs, inconnus parce que diatopiquement ou diachroniquement distants. Il suffit de penser aux gloses médiévales, développées pour remédier à l'incompréhension des locuteurs vis-à-vis des textes anciens, ou alors aux lexiques inter-dialectaux de la Grèce Antique, voués à réduire l'écart géographique qui existait entre les parlers grecs avant la diffusion de la koinè. Les premières formes de dictionnaires s'adressaient donc aux étrangers, au sens large de "ceux pour qui le mot dont il est question est étranger". Autrement dit, le mot étranger – encore une fois, au sens large du terme – était à l'origine du geste lexicographique. Dès ses premières manifestations, le monolinguisme vernaculaire signale un changement profond au niveau des fonctions du dictionnaire, parallèlement à celui des besoins de ses utilisateurs :

Au-delà des services rendus, aux hommes d'affaires et aux diplomates par les recueils bilingues de langues modernes, aux érudits par les recueils bilingues de langues anciennes, de nouvelles fonctions vont être affectées aux articles monolingues qui apparaissent sporadiquement dans les dictionnaires de la fin du XVI^e siècle. Il n'est plus question simplement de traduire, mais d'*expliquer* les mots et, à travers eux, les choses ; non plus seulement d'illustrer des sens ou des acceptions, mais d'*enseigner* leurs emplois codifiés dans la langue. (Quemada, 1972_b : 100)

En toute logique, la structure et le contenu du dictionnaire monolingue étaient aussi appelés à évoluer, conformément à ces nouvelles fonctions : en premier lieu la définition qui, s'il y en avait une, touchait essentiellement à la chose et non à la langue et était donc de nature plutôt

encyclopédique. Avec les premiers dictionnaires monolingues apparaît également la définition linguistique, c'est-à-dire celle qui vise avant tout les mots de la langue, mais par là aussi indirectement les choses qu'ils désignent¹⁰⁸. Leclercq, qui constate aussi une certaine hétérogénéité qu'il faut démêler à l'origine du geste lexicographique, s'attarde sur cette question pour en souligner l'importance dans l'histoire non seulement des dictionnaires français mais aussi, plus généralement, de la langue française :

Il est remarquable que cette notion d'hétérogénéité ne sera plus présente dans le premier dictionnaire monolingue du français qui paraît au 17^{ème} siècle. Il ne s'agira pas alors de réduire l'écart entre deux langues ou deux états de langue. Il ne s'agira pas non plus de ce que l'on peut considérer comme un autre type d'hétérogénéité, représenté par les vocabulaires de spécialités. Le dictionnaire de l'Académie s'attache à traiter les mots communs de la langue, sans le souci de fournir une explication exhaustive des choses auxquelles ils renvoient, mais en en donnant une définition simple. Ce travail lexicographique n'est pas suscité par la réduction d'un écart, contrairement, bien sûr, à ce qui se passe dans la procédure de traduction mais peut-être également dans le cas de la définition explicative qui « dépasse » le mot pour aller vers l'élucidation de la chose. La finalité de la définition linguistique est au contraire, en quelque sorte, tautologique. Il ne s'agit plus de créer des passerelles mais de normaliser un idiome. (Leclercq, 2006 : 28)

Cette nouvelle définition « linguistique », inventée par les lexicographes du XVII^e siècle et constituant un dépassement de l'opposition aristotélicienne entre définition de nom et définition de chose, a été reçue avec circonspection, notamment par les concurrents du dictionnaire de l'Académie ; en s'y opposant, Furetière, l'un d'entre eux, remet indirectement en discussion l'utilité, en général, d'un dictionnaire monolingue :

Ce qui a constitué la radicale nouveauté du travail définitoire de l'Académie en France au 17^{ème}, et qui caractérise sans doute un stade postérieur dans le développement général des outils linguistiques, a d'ailleurs été ressenti, péjorativement par ses adversaires, et souligné à l'époque. Selon Furetière, l'Académie fait un dictionnaire qui « n'apprend rien à personne » et « il n'y a point de bourgeois qui ne sache » ses définitions. Indépendamment du cadre polémique dans lequel s'inscrivent ces paroles, Furetière, à un moment où aucune théorisation du dictionnaire de la langue n'a eu lieu, met le doigt sur un problème réel et de taille : l'utilité d'un dictionnaire d'une langue fait pour les locuteurs de cette langue. (*ibid.*)

Auroux, en se référant au dictionnaire monolingue moderne, parle clairement d'un paradoxe, auquel il tente alors de donner une explication :

¹⁰⁸ À ce sujet, Auroux affirme que « ce qui oblitère grandement l'importance historique de l'apparition des dictionnaires monolingues c'est la confusion entre *encyclopédie* et *dictionnaire de langue*. Un historien pressé pourrait considérer un "dictionnaire" médiéval latin (le *Catholicon* de Jean de Gènes, cité plus haut, par exemple), comme appartenant au même genre qu'un dictionnaire monolingue moderne, disons comme le dictionnaire de l'Académie française (1694). Il est bien monolingue (latin), on y rencontre même des éléments diacritiques (indication du genre, par exemple, pour les adjectifs l'indication *a, us, um*) qui ne concernent que les mots en eux-mêmes. Globalement, pourtant, on peut dire que les définitions que l'on y trouve ne sont pas celles des usages des mots, mais celles des concepts et des choses. Comment justifier cette affirmation à la seule considération de la structure des entrées ? On remarque d'abord l'irrégularité de l'apparition des diacritiques linguistiques. On note, également, l'utilisation d'une forme archaïque d'étymologie : il s'agit de justifier la "vérité" de la dénomination, pas de retracer l'histoire du mot. Mais il est clair que la forme de la définition ne comporte pas en elle-même de spécificité tranchée. Les techniques définitoires utilisées en Occident sont longtemps restées celles mises en place par Aristote, et, structurellement, elles ne permettent pas la distinction entre la définition de la chose et celle du mot » (Auroux, 1994_a : 118).

Au Moyen Âge, on n'apprend le latin (langue seconde) que pour accéder à des connaissances : il s'agit d'une langue technique et scientifique, et il y a, par conséquent, peu de distance entre signification et contenu de connaissance. La véritable nouveauté du dictionnaire monolingue moderne consiste dans le fait qu'il est destiné non à des ignorants auxquels on doit procurer un contenu de connaissance, non à des apprenants disposant d'une autre langue maternelle, mais aux locuteurs mêmes de la langue qu'il s'agit de guider dans la pratique d'une langue qu'ils possèdent déjà. Nous avons tellement intégré le dictionnaire monolingue dans nos pratiques culturelles que nous ne ressentons plus le paradoxe de son existence. Pour comprendre ce paradoxe, il suffit d'enchaîner trois remarques : ni les grecs, ni les latins ne nous ont laissé de dictionnaires notables ; au Moyen Âge la construction des grands dictionnaires latins (Papias, le *Catholicon*, etc.) correspond au fait que le latin est une langue seconde et que l'on distingue relativement mal son apprentissage de celui d'un contenu de connaissance ; à la fin du XVII^e siècle le dictionnaire de l'Académie s'adresse aux Français lettrés et refuse explicitement de s'intéresser aux contenus de connaissance [...]. Il a bien fallu qu'apparaisse une nouvelle fonction. (Auroux, 1994_a : 118-119)

Évidemment, la raison d'être d'un tel dictionnaire, c'est-à-dire d'un dictionnaire de langue, est à rechercher au-delà des besoins particuliers et mouvants des locuteurs et demande à adopter un point de vue plus large, englobant le contexte historique, social et culturel de l'époque. Précurseurs de la définition lexicographique au sens moderne, les définitions linguistiques proposées par les premiers dictionnaires monolingues du français ont contribué, dans une large mesure, à l'élaboration de la norme, et par conséquent à la progressive affirmation du français en tant que langue nationale ; de plus, elles témoignent d'un effort de conceptualisation, de théorisation de la langue, égalé seulement par les traités de grammaire française qui ont vu le jour plus ou moins au même moment¹⁰⁹. Loin d'être un exercice tautologique, la définition des mots communs met en place un discours sur la langue destiné avant tout à la codifier, puis à la décrire :

Le dictionnaire monolingue à usage des nationaux, dont les entrées par le biais des définitions se bouclent sur elles-mêmes, a incontestablement hérité du travail lexical des multilingues de la Renaissance, mais il correspond à une autre finalité pratique qui est celle même de la grammatisation des langues nationales : la normalisation des idiomes. [...] Le symptôme le plus clair de la nouvelle fonction de la lexicographie (ou de l'invention du dictionnaire monolingue) est sans aucun doute l'apparition et la systématisation des *marques* d'usage, que l'on ne trouvait pas dans les dictionnaires médiévaux. Le fait que le latin ne soit plus une langue vernaculaire a certainement joué un rôle mais ne paraît pas suffisant. Le marquage de l'usage correspond, en fait, au souci de normer la langue, c'est-à-dire de faire passer l'intention de correction linguistique avant tout autre but. (*ibid.*, p. 120)

Le passage du dictionnaire bilingue latin-français au dictionnaire monolingue français, en passant par le dictionnaire français-latin d'Estienne – qualifié de « faux bilingue » sous la plume de Delesalle et Girardin (1998), de « semi-bilingue » sous celle de Quemada (1972_b) – s'accompagne également d'un changement au niveau épistémologique, toujours en rapport avec la définition. Celui-ci n'est pas spécifique au français mais concerne les dictionnaires et listes lexicales de toute langue.

¹⁰⁹ À ce propos, rappelons que la grammaire et le dictionnaire constituent bien « les deux types fondamentaux d'ouvrages métalinguistiques socialisés » (Rey-Debove, 1978 : 2), au point que, pendant un certain temps, il n'y a pas eu de véritable distinction entre les deux : « [...] si, comme on l'a vu, la 'lexicographie' est plus ancienne que la grammaire proprement dite, le dictionnaire moderne n'est pas antérieur à l'imprimerie et au processus de grammatisation des vernaculaires européens. Avant cette apparition, il est difficile de faire une distinction nette entre la grammaire et le dictionnaire [...]. La dualité moderne n'est pas encore vraiment mise en place » (Auroux, 1994_a : 117).

Dans *Des mots et des mondes* (1991), Meschonnic, qui vraisemblablement n'a pas lu l'article de Boisson, Kirtchuk et Béjoint car il ignore les origines monolingues de la lexicographie sumérienne, écrit : « Depuis les listes mésopotamiennes jusqu'au Calepin du XVI^e siècle, les bilingues ont précédé les dictionnaires d'une seule langue : la reconnaissance du signe a précédé l'explication du sens » (p. 131). Leclercq développe davantage cette idée, en établissant un parallélisme, en partie inspiré des travaux de Benveniste, entre le bilinguisme et la perspective sémiotique d'une part, et entre le monolinguisme et la perspective sémantique de l'autre :

Le traitement d'un mot par une langue seconde ne constitue pas un véritable traitement sémantique puisque seul le concept peut être commun aux deux. De ce point de vue, et en s'appuyant sur les propos d'Émile Benveniste dans *Problèmes de linguistique générale*, on pourrait dire que les dictionnaires bilingues se situent dans une perspective « sémiotique ». Le sémiotique, selon Benveniste, ne consiste que dans la reconnaissance qu'il y a du sens. Dans cette perspective sémiotique, « ce que le signe signifie n'a pas à être défini ». Dans la démarche bilingue, ou plurilingue, ce sont deux ou plusieurs expressions linguistiques, appartenant à plusieurs langues différentes, qui sont mises en rapport. Il y a reconnaissance du signe quand il y a reconnaissance de valeurs différentes dans deux langues différentes. [...]. Dans le dictionnaire monolingue, nous sommes dans une perspective sémantique : la définition ouvre au monde et au discours. (2006 : 78-79)

Alors que nous sommes encore loin de la définition lexicographique telle qu'elle sera formalisée et modélisée au XX^e siècle – Quemada nous apprend par ailleurs que le mot *définition* lui-même « n'est expressément appliqué à la lexicographie dans aucun dictionnaire avant le milieu du XVIII^e siècle » (1972_b : 112) – la diffusion progressive, au XVI^e siècle, de dictionnaires monolingues de langue française lui a certainement préparé le terrain. Pour le dire autrement, et à la manière de Quemada, depuis le milieu du XVI^e siècle « les divers éléments constitutifs des articles de dictionnaires sont en place : il ne sera plus possible dès lors de parler de création mais bien d'évolution. Certes les formes se modifieront, de nouveaux ouvrages se diversifieront des précédents mais ce ne sera jamais que par l'effet d'une sélection, d'une synthèse, d'une organisation ou d'une présentation originales de caractères déjà connus »¹¹⁰ (*ibid.*, p. 98).

Cherchons à présent à ramener la réflexion à son point de départ, c'est-à-dire à la question du rapport entre les dictionnaires et les textes, car celui-ci a considérablement évolué depuis les débuts de la lexicographie, et d'une manière très intéressante. Sans vouloir remonter trop loin dans l'histoire que nous venons de retracer, les gloses médiévales à partir desquelles se sont développés les dictionnaires européens modernes sont clairement et directement rattachées au texte qui les abritait, que ce soit entre les lignes (gloses interlinéaires) ou dans les marges (gloses marginales). Même lorsqu'elles sont rassemblées en fin d'ouvrage pour former un glossaire, elles restent l'émanation du texte qu'elles sont censées rendre plus accessible par l'explication de mots ou de fragments de discours. Leur utilité était donc circonscrite au texte en question, qui en était la raison d'être.

Ma c'è una fondamentale differenza : un glossario ricostruisce sui testi glossati una nomenclatura e quindi un lessico, ma è orientato principalmente ad interpretare i testi ; un dizionario storico come il

¹¹⁰ À mettre en parallèle avec la recommandation faite par Auroux : « Il faut bien comprendre qu'un dictionnaire est un objet technique qui se modifie par *accrétion*, reprise, ajout, etc. ; ce n'est pas une théorie qui est susceptible de se modifier d'un coup » (1994_a : 118).

TLIO si redige interpretando i testi, occorrenza per occorrenza, ma è orientato alla lingua, cioè a rappresentare il sistema lessicale della lingua. (Beltrami, 2008 : 239-240)

Ce n'est qu'au moment où la nécessité de rendre cet outil de compréhension qu'est le dictionnaire utile au-delà du contexte particulier d'où il est issu s'est fait sentir que les gloses abandonnent les textes pour rejoindre des listes indépendantes de tout contexte, et par conséquent valables dans n'importe lequel. Béjoint, pour qui ce processus de décontextualisation des fragments de discours à expliquer marque le début de la lexicographie à proprement parler¹¹¹, va jusqu'à dire, non sans quelque précaution, que le dictionnaire qui en dérive a contribué à l'élaboration du concept linguistique de *mot*, encore aujourd'hui largement controversé :

Cette nécessité de classement des fragments à expliquer [...] conduira naturellement les lexicographes à les réduire à leur plus simple expression, c'est-à-dire le mot, qui est la forme la plus facile à classer. Il serait excessif de dire que ce sont les lexicographes qui ont inventé le mot pour des raisons purement pratiques, mais on peut dire que l'apparition du dictionnaire a favorisé son émergence dans la conscience linguistique des communautés où il s'est développé. [...]. C'est sans doute cet aspect de la révolution lexicographique, celui du 'dépouillement', de la décontextualisation des fragments [...], qui est le plus important : alors que dans les gloses ce qui était à expliquer était en quelque sorte un contexte, dans les vrais dictionnaires ce n'est plus qu'un mot séparé des autres mots qui l'entouraient. On voit alors apparaître la notion de lemmatisation, qui n'est rien d'autre qu'une tentative pour rendre compte de ce qui se passe au niveau du code. (Béjoint, 2005 : 13-14)

La séparation des mots de leurs contextes apparaît donc comme une étape indispensable pour que le dictionnaire de langue à proprement parler puisse voir le jour. Contrairement au glossaire médiéval, dont le but était d'expliquer, le dictionnaire se veut un outil de définition, c'est-à-dire de délimitation. On voit bien qu'entre expliquer un mot ou un fragment de discours et le définir, il existe une différence substantielle. L'emploi du mot *outil* en référence au dictionnaire est tout aussi significatif : il renvoie à la notion d'« outil linguistique » telle qu'elle a été définie par Auroux (cf. 1994_a : 20), pour qui le dictionnaire représente, avec la grammaire, l'instrument, ou mieux, la technologie ayant permis la grammatisation¹¹² des langues vernaculaires. Il ne faut pas oublier qu'à l'époque où paraissent les premiers lexiques et dictionnaires du français, plus ou moins monolingues, la langue française n'avait pas encore été standardisée. Il ne s'agissait donc pas, pour les auteurs de ces ouvrages, « de *décrire* le lexique, mais de contribuer à le *construire*, en en donnant une

¹¹¹ « L'événement qui marque le début de l'histoire de la lexicographie proprement dite, événement dont l'importance a peut-être été insuffisamment soulignée par les commentateurs, survient lorsque certains auteurs ont l'idée de rassembler les fragments à expliquer [...], désormais séparés, débarrassés de leur contexte, pour en faire une liste autonome. L'objectif est simple : faire en sorte que l'outil ait une utilité au-delà du seul texte auquel il s'appliquait jusque-là » (Béjoint, 2005 : 13).

¹¹² « Par grammatisation, on doit entendre, au sens propre, le processus qui conduit à *décrire* et à *outiller* une langue sur la base des deux technologies, qui sont encore aujourd'hui les piliers de notre savoir métalinguistique : la grammaire et le dictionnaire » (Auroux, 1994_a : 109). Plus loin, « [l]a grammaire n'est donc pas une simple description du langage naturel. Il faut la concevoir aussi comme un *outil linguistique* : de même qu'un marteau prolonge le geste de la main et le transforme, une grammaire prolonge la parole naturelle, et donne accès à un corps de règles et de formes qui ne figurent souvent pas ensemble dans la compétence d'un même locuteur. Cela est encore plus vrai des dictionnaires : quelle que soit ma compétence linguistique, je ne maîtrise certainement pas la quantité des mots qui figurent dans les grands dictionnaires monolingues qui seront produits à partir de la fin de la Renaissance (le contraire rendrait au reste ces dictionnaires inutiles à toute autre fin que l'apprentissage des langues étrangères). Cela signifie que l'apparition des outils linguistiques ne laisse pas intactes les pratiques linguistiques humaines » (*ibid.*, p. 115).

représentation, et en proposant, [...], les premières tentatives de régulation de la forme et du sens des mots » (Leclercq, 2006 : 16). S'ils étaient conscients, ou désireux, de faire cela reste difficile à dire ; ce qui est certain, en revanche, c'est le rôle fondamental qu'ont joué les premiers dictionnaires de l'époque dans le processus général de codification de la langue, d'où par ailleurs toute la pertinence du mot *outil*.

Afin d'aménager le lexique d'une langue, et de fixer par là une norme linguistique, il a fallu – nous l'avons vu – arracher les mots de leurs contextes particuliers d'occurrence et en sublimer forme et sens pour que leur définition ait une portée générale, et ce au prix d'un éloignement de la fonction originelle du dictionnaire, à savoir d'expliquer les discours :

Le dictionnaire que nous connaissons est le fruit de toutes ces transformations, et il est d'une nature profondément différente de ce qu'étaient les gloses de ses origines : d'outil d'explication *ad hoc* de fragments contextualisés, il est devenu un outil de définition de l'« ensemble » des unités lexicales d'une langue hors de tout contexte particulier. [...] C'est donc à un éloignement du discours qu'on assiste, et à un effort de représentation du système, c'est-à-dire de la langue. Le contenu du dictionnaire est désormais constitué d'unités lexicales dont la somme rend compte d'un code, et plus d'un texte. (Béjoint, 2005 : 15)

Qu'en est-il alors des textes ? Qu'est-ce qu'ils représentent aux yeux d'un lexicographe de l'époque ? En partant du principe qu'il est impossible de codifier une langue « sans passer par le discours qui en est la manifestation tangible » (*ibid.*), les auteurs des premiers dictionnaires « modernes » (*cf.* Quemada 1967) s'appuient sur les textes en ce qu'ils sont dépositaires de l'usage linguistique. Mais avant de devenir leur fondement documentaire, les textes ont servi d'instrument de validation, de confirmation, voire d'exemplification, aux dictionnaires, dont le but était, du moins dans un premier temps, de codifier le bel (c.-à-d. de nature esthétique) et puis le bon (c.-à-d. de nature éthico-sociale) usage¹¹³. En effet, les premiers dictionnaires européens du XVII^e et du XVIII^e siècle s'inspirent tous, certains plus que d'autres, du modèle de dictionnaire prescriptif, préparé par les académiciens italiens de la Crusca (*cf.* Funaioli et Migliorini 1933), et, à l'exception près du dictionnaire de l'Académie – « Le Dictionnaire de l'Académie est de ce genre. Il a esté commencé et achevé dans le siècle le plus florissant de la Langue Françoisse ; Et c'est pour cela qu'il ne cite point, parce que plusieurs de nos plus célèbres Orateurs et de nos plus grands Poètes y ont travaillé, et qu'on a creu s'en devoir tenir à leurs sentimens » (*Préface* de 1694) – tous ont recours aux textes à cette fin d'exemplification, d'illustration. Sans compter l'exception constituée par le dictionnaire de l'Académie, la présence des contextes dans les dictionnaires français est assurée à partir de 1680 (Quemada, 1967 : 553), la preuve en étant que la plupart des préfaces postérieures à 1700 la revendiquent ouvertement ; cependant, ce n'est qu'au début du XVIII^e siècle que les citations apparaissent plus fréquemment. D'après Quemada (*ibid.*, p. 506), leur introduction dans les dictionnaires s'explique par un besoin d'enrichissement linguistique ou extra-linguistique : dans le premier cas, elles servent essentiellement à éclairer le sens ou l'emploi d'un mot, mais peuvent également entériner un usage linguistique, notamment si le dictionnaire s'inscrit dans une perspective normative, « le prestige des auteurs leur confère l'autorité nécessaire pour assumer ce rôle » (*ibid.*) ; les citations à valeur extra-linguistique, en revanche, enrichissent la définition d'éléments historiques,

¹¹³ Le passage de l'un à l'autre n'est pas sans conséquence ; au contraire, il entraîne un déplacement du modèle de référence des autorités – nous y reviendrons.

culturels, etc. Même si nous n'avons pas pris la peine de le préciser jusqu'ici, il est clair qu'à côté des citations, en grande partie littéraires, les compilateurs de dictionnaires avaient à leur disposition également leurs connaissances, leur mémoire et leur intuition, qui sont à la base des exemples forgés. Vers le milieu du XVIII^e siècle, sous l'influence de la lexicographie anglaise, les exemples textuels deviennent la source même du travail lexicographique, et non plus un simple instrument de vérification. Ce changement dans le positionnement de la lexicographie par rapport aux textes est particulièrement crucial, comme le rappelle Quemada :

[...] vers le milieu du XVIII^e siècle, Samuel Johnson¹¹⁴ déclarera sans équivoque qu'un ouvrage lexicographique doit être « déduit » de modèles originaux, et que les citations des meilleurs auteurs doivent illustrer les diverses significations des mots. L'innovation consistait bien dans un emploi systématique des citations et dans l'attention que l'auteur accorda aux délimitations de sens ou acceptions pour chacun des contextes rapportés. Les exemples peuvent dès lors être considérés comme la source même du travail lexicographique, non comme des vérifications ou justifications complémentaires. (Quemada, 1967 : 545-546)

C'est donc à ce moment que les textes assument enfin leur fonction principale, qui est celle de constituer le fonds documentaire dans lequel le lexicographe va puiser dans l'élaboration de son dictionnaire¹¹⁵. D'instrument de vérification *a posteriori*, le texte devient alors le point de départ du geste lexicographique : « on comprend dès lors que la recherche des documents et l'établissement du corpus dans lequel seront puisées les citations représentent pour certains auteurs la trame même du travail lexicographique » (*ibid.*, p. 554). Puis, au XIX^e siècle, conjointement à l'essor de la linguistique historique et à la conséquente multiplication des études philologiques, se manifestent de nouvelles exigences : le dictionnaire est conçu de moins en moins en tant que guide du bon usage, et de plus en plus comme dépositaire de l'usage dans son ensemble. Pour atteindre un tel objectif, il faut disposer d'une documentation qui soit en mesure de représenter le champ d'usage de chaque vocable, voire de chacune de ses acceptions au cours des siècles, ce que seul le dépouillement de textes, rigoureusement conduit sur des éditions philologiquement fiables, peut faire. Bien que l'objet de la lexicographie soit, hier comme aujourd'hui, le mot isolé, décontextualisé, sa définition dans le dictionnaire ne peut exister indépendamment des contextes qui en déterminent le sens¹¹⁶ et, dans une certaine mesure, la forme, ce qui justifie le fait qu'elle ait recours aux contextes¹¹⁷. Faute de pouvoir

¹¹⁴ Auteur du *Dictionary of the English Language* (1755).

¹¹⁵ À l'instar de Quemada, il convient de préciser que, si le rôle le plus déterminant des contextes est bien celui de servir de fondement documentaire aux dictionnaires, « faute de témoignage des auteurs touchant leurs méthodes de travail, il est bien difficile d'évaluer les rapports entre les illustrations et l'œuvre achevée » (*ibid.*, p. 558).

¹¹⁶ Rappelons ce que Voss écrit à propos de la théorie énergétique du langage de Humboldt, directement inspiré d'Aristote : « [...] les mots en tant que mots, c'est-à-dire dans leur existence lexicale toute "léthargique", n'ont pas de signification ou du moins sont sémantiquement ambigus, polyvalents. C'est dans le contexte de l'énoncé individuel concret que les lexèmes acquièrent leur pleine valeur sémantique : tel énoncé ressuscitera, en l'actualisant, telle signification de tel mot. [...] Cela signifie enfin que le contenu sémantique de chaque mot n'existe, au niveau du locuteur, qu'en puissance (*dunamei*), pour ainsi dire à l'état de momie (*mumienartig*, VII, 45). L'accession du langage d'un état de potentialité à un état d'actualité, c'est l'activité langagière de la parole qui l'opère par un processus que Humboldt qualifie précisément d'*energeia*. C'est dans ce traitement énergétique des "réalités" virtuelles de la conscience que réside, d'après l'auteur de la proposition *ergon-energeia*, la "substantifique moelle" du fait linguistique » (Voss, 1974 : 504).

¹¹⁷ Mais le dictionnaire d'une langue, dans sa plus petite échelle, le grand dictionnaire monolingue, le trésor, fait tout pour faire oublier qu'il traite de mots isolés du discours. En y mettant des citations, Littré prend à Voltaire le précepte qu'un « dictionnaire sans citations est un squelette ». Avec le discours de la définition, avec le discours des exemples, le dictionnaire est un discours de discours (Meschonnic, 1991 : 38). D'après Quemada, cette formule, tirée de la Lettre à

rendre compte de toute la diversité des discours, le dictionnaire peut désormais, grâce notamment aux possibilités offertes par l'informatique, se rapprocher d'un tel objectif et ainsi remédier à son inadéquation vis-à-vis des exigences de ses utilisateurs :

Le dictionnaire traditionnel est mal armé pour répondre aux questions des utilisateurs qui portent sur la compréhension des actes de discours, dans la mesure où il traite d'unités de la langue alors que l'utilisateur aurait besoin de voir traiter des fragments de discours. Cet utilisateur ne peut en attendre des informations qui correspondent exactement à ce qu'il cherche, sauf à propos des unités lexicales qui sont moins sensibles au contexte, comme les termes. C'est là le résultat des choix qui ont été faits par les lexicographes il y a plusieurs siècles, d'arracher le dictionnaire à l'emprise du discours pour l'orienter vers une tentative de matérialisation de la langue. (Béjoint, 2005 : 16)

Les moyens informatiques dont dispose aujourd'hui la recherche lexicographique, extrêmement avantageux non seulement en termes de disponibilité de textes mais aussi d'exploitation et de traitement de ces derniers, favorisent la remise en discours de la langue. Par la réunion des mots avec les textes, les lexicographes sont désormais en mesure de suivre l'évolution, à la fois sémantique et formelle, des unités lexicales à travers le temps et l'espace, tout en parvenant à une meilleure connaissance de leur origine. En restituant les mots aux textes desquels ils avaient été « arrachés » pour devenir des unités de langue, les lexicographes les font revivre, ils ressuscitent en quelque sorte la parole, ce qui présente un intérêt majeur pour les chercheurs travaillant sur les états anciens de la langue, pour lesquels la documentation écrite est la seule documentation disponible.

Sans vouloir méconnaître la valeur de la production lexicographique française qui s'étale du XVII^e au XX^e siècle, les objectifs que nous nous sommes imposés dans les limites de ce chapitre nous autorisent à parcourir rapidement cet intervalle de temps. Au XVII^e siècle, dans l'espace d'une quinzaine d'années, voient le jour trois ouvrages fondamentaux pour la lexicographie française, « véritables “modèles” à partir desquels se sont développés, jusqu'à nos jours, par filiation directe, les dictionnaires du même ordre » (Quemada, 1972_b : 98) ; il s'agit du *Dictionnaire français* (1680) de Richelet, du *Dictionnaire universel* de Furetière (1690) et, bien sûr, du *Dictionnaire de l'Académie française* (1694). Au XVIII^e siècle, la parution de l'*Encyclopédie* (1747) de Diderot et d'Alembert éclipse le paysage lexicographique français ; l'article que ce dernier consacre au dictionnaire constitue, aux yeux de Quemada, « le plus ancien essai de théorie lexicographique français fondé sur une catégorisation systématique des répertoires » (1967 : 20), la première forme de métalexigraphie. Le *Dictionnaire de Trévoux* mérite aussi d'être mentionné : rédigé entre 1704 et 1771 par les pères Jésuites, l'ouvrage propose une synthèse des dictionnaires appartenant au siècle précédent. Profondément marqué par la révolution industrielle et par la série de transformations qu'elle a déclenchées, notamment dans le système de production du livre – le papier devient industriel et les ateliers se transforment pour devenir de vraies usines à livres – le XIX^e siècle représente un moment particulièrement prospère pour la lexicographie française. L'alphabétisation massive

Duclos du 11 août 1760, est souvent citée « pour signifier que l'introduction des exemples dans les dictionnaires est un souhait du XVIII^e siècle et une réalisation du XIX^e siècle. C'est une interprétation doublement erronée puisqu'il ne visait à travers l'Académie que l'absence de citations littéraires, non d'exemples qui y sont nombreux ; et d'autre part, Voltaire n'est pas, nous le verrons d'abondance, le promoteur de cette pratique. Si son nom a été mis en avant, c'est pour assurer à celle-ci une plus grande audience » (1968 : 539).

inaugurée par la loi Guizot¹¹⁸ de 1833 entraîne la naissance d'un véritable marché de l'édition scolaire ; le dictionnaire, soit-il de langue, encyclopédique, bilingue ou monolingue, commence alors à être vu par les éditeurs les plus clairvoyants comme un genre de livre économiquement rentable, sur lequel il convient d'investir. L'expérience de Louis Hachette est en ce sens exemplaire : peu après avoir fondé, en 1826, sa maison d'édition, il reçoit de la part du ministère de l'Instruction publique plusieurs commandes, ce qui lui assure le monopole de l'édition scolaire et universitaire de l'époque, et en 1841 il confie à son ami Émile Littré la création d'un dictionnaire, le *Dictionnaire de la langue française*. Paru en 1863, ce dernier rivalise avec le *Nouveau Dictionnaire de la langue française*, publié en 1856 par Pierre Larousse, bien que son œuvre majeure soit le *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, paru entre 1863 et 1876. À cheval entre le XIX^e et le XX^e siècle, le développement de la culture de masse amène à une explosion de la production et de la consommation : l'on passe d'une économie de la demande à une économie de l'offre, et l'on assiste à l'entrée du capitalisme dans le marché de l'édition. Lexicographiquement parlant, le XX^e est sans conteste le siècle des dictionnaires de la maison d'édition de Paul Robert, fondée en 1951, et du *Trésor de la langue française*, publié entre 1971 et 1994 ; mais entrer dans les détails de ces deux ouvrages, en particulier le TLF, nous amènerait trop loin dans la chronologie de l'histoire de la lexicographie, du moins de celle que nous souhaitons raconter.

2.1.4. La deuxième moitié du XX^e siècle ou la scientification de la lexicographie

Avant d'affronter le tournant décisif que représente l'année 1950 – à entendre en tant que début de la deuxième moitié du XX^e siècle, et non comme date absolue – pour l'histoire de la discipline et de la pratique lexicographiques, nous voudrions dire un mot sur le rapport que les dictionnaires entretiennent avec les nouvelles technologies, celui-ci pouvant être pris comme clé de lecture de toute l'histoire de la lexicographie – comme le suggère le mot lui-même, ou mieux, son deuxième formant *-graphie*, du grec ancien γράφω « écrire, dessiner » – il s'agit bien d'une forme d'écriture qui, en tant que telle, nécessite un support, lequel, à son tour, dépend des techniques et des technologies à disposition pour le produire.

Du fait de ses ambitions et exigences, à la fois quantitatives et qualitatives, la lexicographie s'est liée aux nouvelles technologies dès leur apparition, afin de simplifier et perfectionner ses pratiques. Ce rapport, qui n'est pas sans risques, s'explique par la nature même de ce qui est à la fois le résultat du travail et l'objet d'étude du lexicographe : le dictionnaire de langue. Lorsqu'on parle de nouvelles technologies, on a souvent tendance à penser aux technologies automatiques, à l'informatique¹¹⁹, et à toutes ces nouvelles possibilités d'exploitation qu'elle permet de nos jours. Or,

¹¹⁸ Elle stipulait l'obligation pour toute commune de 500 habitants d'entretenir une école ouverte aux garçons et gratuite pour les indigents.

¹¹⁹ Sur l'origine du mot *informatique*, les ressources lexicographiques françaises semblent diverger. Si les lexicographes sont d'accord pour dire qu'il s'agit d'un néologisme français, introduit en 1962 par Philippe Dreyfus, pionnier de l'informatique en France et directeur du Centre national de calcul électronique de la société Bull dans les années 1950, ils s'opposent quant à l'origine morphologique du mot. Pour les auteurs du TLFi et du Grand Robert, le mot serait un dérivé de *information* avec greffe du suffixe *-ique*, par analogie avec *mathématique* ou *électronique*, alors que pour le Larousse, ainsi que pour d'autres sources moins "scientifiques", *informatique* serait un mot-valise condensant les mots *information* et *automatique*, ce qui est plutôt logique d'un point de vue étymologique. Finalement, ces deux versions ne

la relation qui lie la lexicographie à la technologie, au sens large du terme, en est une de longue date, voire multiséculaire, dont la fécondité et la longévité ont été possibles grâce également au concours d'autres forces. Le problème interprétatif concernant l'expression « nouvelles technologies » est dû, en grande partie, à l'ambiguïté qui entoure l'adjectif *nouvelles* et qui s'explique par son relativisme : elles sont nouvelles par rapport à quoi ? Une nouveauté vient toujours se substituer à quelque chose, qui devient par la suite vieux, révolu. Ainsi, pour le lecteur du XXI^e siècle, cette expression sera immédiatement, et en toute logique, interprétée comme une allusion aux techniques informatiques modernes, mais celle-ci n'est pas la seule interprétation possible. En effet, tout dépend du point dans l'histoire dans lequel on choisit de se situer. Même si pour nous elle correspond à quelque chose d'évident, de vieux, voire de dépassé, l'invention de l'imprimerie fut, pour son époque, une véritable révolution et elle représenta, pour les lexicographes en herbe de l'époque, mais pas que pour eux, précisément une nouvelle technologie. Nous n'étions d'ailleurs pas très surpris de constater que la plupart des auteurs qui, comme nous, se sont attachés à cette question, ont accordé une place particulière à l'invention de l'imprimerie dans le développement, sinon le début, de la lexicographie en tant que discipline scientifique. Ce rapport entre discipline d'une part et technologie de l'autre serait difficile à comprendre si l'on ne tenait pas compte du fait que l'activité lexicographique débouche, concrètement, sur un produit éditorial, le dictionnaire, qui, par sa matérialité¹²⁰, est logiquement touché par les techniques qui le fabriquent, et en même temps modifient la manière de le concevoir. Ainsi, au lieu d'être une dyade, cette relation se présente plutôt comme une triade : lexicographie, imprimerie et édition. Or, cette dernière, bien que tout à fait légitime puisque fondamentale à la compréhension du rapport entre les deux autres, occupe une place marginale par rapport à nos intérêts et elle sera, par conséquent, peu considérée.

Diaz Martinez, autrice de l'article « Dictionnaires et nouvelles technologies. D'une renaissance de la lexicographie et d'un livre pionnier », ouvre sa contribution aux *Cahiers du dictionnaire* par le même constat que le nôtre : « la pratique lexicographique est indéniablement liée aux avancées technologiques » (2014 : 205). Parmi les inventions et nouvelles technologies qui ont révolutionné la lexicographie depuis ses origines elle cite tout d'abord le passage du *volumen* au *codex*¹²¹, ce dernier constituant encore aujourd'hui la forme de nos livres, et par conséquent de nos dictionnaires. Dans son ouvrage *Dictionnaires et nouvelles technologies* (2000), sur lequel se fonde par ailleurs l'article de Diaz Martinez, Jean Pruvost entreprend une exploration du développement de l'objet dictionnaire à travers le prisme de l'histoire de son rapport avec l'évolution technologique, et allant de sa démocratisation, rendue possible par l'imprimerie, jusqu'à sa dématérialisation sur écran. Ce travail connaît une version condensée et de quelques années plus récente : il s'agit d'une

sont que deux façons différentes de dire la même chose. Étant donné que **mathémation* et **électronation* n'existent pas, l'hypothèse du mot-valise est plus valable que celle de la greffe suffixale *-ation* > *-atique*.

¹²⁰ Aujourd'hui, parler de la matérialité du dictionnaire, dans la plupart des cas virtualisé dans ses versions en ligne qui abondent sur la Toile, est presque anachronique mais, dans cette partie de notre thèse, nous ferons l'effort de nous projeter à une époque où le seul fait de ne pas devoir compiler à la main le dictionnaire était une véritable révolution.

¹²¹ « Le premier, sorte de livre-rouleau, largement utilisé par l'élite grecque, fut remplacé par le second permettant un accès rapide et efficace au texte écrit. L'apparition du *codex*, ensemble de pages soigneusement cousues pour former un livret, révolutionna le traitement des informations et la façon de lire. En effet, il permit d'emblée une liberté de gestes, qui simplifia les recherches dans les textes et les comparaisons, livres ouverts sur une table, et la consultation devint par ailleurs possible en partant d'une table de matières, d'index, etc. [...] Et de constater que cela fit également évoluer le lecteur qui n'était plus obligé de mémoriser des textes entiers, mais pouvait désormais les explorer selon ses convenances et besoins » (Diaz Martinez, 2014 : 206).

contribution à l'ouvrage collectif dirigé par F. Argod-Dutard *Quelles perspectives pour la langue française ? Histoire, enjeux et vitalité du français en France et dans la francophonie*, publié en 2004 et disponible sur Internet, qui porte le titre légèrement modifié de « Des dictionnaires de langue française et des nouvelles technologies d'hier à aujourd'hui ». Dans les deux textes, Pruvost insiste sur l'importance capitale de l'imprimerie, considérée, après le passage du *volumen* au *codex*, comme l'une des inventions humaines les plus glorieuses¹²², ainsi qu'un moment crucial dans l'histoire de la lexicographie. Les changements que l'introduction de cette nouvelle technologie dans l'univers lexicographique entraîna sont multiples. D'abord, elle permit la démocratisation du dictionnaire ainsi que sa multiplication ; d'un objet unique et personnalisé on passe à une œuvre démultipliée et popularisée. Ensuite – nous l'avons évoqué plus haut – par la mise en place d'un ensemble de règles typographiques stables et universelles, elle contribua, quoiqu'indirectement, à l'homogénéisation de la représentation graphique de la langue. En s'appuyant sur le pouvoir régulateur de l'imprimerie, cette deuxième évolution, d'après Pruvost de nature linguistique par rapport à la première, qui est plutôt éditoriale, a transformé le dictionnaire en outil de normalisation, en « lieu d'arbitrage linguistique » (Pruvost, 2004 : §17). Le même constat est fait par Diaz Martinez :

L'imprimerie et ses techniques d'impression homogénéisantes avaient par ailleurs rendu possibles les normalisations successives de la langue, en passant de la langue écrite à la langue imprimée. La langue ainsi plus largement lue put devenir objet de réflexion, d'interrogations, d'harmonie mais aussi de normalisation imposée. Le sentiment de la nation se développant, la langue fut rapidement perçue comme un élément fondamental d'appartenance à une communauté. (Diaz Martinez, 2014 : 207)

Cette métamorphose aura des conséquences importantes dans le rapport que le dictionnaire entretient avec la norme d'une part, et l'usage de l'autre, et que nous approfondirons plus tard. Finalement, l'impact de l'imprimerie fut certes multidirectionnel et pluridisciplinaire, mais le dictionnaire et la pratique lexicographique en furent particulièrement bouleversés, sans d'ailleurs que la structure de l'objet en soit modifiée, le *codex* demeurant essentiellement la forme du dictionnaire.

Bien que chaque siècle, depuis l'invention de l'imprimerie autour de 1450, ait contribué à l'évolution du dictionnaire imprimé, essentiellement en termes de méthodologie, ce ne sera qu'au XX^e siècle que l'objet, ainsi que le travail qui le précède et l'usage qui s'en suit, connaîtront une nouvelle révolution, plus décisive et profonde que la première, car également structurelle. L'étincelle de cette révolution correspond à l'avènement de l'informatique, et à son infiltration progressive dans l'ensemble des pratiques quotidiennes, y compris les pratiques lexicographiques. Afin de retracer l'histoire de cette évolution dans ses moments les plus déterminants, nous allons nous servir des trois étapes énoncées par Bernard Quemada lors d'un entretien à l'occasion de la première *Journée des dictionnaires* (1994) et qui nous ont été restituées, entre autres, par Jean Pruvost dans les textes

¹²² « Il est bon aussi d'arrêter un instant sa pensée sur la force, sur l'étonnante influence et les conséquences infinies de certaines inventions ; et cette influence, je n'en vois point d'exemple plus sensible et plus frappant que ces trois choses qui étaient inconnues aux anciens, et dont l'origine, quoique très moderne, n'en est pas moins obscure et sans éclat : je veux parler de l'art de l'imprimerie, de la poudre à canon, et de la boussole. Car ces trois inventions ont changé la face du globe terrestre et produit trois grandes révolutions ; la première dans les lettres, la seconde dans l'art militaire, la troisième dans la navigation ; révolutions dont se sont ensuivies une infinité de changements de toute espèce, et dont l'effet a été tel qu'il n'est point d'empire, de secte ni d'astre qui paraisse avoir eu autant d'ascendant, qui ait pour ainsi dire exercé une si grande influence sur les choses humaines » (Francis Bacon, *Novum Organum*, 1620, dans Riaux, 1843 : 80).

mentionnés ci-dessus. « [...] lexicologue-pionnier de la lexicographie mécanisée puis informatisée » (2000 : 5), ainsi que père du TLF, le très regretté Quemada est cité à plusieurs reprises dans l'œuvre de Pruvost, qui voit en lui la version moderne de Robert Estienne, érudit et imprimeur, auteur des premiers dictionnaires imprimés au XVI^e siècle, à savoir le *Dictionarium su Linguae latinae thesaurus* (1531) et le *Dictionnaire françoislatin* (1539). Avec plus de quatre siècles de distance entre l'un et l'autre, ces deux hommes se sont distingués par la même intuition visionnaire : « Pour survivre et progresser, les lexicographes doivent être au plus près des technologies les plus performantes, et savoir les accompagner et les modifier à leurs fins » (*ibid.*). Au-delà de leur démarche, similaire à bien des égards, ces deux pionniers de la lexicographie moderne – encore une fois, moderne par rapport à leur temps – se rapprochent aussi par le fait d'avoir su tourner la situation politique de l'époque, respectivement le XVI^e et le XX^e siècles, à leur avantage, et à celui de la lexicographie française. Les deux, en effet, par une convergence favorable de facteurs politiques et culturels, furent sensiblement encouragés dans leur activité : d'un côté, Robert Estienne, érudit-imprimeur sous François I^{er}, profita de la nécessité, pressante à l'époque, d'une langue nationale française pour financer et donner des moyens à ses projets ; de l'autre, c'est sous la directive du général de Gaulle que le CNRS, dirigé par Bernard Quemada, entreprend, en 1958, un grand projet national, visant entre autres à « stimuler et valoriser notre créativité technologique » (Pruvost, 2004 : §2) : le TLF, ou « le dictionnaire national qui manquait à la langue française contemporaine » (Pruvost, 2000 : 29) et que seul un ordinateur, l'un des plus puissants à l'époque, le Gamma 60 Bull, pouvait réaliser. L'État, et plus généralement le pouvoir, joue donc un rôle relativement déterminant dans la fécondité du couple représenté par la lexicographie de pointe et les nouvelles technologies. Mais encore, c'est la durabilité de ce mariage, mise en évidence par le parallèle que Pruvost établit entre les figures-précurseurs d'Estienne et Quemada, qui l'autorise à se servir de l'image du phénix pour qualifier cette union indissoluble : « En vérité, il en va de l'alliance des dictionnaires et des nouvelles technologies comme du phénix, elle est placée sous le signe de la continuelle renaissance » (Pruvost, 2004 : §4).

2.1.4.1. Les trois étapes lexicographiques de Quemada

Dans le paragraphe précédent, nous avons mentionné l'année 1958 en tant que début d'un projet unique en son genre, visant à la réalisation d'une grande œuvre lexicographique à l'aide des nouvelles technologies. Ce moment décisif pour l'histoire de la lexicographie française se situe parfaitement à l'intérieur de la première des trois périodes qui ensemble retracent l'évolution de la discipline, individuées par Bernard Quemada, et que nous avons évoquées plus haut. Tout d'abord il faut dire, comme le font Rey et Delesalle dans leur article « Problèmes et conflits lexicographiques » (1979), que ce n'est qu'à partir de la deuxième moitié du XX^e siècle que la lexicographie, ainsi que la linguistique en général, commencent à s'intéresser ouvertement au dictionnaire, en tant qu'objet mais aussi en tant que discours théorique¹²³ :

Apparaissent enfin dans les dernières décennies – surtout après 1950 – des intérêts explicites pour l'objet dictionnaire. Ils sont d'abord le fait des lexicographes eux-mêmes, mais ceux-ci ont du mal à considérer une pratique qui les absorbe par ses multiples difficultés quotidiennes. Plus rarement, des linguistes

¹²³ « C'est après 1950 que le dictionnaire commence à intéresser les linguistes. Qu'il apparaisse non plus comme une liste de mots, mais un discours » (Meschonnic, 1991 : 37).

envisagent avec quelque condescendance les procédés et procédures de la description, qu'ils évaluent à l'aune des théories les plus récentes, et souvent les plus fragiles, les moins assimilées, de la linguistique. Il fallait pour avancer qu'une rencontre se ménage entre les praticiens théorisants (après l'Espagnol Julio Casarès, ce furent surtout des lexicographes français et d'Europe centrale), les linguistes ou les logiciens que le sujet intéressait, enfin les historiens du genre. Il a donc fallu, tout simplement, que des linguistes confirmés se mettent à concevoir et à rédiger des dictionnaires (dictionnaires ethnolinguistiques aux États-Unis, dictionnaires unilingues pédagogiques ou « culturels » en France, etc.) et que des lexicographes expérimentés se mettent à réfléchir « linguistiquement », puis « sémiotiquement » sur ce type de discours métalinguistique. Mais la rencontre de ces deux types de pratique n'est pas orientée d'une théorie à une application. Dans cette affaire, on oublie trop l'existence d'une pratique du théoricien, car l'objet qu'elle élabore (la « théorie ») se donne, de manière scientifique, comme une image du réel, sinon du vrai, plutôt que comme une construction aléatoire et partiellement arbitraire, caractères que le praticien lexicographe reconnaît volontiers à sa *tekhnè*.¹²⁴ (Rey et Delesalle, 1979 : 4-5)

Parler de *technè* au sujet du geste lexicographique nous paraît non seulement très juste, mais aussi plutôt commode, compte tenu de la polysémie, seulement en apparence contradictoire, du mot :

Technique, du grec *technè*, remonte à un verbe très ancien *teuchô* (uniquement mais innombrablement attesté par les poètes, radical *t(e)uch-*, indo-européen **th(e)uch-*) dont le sens central chez Homère est « fabriquer », « produire », « construire » ; [...]. *Technè* « production » ou « fabrication matérielle » devient rapidement la production ou le *faire* efficace, adéquat en général (non nécessairement relié à un produit matériel), la manière de faire corrélative à une telle production, la faculté qui la permet, le savoir-faire productif relatif à une occupation et (à partir d'Hérodote, de Pindare et des tragiques), le savoir-faire en général, donc la méthode, manière, façon de faire efficace. Le terme arrive ainsi à être utilisé (fréquemment chez Platon) comme quasi-synonyme du savoir rigoureux et fondé, de l'*épistèmè*.¹²⁵

¹²⁴ Nous proposons en note la suite de la citation, par respect de la pensée des auteurs ainsi que pour le potentiel intérêt des lecteurs : « Cette rencontre correspond aussi à une confrontation épistémologique : celle des *modèles*, plus ou moins formels, mais en principe cohérents et destinés seulement à fournir une connaissance, et celle des *images sociales*, toujours complexes, largement intuitives, provoquées par des finalités pragmatiques et sous-tendues par des systèmes de valeurs socio-historiques. Lorsqu'un sémanticien comme Weinreich examinait et critiquait la définition lexicographique (Weinreich, 1954, 1960), il tentait, avec une "naïveté supérieure" de ramener au modèle issu de son expérience théorique le produit incertain, mais tourné vers l'efficacité sociale, d'une activité beaucoup plus ancienne que la linguistique. Cette activité est fondée en théorie, théorie archaïque, non pas inacceptable, mais insérable dans notre vision des connaissances, à condition de la critiquer. À l'inverse, quand un lexicographe manipule avec plus ou moins de maîtrise les concepts de la sémantique linguistique, ceux de l'analyse "componentielle" ou de la sémantique générativiste, par exemple, il est rapidement coincé entre le désir d'accéder à la cohérence (à condition qu'il ait conscience des incohérences de la description) et l'obligation de continuer à produire des textes utiles, utilisables. Il est écartelé entre la prise de conscience des imperfections et l'insuffisance des modèles imprudemment proposés pour rendre compte d'une réalité empirique complexe, et qui n'est pas seulement celle du langage. Cette réalité est un ensemble d'activités et de systèmes langagiers et culturels : une sémiotique. Quant au dictionnaire lui-même, c'est un texte métasémiotique. En effet (en termes hjelmsléviens) le plan de son contenu est lui-même une sémiotique, articulant un plan de l'expression – une langue et son lexique, des usages et leurs vocabulaires, certains discours et leurs occurrences – à un plan du contenu – un univers exprimé, des visions culturelles du monde, des articulations conceptuelles correspondant à des classes extensionnelles –. Ce "contenu du contenu" est mal connu. Les théories sémiotiques (le mot correspondant alors à la science, et non à l'objet) commencent à explorer ces "systèmes modelants secondaires" qui font que les discours d'un groupe social s'organisent sémantiquement selon ce qu'on nomme "cultures" et "idéologies". Le reflet de ce contenu dans la métasémiotique du dictionnaire est très variable. Il sera question ici du reflet maximal, celui qui se développe dans les grands dictionnaires unilingues décrivant, dans l'histoire, à la fois un système langagier sous certains aspects, ses sous-systèmes pertinents ("usages") et les jugements qui les articulent en "norme", enfin des discours sélectionnés véhiculant les idées de la culture, plus ou moins organisées en discours accepté (la *doxa* et ses *paradoxes*), en stéréotypes, en idéologies... » (*ibid.* p. 5-6).

¹²⁵ Castoriadis, C., « TECHNIQUE », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 14 septembre 2021. URL : <http://www.universalis-edu.com/accesdistant.sorbonne-universite.fr/encyclopedia/technique/>.

À la fois science et technique, savoir et savoir-faire, la lexicographie trouve dans le sémantisme de *technè* l'expression adéquate de sa dualité. Dualité que – nous le verrons bientôt – le souci de scientification de la discipline tentera de briser, en autonomisant la science de son produit. Il s'avèrera que les choses ne sont pas aussi simples, mais allons dans l'ordre, et présentons d'abord la chronologie que nous propose Quemada pour la deuxième partie du siècle dernier. D'après le père du TLF, entre 1950 et 1965 on assiste à l'essor de la lexicologie en tant que discipline scientifique, alors intégrée aux sciences du langage – la création, en 1959, des *Cahiers de lexicologie*, toujours par Quemada, y est pour beaucoup. Véritable “science des mots”, la lexicologie revendique ainsi ses lettres de noblesse scientifique, sur la base de l'élaboration de nouvelles méthodes de traitement automatique des données linguistiques¹²⁶, et ce grâce en grande partie aux progrès technologiques. Quant à la lexicographie, s'il est vrai que – comme l'écrit Pruvost – elle poursuit « sans ambiguïté le recensement et l'analyse des mots dans la perspective concrète de l'élaboration d'un dictionnaire » (2000 : 89), elle se différencie aussi de la lexicologie, en gagnant en autonomie. Cependant, il faudra attendre la deuxième période, allant de 1965 à 1980, pour que le dictionnaire soit reconnu comme objet digne d'études scientifiques. Cette reconnaissance entraînera la naissance, mieux la formalisation, de la discipline qui fait du dictionnaire son objet d'étude, à savoir la métalexigraphie.

2.1.4.2. Le discours métalexigraphique

Définie par Neveu comme la « (sous-)discipline dont l'objet est l'étude des types de dictionnaires et des méthodes qui président à leur constitution » (2011 : 229), la métalexigraphie se développe à partir des années 1970, dans le sillage de deux thèses majeures, celle de Quemada de 1967 sur les *Dictionnaires du français moderne (1539-1863)* – déjà amplement citée – et celle de Rey-Debove, intitulée *Étude linguistique et sémiotique des dictionnaires français contemporains* (1971). Si la mise en place d'un discours métalexigraphique formellement structuré est – nous venons de le voir – plutôt récente¹²⁷, il convient de préciser qu'il existe des textes, notamment certaines préfaces de dictionnaires anciens, qui l'ont préparée et qui constituent de fait « une préhistoire significative à la métalexigraphie » :

La théorie du dictionnaire, réflexion systématique sur un objet empirique complexe, s'est organisée tout récemment. Avant le XIX^e siècle, en effet, seuls les praticiens qui élaboraient ce type d'ouvrage se donnaient la peine de commenter leur travail. Encore s'agissait-il, en général, d'artisans intellectuels, mus par des intentions variables et souvent opposées, dirigés par des conceptions très différentes de leur objet. Cependant, les *Factums* de Furetière, la *Préface* du Dictionnaire académique de 1694, celle que rédigea Samuel Johnson pour son propre dictionnaire, puis quelques textes des frères Grimm, de Murray

¹²⁶ En 1961, s'est tenu à Besançon le Colloque international sur la mécanisation des recherches lexicologiques, organisé par Bernard Quemada, symbolique au même titre que le colloque organisé en 1957 par Paul Imbs, qui a eu lieu à Strasbourg et à la suite duquel était né le projet du TLF.

¹²⁷ « Le champ de l'activité lexicographique a été, pendant très longtemps, un champ dépourvu de soubassement méthodologique et épistémologique (explicite) ; il n'est donc guère étonnant que la naissance d'une (sous-)discipline prenant comme objet ce champ, de croissance quelque peu sauvage et spontanée, se soit fait attendre jusqu'à la fin du XX^e siècle » (Petrequin et Swiggers, 2007 : 7). Bien que la discipline qu'il désigne soit aujourd'hui amplement reconnue et pratiquée, le mot *métalexigraphie* est absent du TLF, ainsi que du *Grand Robert* ; nous trouvons plutôt paradoxal que la métalexigraphie ne soit pas encore reconnue précisément par la discipline qui fait son objet, à savoir la lexicographie.

ou de Littré constituent une préhistoire significative à la *métalexigraphie*.¹²⁸ (Rey et Delesalle, 1979 : 4)

Au-delà des préfaces en elles-mêmes, leurs comptes rendus, ainsi que les articles « DICTIONNAIRE » dans les encyclopédies, comptent aussi parmi les textes précurseurs de la réflexion métalexigraphique (*cf.* Hausmann 1989). Ne serait-ce que par le fait qu'elle reçoit enfin une dénomination propre, le milieu du XX^e siècle reste un moment clé pour le développement de la métalexigraphie en tant que lexicographie critique et théorique :

Depuis le XVI^e siècle, ils [les dictionnaires de langue] étaient demeurés, à de très rares exceptions près, les produits d'une chaîne d'activités considérées comme empiriques, mettant en œuvre des procédés si confidentiels qu'il faut attendre le milieu du XX^e pour qu'un premier traité méthodologique s'y intéresse¹²⁹. La "science" ou "technologie" des dictionnaires n'a pris corps qu'avec l'avènement de la *métalexigraphie* contemporaine (théorie du dictionnaire, études historiques, critiques, méthodologiques des dictionnaires, de leurs types, fonctions, usages, etc.). Elle n'a guère plus de 30 ans d'âge. (Quemada, 1990 : 171-172)

En partant du principe que toute scientification comporte naturellement une forme de réductionnisme vis-à-vis du discours que l'on veut théoriser, Rey et Delesalle constatent que l'attitude nécessairement réductrice des analystes et théoriciens du dictionnaire se heurte, tout aussi nécessairement, à la « vocation pratique immédiate de la lexicographie » (Rey et Delesalle, 1979 : 8) et à la « richesse empirique » (*ibid.*, p. 10) de l'objet dictionnaire, ce qui revient à affirmer indirectement la double nature de la discipline, à la fois scientifique et appliquée. C'est aussi en raison de ce double aspect que la lexicographie a dû attendre la deuxième moitié du XX^e siècle pour être créditée d'une légitimité scientifique. Non seulement les linguistes ne s'intéressaient pas aux dictionnaires en tant qu'objets de leurs études, mais ceux-ci étaient aussi vus comme pas assez scientifiques pour être dignes d'un intérêt académique, précisément à cause de leur aspect empirique. Henri Béjoint consacre une partie de son ouvrage *Modern Lexicography* (2000), précédemment publié sous le titre de *Tradition and Innovation in Modern English Dictionaries*, à cette question du discrédit qui a longtemps entouré la pratique lexicographique, et plus généralement la discipline lexicologique en France. Cette dévalorisation s'explique en partie par la dimension commerciale des dictionnaires, considérés alors comme des produits impurs, corrompus par les intérêts économiques de la société capitaliste. De manière générale, les linguistes, y compris – assez curieusement – les historiens de la langue, ne voyaient pas d'intérêt à collaborer avec les lexicographes et les éditeurs de dictionnaires, et vice-versa.

¹²⁸ On retrouve cette idée, formulée de façon assez similaire, chez Meschonnic : « La réflexion sur cette forme [la forme dictionnaire], c'est ce qu'Alain Rey appelle *métalexigraphie*. Réflexion d'artisans sur leur artisanat. Comme des traducteurs sur le traduire. Mais plus tard, en rapport avec l'avènement tardif des dictionnaires. Elle commence avec les *Factums* de Furetière, traverse les préfaces des diverses éditions du *Dictionnaire de l'Académie*, la préface de Grimm, de Littré, du *New English Dictionary*. S'identifie à une histoire de la langue, dans les préfaces de Darmesteter et Eliezer Ben Yehouda » (1991 : 37).

¹²⁹ Et ailleurs : « La *lexicographie* postérieure à 1960 est directement tributaire de l'éveil et du développement rapide des études théoriques et critiques, historiques et descriptives sur les dictionnaires, leurs méthodes, leurs contenus, leurs usages. Jusqu'alors, les auteurs concevaient et réalisaient leurs ouvrages sans rien révéler (ou si peu) des savoirs théoriques ou des pratiques qu'ils mettaient en œuvre et sans exprimer d'avis analytiques ou critiques sur les productions existantes » (Quemada, 1987 : 232-233).

Certes, les historiens de la langue, tels Ferdinand Brunot pour le français, s'occupent remarquablement des dictionnaires, mais ils n'y voient guère qu'un instrument pour observer le lexique en évolution. Non plus qu'un astronome ne se sent tenu d'étudier lunettes et télescopes, l'historien du lexique ne se soucie pas de la machine qui l'aide à décrire un état des vocabulaires, ou à constater des insuffisances descriptives. Cependant, l'astronome a besoin des fabricants d'instruments, et il serait bon qu'il collabore avec les théoriciens de l'optique, seuls capables d'améliorer son outil. (Rey et Delesalle, 1979 : 4)

Pour une discipline scientifique, connaître l'outil sur lequel elle s'appuie, à la fois dans ses aspects matériels et théoriques, et donc collaborer avec ses fabricants et théoriciens, ne peut que jouer en sa faveur. La tournure qu'a pris l'univers de la mode – pour sortir un instant du cadre de notre travail – au moment où les stylistes ont commencé à s'intéresser à la manière dont les tissus étaient fabriqués, dans quelles conditions et à partir de quels matériaux, prouve à quel point il est avantageux qu'une science s'intéresse à ses instruments. Il est à espérer que, dans l'avenir, ces formes de collaboration entre science et technique deviendront plus la règle que l'exception.

Comme nous l'avons déjà vu, ce n'est qu'à partir des années 1950, c'est-à-dire lorsque la lexicographie est sortie du domaine pragmatique de la confection des dictionnaires, qu'elle a pu prendre conscience de son essor en tant que discipline scientifique. Pour comprendre les dimensions de cet enthousiasme progressif envers la lexicographie, il faut penser à le replacer dans son contexte général. En effet, dans le panorama linguistique de la deuxième moitié du XX^e siècle commence à se concrétiser un mouvement général de regain d'intérêt pour le côté diachronique de la matière, « [...] longtemps relégué au second plan par le primat d'un structuralisme synchroniste¹³⁰ » (Steuckardt, 2008b : 1213), et en particulier pour la lexicographie historique. Béjoint évoque aussi ce moment comme particulièrement décisif pour l'avenir de l'analyse de l'histoire du lexique à travers son écriture (c.-à-d. la lexicographie historique) en tant que discipline scientifique. Non seulement la lexicographie générale, mais aussi la lexicographie différentielle, à savoir l'étude de la variation régionale du lexique d'une langue, a pu bénéficier de ce retour à l'histoire, compte tenu de l'ancrage historique des régionalismes. À ce propos, nous suggérons la lecture de l'article de Jean-Pierre Chambon « Après le *Dictionnaire des régionalismes de France* : bilan et perspectives » (2005), dans lequel l'auteur affirme aussi l'importance du redimensionnement du paradigme synchronique pour la description lexicographique, générale mais ici surtout régionale, du français. Redimensionnement, et non pas oubli, car pour Chambon c'est précisément l'articulation de ces deux dimensions, et non pas le primat de l'une sur l'autre, qui fait la qualité de la lexicographie :

La sortie définitive de la « barbarie lexicographique » à laquelle nous venons d'assister [...] va de pair en effet avec la sortie du synchronisme et du syntopisme étroits dont la redoutable conjonction marquait la plupart des travaux antérieurs. L'investissement au niveau requis du capital méthodologique accumulé de longtemps par la lexicologie historique et par la géolinguistique fait partie intégrante du nouveau canon. En définitive, c'est l'imbrication harmonieuse de la description lexicographique

¹³⁰ « [...] le structuralisme a permis de rompre avec la vision historique, positiviste, pour mieux examiner le fonctionnement du système, en synchronie, dans sa complexité et en essayant de repérer l'interaction de tous les paramètres » (Pruvost, 2000 : 13). Pour l'auteur, le retour à la diachronie serait plus tardif : « la recherche structuraliste a d'abord consisté, entre 1960 et 1970, à écouter et observer la langue en fonctionnement dans la synchronie, pour d'une part dissocier le plus exhaustivement possible tous les emplois des unités lexicales, au point même parfois de considérer que chaque nouvel emploi définissait un nouveau mot, homonyme, et d'autre part reconstruire des articles fondés sur des regroupements de sens, en fonction du système de la langue mieux perçu dans sa globalité. C'est progressivement ensuite que la diachronie s'est réinstallée, mieux intégrée à la description générale du lexique » (*ibid.*, p. 13-14).

synchronique, du traitement historique et, last but not least, de l'approche géolinguistique, qui me paraît constituer le point fort partagé par nos trois dictionnaires¹³¹. (Chambon, 2005 : 5)

Cette parenthèse sur la lexicographie régionale et variationniste n'a d'autre but que celui de prouver la résonance que l'intérêt général pour les études diachroniques de la langue a eue sur l'une de leurs réalisations particulières. La suite de l'histoire est bien connue, bien que de manière sommaire ; toutefois, nous ne répèterons jamais assez à quel point le rapport étroit et raisonné aux nouvelles technologies contribua, grâce aussi au support que celles-ci fournissent à l'étude des états anciens de la langue, à la légitimation scientifique de la discipline lexicographique.

Revenons à présent à l'exposition des fameuses trois étapes de Quemada, car nous nous étions arrêtée à la deuxième, qui – pour rappel – investit le dictionnaire d'un nouveau statut, celui d'objet digne d'études scientifiques. Par ailleurs, cette reconnaissance a entraîné et légitimé toute une série d'expérimentations dans le domaine (voir par exemple les dictionnaires analogiques ou distributionnalistes), en grande partie encouragées par les technologies informatiques, alors que certains linguistes ont été enfin reconnus en tant que lexicographes de talent, et vice-versa : Jean Dubois, Paul Robert, Alain Rey, Josette Rey-Debove, pour n'en citer que quelques-uns. La troisième période, allant de 1980 jusqu'à la fin du XX^e siècle, voit ce rapport avec les nouvelles technologies devenir encore plus étroit et profond. Les lexicographes, chargés des dictionnaires voués à la consultation humaine, se rapprochent alors des linguistes-informaticiens, experts de "lexicomatique" et travaillant sur des dictionnaires-machines, « programmes très complexes orientés vers le traitement automatique des langues et débouchant, entre autres, sur ce qu'il est convenu d'appeler les industries de la langue » (Pruvost, 2004 : § 39). Différents auteurs – nous pensons à Bernard *et al.* (2002), à Martin (2008) ou à Pierrel (2008) – soulignent l'importance, voire l'urgence, de tenir compte de la technologie, de l'informatique et des mathématiques afin de se doter de nouvelles approches. Les techniques informatiques, avec lesquelles la lexicographie est, pour Robert Martin, liée par nature – puisque « seule l'informatique permet de traiter commodément les masses immenses de données que l'élaboration du dictionnaire requiert » (Martin, 2008 : 1252) – doivent, d'après ces auteurs, intégrer les pratiques traditionnelles : « Le dessein serait de rapprocher le plus possible la lexicographie à destination humaine et les "dictionnaires-machine"¹³² nécessaires au TAL¹³³. Les deux types y gagneraient. La lexicographie "humaine" en rigueur ; la lexicographie "mécanique" en richesse » (*ibid.* p. 1254). Un autre défenseur de la nécessité d'une collaboration entre lexicographie à destination humaine et « dictionnaires-machines » est Jean-Marie Pierrel, qui en fait un facteur de vitalité linguistique : « [...] dans cette société de la connaissance, seules les langues fortement étudiées et modélisées, permettant ainsi des traitements automatiques, subsisteront comme langues véhiculaires de travail et d'échange et [...] les autres se verront réduites à une dimension uniquement vernaculaire » (Pierrel, 2008 : 1257).

C'est par la conjonction de ces deux phénomènes distincts mais concomitants, la réévaluation, mieux la « révélation des *dictionnaires de langue*, sous leurs aspects scientifiques et technologiques »

¹³¹ L'auteur fait allusion ici aux trois ouvrages phares de la lexicographie différentielle : le DSR (*Dictionnaire suisse romand*, 1997) d'A. Thibault, le DHFQ (*Dictionnaire historique du français québécois*, 1998) de C. Poirier et le DRF (*Dictionnaire des régionalismes de France*, 2001) de P. Rézeau.

¹³² Nous allons préciser de quoi il s'agit plus en détail dans la suite du chapitre.

¹³³ Traitement Automatique des Langues.

(Quemada, 1990 : 171) d'une part, et l'entrée en jeu des ressources et techniques informatiques de l'autre, que la lexicographie parvient encore une fois à se renouveler : « La “nouvelle” lexicographie c'est, pour l'essentiel, la *lexicographie informatisée* » (Quemada, 1987 : 234). Par rapport à la révolution qu'a représentée l'invention de l'imprimerie pour la lexicographie de l'époque, l'introduction de l'informatique a eu un impact beaucoup plus important, car « [...] cette fois, au-delà de nouveaux moyens d'édition et de diffusion des produits lexicographiques (comme la photocomposition ou les nouveaux supports et systèmes de transmission de l'information), se fait jour un changement fondamental des conditions mêmes du travail des lexicographes. La forme, les contenus et les finalités des réalisations, la façon et les raisons de les utiliser, tout se modifie et change de dimension » (*ibid.*). Révolution technique et épistémologique à la fois, l'informatique favorise alors l'émergence d'une bifurcation, d'une double articulation au sein même de la lexicographie :

Au fil des générations informatiques, ses implications (et ses avantages) gagnent en étendue et en diversité et le *projet dictionnaire* s'en trouve radicalement modifié. Il ne s'agissait pas seulement, comme on l'a dit trop souvent, d'un apport bénéfique pour les tâches lexicographiques traditionnelles et en premier lieu pour les plus simples. Il est vrai que les opérations documentaires ont pris une autre portée et que les analyses ont gagné en cohérence ; la mise en corrélation des données métalinguistiques autorise une certaine optimisation ; les contraintes éditoriales et commerciales sont allégées, comme sont facilités les travaux de révision et de mise à jour. Ce serait déjà énorme. Mais le plus important est sans doute la possibilité de disposer d'une structure à deux niveaux. En aval, le niveau proprement *dictionnaire* procédant du niveau *lexicographique* situé en amont. (*ibid.*, p. 234)

2.1.4.3. Dictionnaire vs. lexicographie

C'est ainsi que se dessine, encore une fois sous la plume de Quemada, la distinction méthodologique fondamentale en linguistique entre *lexicographie* et *dictionnaire*, les deux niveaux qui ensemble structurent la Lexicographie au sens large, c'est-à-dire en tant que discipline des sciences du langage. Afin de comprendre l'articulation de cette structure à double niveau, imaginons de la transposer sur les deux axes d'un plan cartésien : sur l'axe des ordonnées, le mot *niveau* assume son sens spatial, d'où la locution adverbiale *en aval/en amont* employée par Quemada (*cf. supra*), et la *lexicographie* se place alors au-dessus de la *dictionnaire* ; sur l'axe des abscisses, *niveau* est à prendre dans un sens plutôt temporel, la *dictionnaire* venant après la *lexicographie*, *en amont/en aval* correspondant alors au couple *avant/après*. Afin de présenter l'objet et les objectifs de chaque niveau, ainsi que leur articulation, nous préférons citer directement Quemada, et son article fondateur « Notes sur *lexicographie* et *dictionnaire* » :

En amont, ces réalisations *lexicographiques* [...] sont des *bases de données lexicographiques*¹³⁴, conçues sur le modèle des bases relationnelles ouvertes, dont le rôle est de proposer le plus vaste choix d'éléments ou de données sur les mots et leurs emplois. Les utilisateurs de ces outils lexicographiques ne sont pas les seuls auteurs de dictionnaires, mais tous ceux qui, linguistes ou non linguistes, traitent, analysent et étudient les mots ou les vocabulaires dans les textes et dans le discours.

¹³⁴ L'exemple de la *Banque de données lexicographiques panfrancophones*, qui n'est pas antérieure aux dictionnaires papier, mais bien au contraire postérieure – elle représente l'informatisation du contenu de dictionnaires papier – nous invite à nous méfier des mots.

En aval, des *banques de données dictionnaires* regroupent des matériaux établis à partir des ressources des *bases lexicographiques*. Ces données sont les composantes virtuelles des dictionnaires de langue de tous profils. En fonction du projet de répertoire à réaliser, les matériaux des *banques de données* sont sélectionnés et aménagés en vue d'une *mise en forme dictionnaire*, imprimée ou non. Ces exploitations partielles du lexique global sont plus fonctionnelles et aussi plus représentatives, en regard des critères de choix, que par le passé ; c'est-à-dire qu'elles sont devenues moins inéluctablement arbitraires. (1987 : 234)

Ce dernier point, sur lequel nous reviendrons plus tard, est d'une importance capitale ; l'essor de nouvelles techniques informatiques et leurs applications en matière de linguistique favorisent en effet la réconciliation des mots avec les discours, permettant ainsi aux dictionnaires non seulement d'évacuer le caractère subjectif et abstrait des exemples forgés, mais aussi de remédier, grâce à l'ouverture aux genres textuels les plus divers, à l'insuffisance des citations littéraires.

Les techniques informatiques, combinées à une réflexion métalexigraphique désormais adulte et consciente d'elle-même, rendent possible l'existence d'une lexicographie indépendante de celui qui a été jusqu'ici son objet principal, le dictionnaire. Quemada parle alors d'une « lexicographie sans dictionnaire », mais aussi « pré-dictionnaire » (*ibid.*, p. 235), ce qui appuie notre interprétation spatiale des *niveaux* lexicographie-dictionnaire. L'auteur précise ensuite les détails de cette autonomie lexicographique, tout en nous en offrant une définition alternative :

Pour moi, dont les recherches en lexicologie et lexicographie coïncident précisément avec cette évolution radicale des formes de pensée et de pratiques, la définition de *lexicographie* ne peut être, pour la période actuelle, que « [le] recensement et l'analyse des formes et des significations des unités lexicales, observées dans leurs emplois et considérées dans leur plus larges implications ». Ce n'est pas que cette *lexicographie* ignore ou exclue le dictionnaire, c'est qu'il a cessé d'en être l'objectif ou la motivation. Ce faisant, il est peut-être, mais sous d'autres formes, plus présent encore dans les préoccupations des *lexicographes* d'aujourd'hui. (*ibid.*)

Alors que ce premier niveau est désigné par un mot préexistant, auquel on a attribué un sens plus restreint, plus précis, le deuxième nécessite un nouveau terme, en l'occurrence *dictionnaire* : « Lorsque la notion de *lexicographie* cesse d'impliquer la réalisation d'un dictionnaire, il faut bien dénommer la partie dissociée du concept unitaire antérieur » (*ibid.*). En réalité, le mot *dictionnaire* (ou à tout le moins un signifiant identique) était aussi préexistant : attesté comme adjectif en 1821 dans l'expression « ordre dictionnaire », au sens de « ordre alphabétique », il demeure très peu utilisé, voire inutilisé, jusqu'à la fin du XX^e siècle. Sous la plume de Quemada, il devient un substantif désignant « le champ couvert à la fois par le *dictionnaire-réalisation* et le *dictionnaire-objet d'étude* » (*ibid.*). Après avoir rappelé l'importance de la mise en place, au préalable, d'un discours métalexigraphique, l'auteur nous propose sa définition de cette nouvelle sous-discipline :

On sait à présent que faire référence au *dictionnaire* c'est impliquer l'ensemble des problématiques internes et externes dont il relève, problématiques aujourd'hui mieux fondées grâce aux travaux sur la typologie et la théorie du texte-dictionnaire, sur l'évaluation critique de la nomenclature, de la définition, des exemples, etc., mais aussi grâce à la connaissance des besoins et des marchés, des conditions de production et de leurs solutions techniques.

Dans le cadre de la *dictionnaire* telle qu'elle vient d'être délimitée, le *dictionnaire* est, à la fois, un projet fondé sur un ensemble d'options typologiques ou méthodologiques et sur la mise en œuvre d'un choix représentatif de valeurs linguistiques, culturelles, etc., et un produit doté de caractéristiques concrètes, physiques et économiques : *projet + produit = objet-dictionnaire*. (*ibid.*, p. 236)

Les deux termes de cette addition dépendent des facteurs à la fois linguistiques et extralinguistiques, ainsi que du « contexte socioculturel et technico-économique », ce qui fait du dictionnaire un objet à trois faces, ou si l'on préfère tridimensionnel : (1) « instrument de communication en tant que media culturel au service d'un *programme informatif* ou *didactique* déterminé », (2) « ensemble documentaire systématisé », et (3) « produit technico-commercial conditionné par les technologies disponibles, les moyens mis en œuvre [...], et par les stratégies commerciales adoptées » (*ibid.*). En raison notamment de ce troisième aspect propre au genre dictionnaire – car il s'agit bien d'un genre à part entière – Quemada ressent le besoin déontologique de préciser que :

À côté de la *dictionnaire pratique*, prennent place la *méthodologie dictionnaire* et la *dictionnaire théorique*, fondées sur la confrontation critique des pratiques et des savoirs concernés, et sur la définition des règles générales qui en découlent. Il est important de ne pas limiter l'usage du terme aux seuls aspects techniques, matériels, économiques trop justement associés à l'empirisme et au mercantilisme, ce qui a entraîné quelques durables équivoques¹³⁵. (*ibid.*, p. 236-237)

Après cette mise en garde, qui s'explique aussi par un réel flou conceptuel, pour ne pas dire mépris, autour de cette nouvelle discipline, à la fois pratique et théorique, l'auteur revient à la question du rapport entre lexicographie et dictionnaire pour en préciser ultérieurement les termes :

Sous l'angle des *dictionnaires de langue* dont nous parlons ici, les rapports entre *dictionnaire* et *lexicographie* sont simples : la *dictionnaire* dont ils relèvent a pour condition nécessaire la mise en œuvre des données de nature *lexicographique* (proposition sans réciprocité, nous l'avons dit), mais condition non suffisante. En ce cas, une « bonne » *dictionnaire* exige une « bonne » *lexicographie* (on peut ajouter que celle-ci implique une « bonne » *lexicologie* et elle-même une « bonne » *linguistique*). La première tire bien parti des données de la seconde mais doit les sélectionner. À l'inverse, la maîtrise des connaissances particulières qui entrent dans la *dictionnaire* n'est ni nécessaire ni utile pour réaliser un excellent travail *lexicographique*. (*ibid.*, p. 237)

Les données de la lexicographie sur lesquelles s'appuie la dictionnaire sont des unités de discours, par opposition aux unités de langue auxquelles s'intéresse en priorité la lexicologie ; à partir de ces données, la dictionnaire dégage ses propres unités de traitement, les « mots de dictionnaire », issues alors de l'observation des discours mais affichant une vocation lexicologique,

¹³⁵ Quemada défend ensuite la diversité des dictionnaires existants, correspondant à une variété fonctionnelle et non à une « hiérarchie de valeur » : « Tout *dictionnaire* doit satisfaire aux contraintes inhérentes au genre et respecter les règles propres à l'espèce et à la variété dont il relève, faute de quoi il ne pourrait assumer de manière satisfaisante les *fonctions dictionnaires attendues*. C'est pourquoi il est vain d'opposer les dictionnaires « commerciaux » et les dictionnaires « scientifiques », par exemple, sous prétexte que les premiers seraient plutôt marqués de traits *dictionnaires* et que les seconds illustreraient mieux les caractères *lexicographiques*. Les grands dictionnaires de langue ont la réputation d'être les plus « scientifiques », sans doute parce qu'ils sont les plus développés et souvent les plus austères. Ils sont aussi très coûteux à réaliser et, de ce fait, les éditeurs privilégient le plus souvent des productions moins lourdes. Être dit « anti-commercial » (ou « commercial ») ne confère ni gage de qualité ni définition d'espèce, quel que soit l'intitulé du répertoire. Ce sont les options choisies qui sont déterminantes. Un *dictionnaire de langue* ne se confond pas avec les divers types d'*encyclopédies lexicographiques* ou *linguistiques*, par exemple, parce qu'elles n'ont pas à satisfaire aux mêmes impératifs pour la détermination des entrées, la composition de la nomenclature, la place des articles et la nature de leur contenu. Mais il y a là libre choix de traits fonctionnels, non hiérarchie de valeur » (*ibid.*, p. 237).

c'est-à-dire linguistique. La tension entre ces deux pôles, les discours d'une part et la langue de l'autre, est inhérente au dictionnaire de langue mais peut se manifester à des degrés différents :

La *dictionnairique* (toujours pour les dictionnaires de langue) a pour tâche prioritaire de dégager, à partir des discours où ils sont produits, les sens des unités en proposant des concepts, des sèmes ou des traits généralisables à l'échelle d'une communauté donnée. Elle s'efforce par là, et autant que faire se peut, d'appréhender *la langue*. Pour sa part, la *lexicographie* privilégie l'observation des conditions de production du sens en s'attachant au fonctionnement des mots en discours. Elle procède à l'analyse de la variabilité des emplois pour dégager, dans les énoncés, des structures où les formes lexicales apparaissent avec des régularités révélatrices.

Une formule mixte, du type *dictionnaire philologique* ou *contextuel*, dont le *TLF* est un exemple assez représentatif, met en évidence ce dualisme. La mise en correspondance d'une définition (abstraite ou générale) et de nombreux exemples-citations (réalisations concrètes) se révèle source d'insatisfaction, même si, en théorie, leur complémentarité est justifiable. En réalité, la partie descriptive du répertoire, à dominante *lexicographique*, ne coïncide que de façon partielle, et non sans arbitraire, avec la partie normative, plus spécifiquement *dictionnairique*. (*ibid.*, p. 238)

L'architecture d'un dictionnaire de langue philologique présente, en effet, deux niveaux distincts mais complémentaires : un niveau proprement linguistique, du fait des textes qu'il contient et qui donnent à voir la langue en usage, et un niveau métalinguistique, c'est-à-dire de réflexion sur la langue, débouchant sur sa systématisation, par nature imparfaite. On retrouve la même idée, bien que formulée différemment, chez Rey et Delesalle :

Le dictionnaire de langue peut prendre pour objet deux réalités distinctes, qui entraînent deux types de description. En effet, il ne faut pas confondre la *composante lexicale* d'un modèle linguistique, élément d'un système pouvant être décrit selon des règles au moins partielles (morphosyntaxe et morphosémantique) et le *lexique en fonction*, objet social, objet historique, objet culturel. Cette distinction correspond à l'option fondamentale pour la lexicographie unilingue. Le dictionnaire de langue peut en effet viser, sinon accomplir, la description d'un système langagier dans sa composante lexicale, ou bien une étude plus large, englobant la mise en œuvre de ce système par des *usages*, aboutissant à la diversité imprévisible des discours. Dans la pratique concrète, tout dictionnaire tente d'appréhender ces deux objets, mais il met diversement l'accent sur l'un ou sur l'autre, et en réussit inégalement l'analyse. (Rey et Delesalle, 1979 : 6)

Et plus loin encore :

[...] aucun dictionnaire ne peut se donner comme programme l'établissement d'un « modèle de la langue » (sans même parler de « décrire la langue », ce qui est plus naïf encore). C'est d'un modèle des usages sociaux de la langue *et de leurs conflits* qu'il pourrait être question, programme prématuré et que la linguistique ne suffira pas à établir. (*ibid.*, p. 19-20)

2.1.5. L'époque contemporaine : penser, réaliser, consulter le(s) dictionnaire(s) au XXI^e siècle

Au tournant du siècle, grâce à l'incroyable et incontrôlable essor d'Internet, combiné au développement des techniques informatiques, la lexicographie entre dans une nouvelle phase de sa vie en tant que discipline scientifique composite. C'est en raison de cela, mais surtout de l'ampleur des transformations, à la fois épistémologiques et praxéologiques, qui la traversent que, dans cette

dernière sous-partie du chapitre, nous voudrions continuer le travail entrepris par Quemada et faire de cette nouvelle phase la quatrième période de sa chronologie. En effet, les possibilités presque infinies que le « réseau des réseaux »¹³⁶ offre à ses utilisateurs, professionnels ou amateurs indistinctement, métamorphosent non seulement les supports, en les virtualisant et donc en imposant, en amont, une transformation complète des pratiques éditoriales, de la conception jusqu'à la réalisation "matérielle" des dictionnaires, mais aussi les modes de consultation, exigeant la vitesse et la disponibilité des résultats. La lexicographie et la dictionnaire indistinctement ne sont évidemment pas immunes à ces changements, qui par ailleurs se reflètent – comme c'est souvent le cas – dans la terminologie employée. Le *dictionnaire papier*¹³⁷ – formule qui a été créée expressément et qui est révélatrice de la métamorphose du support – se double alors du *dictionnaire électronique*, d'abord sur CD-ROM puis sur Internet¹³⁸, tandis que les *lecteurs* deviennent des *usagers*, voire des *internauts*, et que, dans l'univers de référence de ces derniers, le *mot-clé* se substitue au *mot-vedette*. Dans les prochaines lignes, nous allons donc observer la mutation de l'objet dictionnaire en tant que support et de ses utilisateurs, mais aussi l'évolution de la profession lexicographique en fonction des nouveaux outils, tout en essayant de mettre en évidence à la fois les avantages et les dangers d'une lexicographie informatique et/ou en ligne. En d'autres termes, nous allons analyser dans quelle mesure les différentes étapes de conception, réalisation et consultation du dictionnaire ont changé depuis l'apparition d'Internet et les développements récents de l'informatique, en laissant délibérément de côté la question de la documentation, qui fera l'objet d'une étude approfondie dans le prochain chapitre. Pour le moment, contentons-nous de mentionner qu'avant l'arrivée d'Internet, des corpus lexicaux numérisés, des banques de données textuelles et de la philologie numérique, les lexicographes, afin de répondre à la double nécessité de concevoir et de compiler les dictionnaires, se basaient uniquement sur le recours aux ouvrages de leurs prédécesseurs, en vertu d'un certain suivisme lexicographique, et se remettaient donc essentiellement à leur mémoire et jugement. Cette démarche, fondée sur le recours au patrimoine lexical – qu'il s'agisse de textes, ou sources primaires, ou de ressources lexicographiques (c.-à-d. les dictionnaires) – toujours dirigée par l'intuition ou l'introspection du linguiste, a été pratiquée dès le début de la lexicographie française jusqu'au TLF. L'entrée en jeu des corpus électroniques et d'Internet, avec les ressources textuelles et les possibilités d'exploitation qu'ils impliquent, a profondément affecté le travail du lexicographe, notamment dans ses tâches documentaires. Parallèlement, et conséquemment, le rapport que la lexicographie entretient avec les textes, et donc avec l'usage, a aussi changé, et tout aussi radicalement.

¹³⁶ Philippe Rivière, « Les mots d'Internet », *Le Monde diplomatique* ; « Révolution dans la communication », *Manière de voir*, n° 46, juillet-août 1999, p. 98 (celle qui précède est la citation originelle) dans Pruvost, 2000 : 91, note en bas de page 2.

¹³⁷ Dans une note en bas de page, que nous reproduisons ci-dessous pour son intérêt lexicologique, Pruvost définit cette expression comme un néologisme à rebours : « Il est opportun de signaler ici que la formule même de *dictionnaire papier* est significative. Apparue au cours de la dernière décennie du XX^e siècle, attestée fréquemment dès 1994, non enregistrée dans les dictionnaires avant la fin du siècle, elle fait partie de ces néologismes que l'on a pu qualifier de néologismes à rebours, à l'instar du *disque vinyle* ou *disque noir* apparu par contrepoint au *disque compact*, ou plus prosaïquement du *lave-vaisselle* qui fait rebaptiser la *machine à laver* en *lave-linge* » (Pruvost, 2000 : 103, note en bas de page 1).

¹³⁸ Rappelons que le TLF, qui en revanche n'a jamais été recopié sur disque optique, entre en 1987, trois ans en retard par rapport à son équivalent anglais (le *Oxford English Dictionary*), dans un processus d'informatisation destiné à le voir renaître sur Internet dans sa version électronique, le TLFi (*Trésor de la Langue Française informatisé*), disponible en ligne à partir de l'année 2000. De ce fait, le TLF se présente manifestement comme l'emblème du mariage, non seulement réussi mais heureux, entre CNRS et nouvelles technologies au profit de la langue française.

2.1.5.1. Repenser la science du dictionnaire

Parallèlement à ce qui s'est passé au moment de l'invention de l'imprimerie, l'apparition d'Internet, combinée aux progrès de l'informatique, a été exploitée d'abord par la recherche, et en particulier par l'érudition. Le dictionnaire demeure en effet l'un des tout premiers ouvrages à avoir été informatisé ; nous faisons allusion à l'entreprise de Terence Russon Wooldridge, le pionnier du traitement des dictionnaires anciens sur support électronique qui, entre 1980 et 1990, se consacra à l'informatisation du *Thresor de la langue françoise* (1606) de Jean Nicot, le *Thesaurus lingua latina* (1531), le *Dictionarium latinogallicum* (1552), et le *Grand Dictionnaire françois-latin* de Robert Estienne dans ses six éditions (1593-1628). Dans la lignée du parallèle qu'il crée entre Estienne et Quemada (*cf. supra*), Pruvost en met en place un deuxième, toujours avec l'érudit-imprimeur du XVI^e siècle comme premier terme, et Wooldridge comme second : « Il y a comme un clin d'œil de l'histoire à ce que, à la manière de R. Estienne, tout à la fois érudit spécialiste des langues les plus anciennes et promoteur des techniques les plus modernes, ce soit à nouveau un spécialiste des dictionnaires qui se fasse le promoteur des technologies les plus avancées, et donc un des tout premiers cyberlexicographes » (2000 : 17).

Avant de rentrer dans les détails de notre exposé, il convient de préciser, comme l'a fait Bernard Cerquiglini lors de son intervention¹³⁹ au colloque de la VII^e *Journée des dictionnaires* (2000) autour du thème « Des dictionnaires papier aux dictionnaires électroniques », que l'informatisation de la lexicographie est un processus graduel, au sein duquel il est possible d'isoler au moins trois phases distinctes. La première, celle de la lexicographie traditionnelle (c.-à-d. dictionnaires-papier) assistée par ordinateur, cède la place, dans un deuxième temps, au transfert de dictionnaires papier existants sur un support informatique, CD-ROM ou Internet. La troisième étape qui s'ensuit consiste, en revanche, à ne plus reproduire informatiquement un dictionnaire papier, mais « à concevoir d'emblée le dictionnaire comme un produit informatique, en prenant en compte dès l'élaboration du produit les avantages du support électronique, hypertextes et multimédia ». C'est à ce moment que l'informatique cesse d'être simplement un instrument et/ou un support, et devient partie prenante de la conception même du dictionnaire, de sa macrostructure aussi bien que sa microstructure. Ainsi s'explique pourquoi certains linguistes, notamment Gisella Maiello, autrice de l'ouvrage *Dictionnaires en temps virtuel : nouvelles diffusions, nouveaux objectifs* (2009), au sujet des premiers dictionnaires informatisés préfèrent parler d'évolution plutôt que de révolution¹⁴⁰ ; c'est qu'il s'agit de dictionnaires qui sont au deuxième stade de leur informatisation. Sans vouloir sous-estimer la portée de ce deuxième degré d'informatisation, qui est indéniable¹⁴¹, nous pensons aussi que la vraie « révolution » consiste dans les dictionnaires conçus dès le départ dans une perspective de traitement informatique depuis Internet :

¹³⁹ Il annonce à cette occasion l'informatisation enfin achevée du TLF, désormais le TLFi.

¹⁴⁰ « L'exclusion de cet empan terminologique au profit de l'autre est foncièrement liée à la nature graduelle de cette transition que G. Maiello qualifie de douce, les dictionnaires de la langue française informatisés étant encore, écrit-elle, "des conversions de versions imprimées" (p. 69) » (Attruia, 2010_b : 292).

¹⁴¹ « [...] informatiser le dictionnaire c'est le rendre lisible après coup sur ordinateur, non pas seulement en substituant à sa forme éditoriale classique celle d'écrans-pages, mais en transformant son contenu en base de données relationnelles, permettant d'afficher des données que la consultation manuelle ne pourrait parfaitement rassembler, la consultation n'étant plus seulement une démarche de reconnaissance et de lecture, mais une procédure de découverte, c'est-à-dire une exploration » (Gorcy, 1987 : 151).

[...] la mise en ligne des dictionnaires de langue a clairement fait apparaître la nécessité de concevoir ces ressources en fonction du nouveau média et de ses caractéristiques. Le passage des ouvrages papier aux cédéroms avait déjà mis en évidence l'absurdité de la simple « informatisation » des pages sans tirer parti des atouts de l'informatique (notamment en matière de saisie). L'étape qui conduit aux versions en ligne aboutit au même constat : un dictionnaire en ligne ne peut pas être pensé comme son équivalent sur cédérom [...]. (Manguin 2005)

D'où la nécessité d'une reconceptualisation de la science du dictionnaire dans son ensemble, en fonction de nouveaux supports et des possibilités qu'ils offrent, mais aussi du public, de ses besoins et de ses compétences. Les linguistes ont pris conscience de cet impératif assez rapidement, comme en témoignent les travaux promus par l'association EURALEX (European Association for Lexicography), fondée en 1982, ou encore certains articles métalexigraphiques publiés dans la revue annuelle *Lexicographica*, présente dans le marché de l'édition académique depuis 1985¹⁴².

Aussitôt qu'à la fin du XX^e siècle, lors du discours d'ouverture d'un colloque consacré à l'informatisation des dictionnaires anciens¹⁴³, Cerquiglini avance l'idée que l'informatique serait à l'origine d'un changement heuristique, dans le sens où l'idée en elle-même de recherche se trouve altérée par l'utilisation de ces nouvelles technologies informatiques : « Aujourd'hui l'informatique n'est plus un outil, elle est le support, le cadre théorique de la recherche. Ce n'est plus un auxiliaire, mais l'idée même de la recherche »¹⁴⁴. Par la quantité d'informations disponibles, Internet force le chercheur à s'équiper de nouvelles stratégies, afin qu'il puisse en extraire quelque chose d'utile à ses fins, mais cela ne signifie pas que l'informatique soit un cadre théorique pour la recherche, et encore moins « l'idée même de la recherche » ; si elle invite le chercheur à se doter d'une nouvelle méthodologie, l'informatique reste pour autant un outil.

Cette question s'insère dans la problématique plus large, et en grande partie épistémologique, autour de la notion de « linguistique outillée », au sujet de laquelle Benoit Habert se déclare assez explicitement en faveur, quoique dans le contexte spécifique de la linguistique de corpus. Dans sa contribution à l'ouvrage collectif de Guillot/Heiden/Prévost intitulée « Portrait de linguiste(s) à l'instrument » (2006), il présente l'utilisation progressive d'outils en linguistique comme une nouveauté résultant de l'apparition d'Internet et des progrès technologiques :

À part des domaines comme la psycholinguistique, la phonétique et la phonologie, une bonne partie de la recherche linguistique ne suppose pas d'instrument particulier. C'est en tout cas un implicite largement partagé, en particulier depuis les débuts de la grammaire générative. Cette situation se trouve aujourd'hui bousculée par la multiplication, particulièrement sensible depuis une dizaine d'années, avec l'émergence du Web, des outils, des instruments et des ressources modifiant les conditions de constitution d'observables et d'analyse de données en sciences du langage. À côté d'une linguistique sans instrument, s'impose clairement une linguistique « à l'instrument ». (Habert, 2006 : 163)

¹⁴² « If scholarly discussions and the large-scale commercial production of EDs [ED = human-oriented electronic dictionary] were still a rarity in the 1980s, they began to break through a decade later, with a boom from the mid-1990s onwards. This evolution is apparent when one reads through, for instance, the different EURALEX proceedings, or the volumes of the metalexigraphic annual *Lexicographica*. As such, the topic of EDs, in addition to being discussed in journals dealing with computer science, language learning and language teaching made its appearance in (meta)lexicographic publications » (De Schryver, 2003 : 146).

¹⁴³ Table ronde sur l'informatisation des dictionnaires anciens, IUFG du Limousin, Limoges, 19 et 20 novembre 1998.

¹⁴⁴ La contribution en question porte le titre de « La place des dictionnaires anciens dans les collections électroniques de l'INaLF ».

Dans la suite du texte, l'auteur, en partant du constat d'une confusion réelle autour du sens du mot *outil*, et de la nécessité de le préciser lorsqu'on parle d'« outiller » la linguistique, s'efforce de définir ce qu'est un outil, en l'opposant à l'instrument, les deux se définissant respectivement par la genericité d'une part, et la spécificité de l'autre. Sans vouloir rentrer dans les détails de ces questions, pour lesquels nous invitons à la lecture de l'article d'Habert, également accessible en ligne¹⁴⁵, nous aimerions attirer l'attention sur le fait qu'un outil, de par sa nature, est une chose permettant d'en réaliser une autre, un moyen, qui doit donc être considéré comme tel, mais surtout dont l'existence, et encore plus l'utilisation, n'ont de sens que s'ils poursuivent le ou les objectifs à l'origine de l'outil en lui-même. « Si la linguistique peut désormais recourir à de nouveaux instruments, il lui faut certainement aller plus avant dans l'approfondissement des changements de pratiques liées à ces instruments et plus généralement au déplacement des rapports entre science et technique » (*ibid.*, p. 172-173).

S'affranchir du support papier c'est avant tout s'affranchir des contraintes de la linéarité du texte écrit. L'hypertextualité qui vient se substituer à cet ordre linéaire se fonde sur le principe, par ailleurs corroboré par les neurosciences, que l'esprit humain procède le plus souvent par association d'idées, plutôt que de manière séquentielle. Ainsi, dans un hypertexte – tel un dictionnaire en ligne par exemple – plusieurs parcours logiques s'offrent au lecteur, empruntables à partir de mots-clés spécifiquement conçus à cet effet, les *hyperliens*. Ce nouvel ordre de l'hypertextualité modifie non seulement la manière de consulter, mais aussi de concevoir le dictionnaire, du moment où le réseau d'associations conceptuelles et textuelles qui en résulte est du ressort du lexicographe, couplé bien évidemment avec l'informaticien. Lorsque l'hyperlien associe aux données textuelles – mots ou fragments de textes – des données multimédias, telles que des images, des séquences d'images animées ou sonores, on parle plus volontiers d'*hypermédia*. Le dictionnaire n'est pas non plus à l'abri de cette extension de l'hypertextualité, la définition s'exprimant de plus en plus par le recours au multimédia ; des mots tels que *violon*, *dauphin*, *pollinisation* ou encore *éclipse* pourraient plus que d'autres bénéficier d'animations visuelles et auditives, ce qui aurait cependant comme effet collatéral de brouiller la frontière entre le dictionnaire et l'encyclopédie. Ainsi, avec l'hypertextualité se définit aussi un nouvel espace de création, permettant l'expansion illimitée de la définition d'un mot. Puisque les supports informatiques permettent d'élaborer des réseaux analogiques, qui intéressent particulièrement les lexicographes, la métamorphose électronique des dictionnaires représente un phénomène conceptuel. Le classement analogique, déjà possible sur papier (*cf.* le système de renvois analogiques entre articles des dictionnaires de la maison Robert) mais plus difficile à réaliser à cause des limites imposées par l'espace typographique, se trouve facilité par l'ordinateur, lequel, en délivrant cet espace, permet, par un simple clic de souris, de relier analogiquement les unités entre elles. Cependant, le problème du choix des renvois pertinents, lequel reste l'apanage exclusif du lexicographe, empêche de mettre véritablement à profit cet avantage considérable.

À cause de la disponibilité constante et de la rapidité des réponses exigées par l'univers électronique, les lexicographes ont été obligés, afin de survivre en tant que cyberlexicographes, de travailler dans des conditions temporelles et économiques très défavorables. Dans une partie de son

¹⁴⁵ Habert, B. (2005), « Portrait de linguiste(s) à l'instrument », *Texto!* [en ligne], décembre 2005, vol. X, n°4. Disponible sur : http://www.revue-texto.net/Corpus/Publications/Habert/Habert_Portrait.html [consulté le 22-09-2021].

article « Informatique et lexicographie de corpus : les nouveaux dictionnaires » (2007), Henri Béjoint dénonce les inconvénients de la cyberlexicographie ; il s'aligne sur la pensée de Sidney Landau, pour lequel il y aurait eu une banalisation du contenu des dictionnaires, à cause de la facilité de leur réalisation. Ce mouvement de concentration des efforts et des forces sur la lexicographie, au détriment de la dictionnaire, a débouché sur une dégradation du dictionnaire en tant que produit scientifique : « Parce qu'ils considèrent le dictionnaire comme un produit de consommation comme un autre, qui doit être financièrement rentable, ils cherchent à augmenter la productivité en extrayant le plus de variations possibles de la même base de données, au détriment des projets originaux qui comportent toujours une part de risque » (Landau, 2001 : 400, cité dans Béjoint, 2007 : 20). La tradition lexicographique française a la particularité d'avoir toujours été représentée par des dictionnaires commerciaux ; il suffit de penser que, aujourd'hui tout comme au début du projet, le *Dictionnaire de l'Académie Française*, dont la dernière édition n'est pas encore tout à fait terminée, ne constitue pas le dictionnaire de référence pour la langue française. Nous avons déjà mentionné la dimension éditoriale, et donc commerciale, de la lexicographie française, notamment avec le travail d'Estienne et les premiers dictionnaires imprimés ; mais, pour revenir aux commentaires de Béjoint et Landau, nous ne pouvons qu'être en accord avec eux. Aujourd'hui, nous assistons à une multiplication, soutenue par les nouveaux moyens démocratiques (dans le sens de « accessible à tous ») de l'informatique, d'ouvrages, ou plutôt de sites Internet, prétendument lexicographiques, mais qui n'ont en réalité aucune épaisseur scientifique¹⁴⁶. La fiabilité du Web représente un problème réel, et de taille – nous y reviendrons. Son utilisation en tant que corpus est tout aussi problématique, mais possible, à condition de ne jamais prendre les données qu'il contient pour des données lexicographiques :

Some lexicographers have started to view the Internet in its entirety as a huge store of knowledge and thus as a huge encyclopaedia. From a sound metalexicographic point of view this is hard to accept, yet the Internet can definitely be used as the largest available collection of electronic data (accessible through e.g. web crawlers, see Grefenstette & Nioche 2000; Hanks 2001), with many hundreds of dedicated corpora also accessible. The question remains, however, whether the average user is able to process the raw data and to turn these into lexicographically sound information. (De Schryver, 2003 : 157)

L'information textuelle offerte par Internet, bien que théoriquement illimitée, ne prend pas une forme lexicographique dans la mesure où elle se compose de matériaux de première main, à distinguer du texte dictionnaire qui est, par définition, un texte métalinguistique, un discours de « seconde main » ; « le fait que tout soit “information” – écrit Barbara Cassin – et donc au même niveau, n'aide pas à discriminer » (2007 : 27). Internet est une source pratiquement inépuisable de données, en particulier de données textuelles, qui peuvent certes se révéler utiles à la description lexicographique d'une langue, mais qui ne font pas de lui (d'Internet) un dictionnaire. Le discours de Pruvost à ce sujet, qui parle du Web comme d'un « prodigieux dictionnaire universel, tentaculaire,

¹⁴⁶ « At present, Internet dictionaries are mushrooming. There are literally many thousands of them, unfortunately mostly the result of sloppy and hasty compilations or the in-progress output of so-called ‘bottom-up collaborative editing’. The latter is a process whereby ‘new types of references are evolving upward from readers directly onto the Net’ (Carr 1997: 214). As exciting and ‘democratic’ (Simonsen 2000: 94) as this might appear at first, without mechanisms for quality control, such projects are of little scientific value » (De Schryver, 2003 : 160).

virtuellement installé au cœur de chaque foyer » (2004 : § 100), une « sorte de dictionnaire protéiforme » (*ibid.*, § 105), relève de la pure démagogie. À cela il faut ajouter un deuxième inconvénient de l'informatique, et en particulier du Web : leur mémoire. La question des traces de nombreuses et régulières mises à jour est particulièrement problématique pour la métalexigraphie historique, et plus généralement pour la connaissance du passé d'une langue.

2.1.5.2. Le(s) dictionnaire(s) au XXI^e siècle

Malgré le fait d'employer un terme géographique – le site – pour nommer le support de son produit, Internet ne constitue pas un lieu dans le sens traditionnel du mot. Espace théoriquement illimité, Internet a permis aux dictionnaires, mais aussi aux textes en général, non seulement de s'affranchir des contraintes typographiques et formelles – ce qui était déjà possible avec l'informatique – mais aussi d'acquérir une nouvelle dimension et de se développer de manière non linéaire, multidirectionnelle. Cette nouvelle dimension rapprocherait, d'après Martin (2008 : 1252), la structure de l'ouvrage aux 3D de l'architecture, « sensoriellement » plus stimulants et complets. La tridimensionnalité d'Internet rencontre parfaitement les nouveaux besoins des utilisateurs – besoins qui sont continuellement renouvelés par la nature infinie des possibilités offertes par Internet en lui-même – tout comme leur désir de vivre une expérience multisensorielle. Mais avant même de parler de dimensions virtuelles, il faut dire un mot sur la dématérialisation des dictionnaires, dans un espace virtuel, et illimité, accessible par la lecture d'un CD-ROM d'abord, et puis sur Internet.

En fonction de leur degré d'informatisation, il est possible de distinguer plusieurs types de dictionnaires. De Schryver, dans l'article de 2003 précédemment cité et qui se veut un bilan de ce qui a été réalisé et de ce qui reste à réaliser par rapport aux « rêves » des lexicographes – « Lexicographers' dreams in the electronic-dictionary age » – nous offre un aperçu de différentes typologies qui ont été proposées dans les années 1990 afin de rendre compte de la variété de dictionnaires informatisés existants à l'époque (Martin 1992, Ide 1993, Sharpe 1995, Lehr 1996, Nesi 2000). De la combinaison des classifications de ces deux derniers auteurs – Lehr 1996 et Nesi 2000 – il tire sa propre typologie, fondée sur un critère en particulier : la manière dont on a accès au dictionnaire. « More particularly, in designing this typology, we had one question in mind: "WHO accesses WHAT WHERE?" The resulting three-step typology is thought to be flexible enough to cater for future innovations » (De Schryver, 2003 : 147). Pour une présentation détaillée de cette typologie en trois étapes – (1) qui accède au dictionnaire, une machine ou un être humain ? (2) à quoi accède-t-il exactement, à un dictionnaire analogique ou numérique ? et (3) d'où, c'est-à-dire depuis quel support (dictionnaire papier, CD-ROM, tablette, dictionnaire en ligne, etc.) ? – nous renvoyons directement à l'article de De Schryver (p. 147-150). Compte tenu des objectifs qui sont les nôtres, nous nous en tiendrons à la distinction mise en place par Pruvost, et reprise par la suite plus ou moins fidèlement par bien d'autres auteurs, entre les *dictionnaires papier*, qu'ils soient réalisés sans ou avec l'assistance de l'informatique, les *dictionnaires informatisés*, ou les dictionnaires papier reconvertis en version électronique mais aussi ceux qui ont été élaborés directement sur ce support, les *dictionnaires électroniques*, « conçu[s] dès l'origine dans une perspective de traitement automatique

(reconnaissance ou génération) »¹⁴⁷, et les *dictionnaires en ligne*, accessible directement par le Web. Alors que tous ces dictionnaires partagent le fait d'être destinés à la consultation humaine, les *dictionnaires-machine* sont, comme leur nom l'indique, destinés à la machine et ont pour « finalité d'automatiser un certain nombre de tâches, telles que la documentation automatique, le résumé automatique, ou la traduction assistée par ordinateur » (Pruvost, 2000 : 103) ; « Fondés par conséquent – continue l'auteur – sur l'absence d'une connaissance préalable de la langue et du monde, alimentés par des algorithmes qui doivent permettre de “reconnaître” le texte humain, et faciliter la “génération” d'une réponse, les dictionnaires-machines sont donc au cœur des systèmes de traitement automatique du langage naturel » (*ibid.*, p. 104).

2.1.5.3. Des *lecteurs* aux *usagers* du dictionnaire

L'analyse du phénomène d'informatisation des dictionnaires ne serait pas complète sans l'examen de l'évolution des usagers et de leurs modes de consultation. Cette transformation est naturellement inséparable de l'évolution du support en lui-même, et elle évolue toujours en fonction de ce dernier. L'informatisation du dictionnaire a profondément révolutionné la figure du lecteur et ce qu'il est en mesure de faire, en le métamorphosant, d'après Pruvost, en « formulateur de requêtes » (2000 : 80). Cette transformation, qui garde une trace dans la langue – on dit de quelqu'un qu'il est *lecteur* d'un dictionnaire papier, et *utilisateur* d'un dictionnaire électronique – s'accompagne d'un changement significatif au niveau de la consultation, de plus en plus exigeante. La définition s'exprimant désormais par le recours au multimédia et à l'hypertextualité, le public du nouveau dictionnaire n'accepte plus que le support électronique, dont il connaît les capacités multifonctionnelles et multisensorielles, lui offre seulement une description textuelle linéaire et figée. Les nouvelles technologies permettent désormais des requêtes infinies, qui vont souvent au-delà des attentes, et parfois des besoins, du public lui-même.

Si tout progrès représente une évolution, l'inverse n'est pas toujours vrai. En effet, un dictionnaire n'est pas nécessairement meilleur sous prétexte qu'il est en ligne ; en réalité, comme les utilisateurs, aujourd'hui, veulent à tout prix que les dictionnaires soient accessibles en ligne gratuitement, il y a de fortes chances que ce soit le contraire. Bien évidemment, des dictionnaires qui soient gratuits et excellents existent aussi, le TLFi et Usito par exemple. La tension qui existe entre les concepts d'évolution et de progrès est particulièrement bien illustré par l'exemple de la transformation des lecteurs du dictionnaire ; si d'un côté son informatisation les rend plus actifs, susceptibles de maîtriser la recherche d'informations et d'adapter le support à leurs besoins¹⁴⁸, de

¹⁴⁷ Gross, G. (1996), « Rendre les dictionnaires plus actifs », dans D. Piotrowsky (éd.), *Lexicographie et informatique : autour de l'informatisation du Trésor de la langue française*, p. 195-211, cité dans Pruvost, 2000 : 106.

¹⁴⁸ « La conséquence la plus importante pour la lexicographie de l'avènement de l'informatique – qu'il s'agisse de dictionnaires sur disque dur ou CD-ROM, de dictionnaires en ligne dans la Toile ou du Web comme méga-dictionnaire – a été d'ajouter au nombre limité de chemins de recherche d'informations déterminés à l'avance par l'auteur ou l'éditeur le nombre infini de chemins choisis par l'utilisateur. Ce dernier trouve dorénavant normal de se sentir maître de la recherche d'informations, que ce soit à travers l'accès total au contenu d'un dictionnaire ou au contenu des ressources complètes du Web. Le mot-vedette a été remplacé par le mot-clé » (Wooldridge, 2003). Nous retrouvons à nouveau cette idée, dangereuse puisqu'illusoire, du Web en tant que « méga-dictionnaire » ; l'utilisateur a beau se sentir maître de la recherche d'informations – ce qui est tout aussi illusoire, étant donné le biais des moteurs de recherche – les données textuelles qu'il y trouve restent des données de première main, dépourvues de valeur lexicographique.

l'autre elle les immobilise, les "passivise", dans l'exécution d'un nombre de tâches qui étaient autrefois presque involontaires, tant elles étaient naturelles. Naturelles, certes, mais pas pour autant innées ; la consultation d'un dictionnaire demande de la part du lecteur un certain nombre de compétences qui sont spécifiques à l'objet textuel qu'il représente et à son contenu, à la fois en termes de macro- et microstructure, et qu'il acquiert le plus souvent de manière empirique, c'est-à-dire à travers l'observation et l'expérience. Wooldridge en identifie trois : « 1) une compétence linguistique, évidemment ; 2) une compétence dictionnaire, qui est un type particulier de compétence textuelle et qui permet, par exemple, de trouver un mot commençant par *m* en ouvrant le dictionnaire plus ou moins au milieu, de savoir que *adj.* veut dire *adjectif* (et, par la compétence métalinguistique, de savoir ce qu'est un adjectif), etc. ; 3) une compétence pragmatique permettant de donner un sens à des références au monde [...] » (2003). Il ajoute ensuite que, souvent, une compétence dictionnaire "normale" – encore faudrait-il savoir ce qu'il entend par là, vraisemblablement la compétence du lecteur lambda – n'est pas suffisante, à cause d'une « économie elliptique¹⁴⁹ » extrême dans la métalangue du dictionnaire ou d'un manque de systématisme dans l'emploi des métatermes choisis. Des trois compétences énumérées par Wooldridge, cette dernière est de loin celle qui a été la plus affectée par le passage du dictionnaire papier au dictionnaire électronique. Telle qu'elle a été définie par l'auteur, la compétence dictionnaire est intimement liée à la matérialité de l'objet dictionnaire, à sa textualité ; du moment où celle-ci s'efface derrière un écran, connaître l'ordre alphabétique qui gouverne la macrostructure d'un dictionnaire papier acquiert une importance secondaire. Ce n'est pas tout : avec l'extension synesthésique des dictionnaires, en vertu de laquelle le contenu de l'entrée lexicographique peut désormais s'accompagner d'images en mouvement et de sons, les usagers des dictionnaires électroniques ont accès à la prononciation des mots, ce qui les dispense de maîtriser l'alphabet phonétique et affaiblit par là leur compétence linguistique. D'une manière générale, leurs capacités de manier et d'utiliser un ouvrage de référence tel que le dictionnaire – aussi connues sous le nom de *reference skills* (cf. Bogaards¹⁵⁰ 2009) – mais aussi d'interpréter son contenu, risquent de s'affaiblir de plus en plus. Parce que le public du dictionnaire numérique souhaite fortement avoir accès à l'information le plus rapidement possible, et aussi le plus gratuitement possible – ce qui représente, d'ailleurs, une menace réelle pour les dictionnaires commerciaux, les meilleurs dans le monde francophone à l'exception du TLF – il se tourne le plus souvent vers des ressources accessibles en ligne et gratuites, dictionnaires ou sites de traduction automatique, dont la consultation est tout aussi rapide et sommaire. Claire Larssonneur, dans un article où elle plaide pour une pédagogie de la recherche lexicale en ligne, appelle cette consultation hâtive le « cliquer c'est trouver » (2010 : 155) et précise que, dans la plupart des cas, le premier réflexe des usagers n'est pas d'interroger un dictionnaire en ligne mais de faire une recherche simple sur Internet, le plus souvent sans disposer des instruments nécessaires pour évaluer et vérifier les informations obtenues. Il n'en reste pas moins

¹⁴⁹ Cet écueil est facilement surmontable dans un dictionnaire électronique qui, n'ayant pas de contraintes formelles d'espace, peut se permettre de donner en entier les abréviations et formules elliptiques. Pourtant, autant le TLF qu'Usito utilisent énormément d'abréviations, sûrement dans le but de respecter la lisibilité du texte.

¹⁵⁰ L'auteur, qui dans ses recherches s'intéresse particulièrement à la question de l'utilisation et des utilisateurs du dictionnaire, conçoit la métalexicographie précisément comme une « [...] form of criticism of existing dictionaries where the reference skills and the language needs of a specific user group are taken as the point of departure » (2003 : 27) et invite alors les chercheurs à adopter le point de vue des utilisateurs lorsqu'ils analysent ou critiquent un produit dictionnaire.

que l'accès et la consultation d'un dictionnaire numérique gagnent en souplesse et en rapidité, ce qui n'est pas sans transformer le rapport des usagers au savoir et à l'information.

Au-delà de ce nouveau paramètre du temps, dont la durée est inversement proportionnelle au développement de l'univers informatique – plus les nouvelles technologies évoluent, plus court est le temps à disposition des utilisateurs pour la consultation et de la machine pour la réponse attendue – le dictionnaire électronique offre à celui qui l'interroge d'autres avantages, à condition qu'il sache comment l'interroger. L'hypertextualité, et les multiples parcours associatifs qu'elle autorise, en constitue un, et l'un des plus appréciables d'après Quemada : « [...] les avantages majeurs de la consultation d'un dictionnaire informatisé sont d'ordre scientifique. C'est en effet le seul véritable *pluridictionnaire* puisque chacune des données peut être sélectionnée et mise en corrélation avec toutes les autres selon les besoins de la recherche en cours » (1990 : 187). Mais il n'y a pas que les données qui puissent être mises en rapport entre elles dans un dictionnaire informatisé.

Contrairement à la révolution techno-culturelle de l'imprimerie, qui aurait accentué le comportement individualiste dans le sens où, en délivrant les savoirs sous forme d'objet unique – le livre –, elle encourageait la consultation autonome, le nouvel espace cybernétique habilite, au contraire, la communication bilatérale entre utilisateurs et réalisateurs. En vertu de ce dialogue – possible en théorie mais plutôt rare dans les faits – entre concepteur et utilisateur, certains auteurs ont avancé l'idée selon laquelle la lexicographie deviendrait, grâce à l'informatique mais surtout à Internet, de plus en plus « participative » (Humbley 2002¹⁵¹), « démocratique » (Simonsen 2000), ou encore « bottom-up » : « “Bottom-up” editing may prove to be the most significant transformation of cyberlexicography. Before the Internet, dictionaries were typically created “top-down” from editors, through publishers, to readers – but new types of references are evolving upward from readers directly onto the Net » (Carr, 1997 : 214). Que la lexicographie soit, depuis son informatisation, davantage orientée vers l'utilisateur et ses besoins ne fait pas de doute, mais de là à affirmer qu'elle pourrait devenir le fruit de la collaboration entre lexicographes et usagers nous paraît quelque peu illusoire. En revanche, nous avons moins de difficulté à accepter que le lexicographe puisse tirer profit des traces que tout usager laisse de ses requêtes, la plupart du temps sans en être conscient, lorsqu'il consulte un dictionnaire en ligne :

[...] tout accès à un site Internet laisse sur celui-ci des traces ; celles qui sont laissées par les usagers d'une ressource sont exploitables par le producteur pour connaître les préférences, mais aussi les lacunes du produit qu'il diffuse ; il peut ainsi en modifier le contenu en conséquence. Ce retour d'information direct renverse complètement le processus dictionnaire habituel qui consiste, par exemple, à établir la liste des mots-vedette d'un dictionnaire en fonction du public visé ; au contraire, dans le cas d'un dictionnaire en ligne, ce sont les mots demandés par les utilisateurs et absents de la ressource qui vont former la liste des futures entrées potentielles. (Manguin 2005)

¹⁵¹ « Il est à souligner que dans plusieurs des cas que nous citons l'utilisateur intervient non seulement après coup [...] mais aussi avant et pendant le travail lexicographique ou terminologique. L'utilisateur participe donc à la conception et à la réalisation du dictionnaire ou de la terminologie. On peut se demander si on ne boucle pas la boucle des moines copistes, usager et producteur en même temps. Mais c'est plutôt une spirale et une spirale ascendante. La division du travail se poursuit, s'accroît, mais impose davantage de collaboration. Le terminologue ou le lexicographe intervient donc mais de façon modulaire. Pour H. K. Simonsen, les utilisateurs d'une banque de terminologie d'une grande entreprise de télécommunications (Tele Danmark A/S) sont des “active fellow players”. Le concepteur de la banque, qu'il caractérise comme un “lexicographic knowledge management system”, prône le “user involvement”, qui aboutit à une démocratie lexicographique, peut-être plus réaliste que la “bottom up lexicography” évoquée par Carr en 1997. Plus prosaïquement on pourrait parler de dictionnaires et de terminologie participatifs » (p. 103).

Par conséquent, le contenu d'un dictionnaire électronique est susceptible de mises à jour régulières, en fonction de l'évolution de la langue dans son usage et du sentiment épilinguistique de ses locuteurs, ce qui le rend particulièrement convenable à l'étude de la néologie et donc aussi de l'emprunt linguistique :

[...] des liens reliant l'utilisateur aux lexicographes responsables de la rédaction du dictionnaire permettraient à l'utilisateur de transformer son dictionnaire en base de données évoluant non plus au gré des rééditions, mais au fil de l'actualisation élaborée par les linguistes : mots nouveaux, mots disparus, mots empruntés à d'autres langues, féminisation des noms de métier, modifications orthographiques, etc. À l'image de la langue, le dictionnaire serait en perpétuel mouvement et la consultation de sites liés permettrait d'en saisir l'évolution jour par jour. (Jacquet-Pfau, 2005 : 60-61)

2.1.5.4. Avantages et limites de l'informatique en lexicographie (historique)

La lexicographie entretient avec la temporalité un rapport particulier. En raison du temps matériel nécessaire à tout recensement des unités lexicales d'une langue, mais surtout à leur traitement, le dictionnaire, au moment de sa publication en tant qu'objet fini, est déjà vieux par rapport à son temps. Le décalage qui existe entre l'apparition d'un usage dans la parole et son enregistrement lexicographique dans la langue constitue la nature même d'un dictionnaire papier ; il est la *conditio sine qua non* à sa réalisation, et donc à son existence. Nous n'aurons pas de difficultés à comprendre, alors, étant donné tout ce qu'on a pu dire jusqu'ici des nouvelles technologies, surtout au niveau des potentialités de recherche, dans quel sens l'informatique a pu être vue comme l'occasion, sinon d'effacer, à tout le moins de diminuer cet écart entre réalité discursive et description lexicographique. En même temps, ce décalage entre la langue et sa représentation est le résultat de la nécessité, fondamentale en lexicographie, d'avoir toujours un minimum de recul avant de décider de garder à la nomenclature des mots qui, bien souvent, ne vivent que quelques mois et retombent ensuite dans l'oubli. Pour rédiger un bon article lexicographique, les lexicographes nécessitent du temps, à plus forte raison s'ils travaillent avec Internet, qui les submerge d'exemples et de données. Le temps exigé par la réflexion et l'introspection, qu'elles soient destinées à la connaissance lexicographique ou à toute autre forme de savoir, doit être respecté et valorisé, d'autant plus dans un monde qui pratique le culte du *fast – fast-food, fast-fashion, fast-culture* – ainsi que du *less : wire-less, contact-less*, etc.

Bien que dans le cadre plus spécifique de l'utilisation en lexicographie de corpus lexicaux numérisés, M.-É. de Villers parle aussi de l'informatique comme d'un moyen plutôt efficace de remédier au retard de la lexicographie traditionnelle : « on peut penser que cette nouvelle possibilité [les corpus lexicaux numérisés] atténuera la lenteur d'élaboration des ouvrages lexicographiques [...], qu'elle permettra aux lexicographes de mettre à jour plus facilement leurs ouvrages, d'obtenir des données inédites et qu'elle favorisera l'intégration plus rapide des néologismes employés par les journalistes pour dire l'actualité » (Villers, 2006 : 1. § 33). Il s'agit, en réalité, d'une arme à double tranchant : le lexicographe travaillant sur les corpus lexicaux numérisés, qui lui fournissent des milliers d'attestations pour le moindre mot, risque facilement de se retrouver noyé sous la masse des données. Pour M.-É. de Villers, au lieu de la devancer, la nouvelle technique perfectionne la recherche lexicographique traditionnelle : « Ce procédé permet de valider le travail lexicographique traditionnel, de l'actualiser dans la mesure où le corpus est contemporain, de préciser les marques

d'usage, de mieux circonscrire les faits lexicaux propres à un environnement particulier et de suivre plus précisément l'évolution du lexique » (*ibid.*). Comme le prouvent ces deux dernières citations, la discussion autour du décalage temporel des dictionnaires trouve sa pertinence majeure dans le contexte de la linguistique de corpus. En plus de réduire l'écart temporel qui sépare l'innovation dans le discours de son enregistrement dans les dictionnaires, l'informatique permet à la lexicographie de se rapprocher de son idéal de représentativité, celui-ci ayant désormais supplanté la recherche utopique, et infructueuse, de l'exhaustivité, véritable mirage lexicographique :

Des importants changements intervenus au fil des générations technologiques, il faut retenir le recul constant des limites antérieurement imposées à l'inventaire lexical. Et ceci au niveau de la documentation attestée ou observée (manque de fiabilité des corpus faute de références suffisantes), ou au niveau de la nomenclature lexicalisée (nombre relativement restreint de mots, d'acceptions et d'emplois retenus et traités par le dictionnaire). Les conséquences sont de taille. Dès à présent, on s'achemine vers l'impossible "dictionnaire-trésor" d'une langue, inventaire très complet, à défaut du mythe de l'exhaustivité, puisque les solutions techniques existent et deviennent de plus en plus accessibles. Les lacunes dictionnaires se combleront progressivement. [...] L'informatisation, qui permet de s'affranchir d'une grande partie des contraintes matérielles et éditoriales (coûts, maniabilité) améliore à la fois la *quantité* par la richesse et une plus juste pondération des relevés (d'où une meilleure "couverture" du Lexique) et la *qualité* par une meilleure représentation des usages et de leur fonctionnement et par une diffusion des travaux et une mise à jour plus rapides des produits dictionnaires. (Quemada, 1990 : 172)

Reste à comprendre pour quelle raison, si elle est par définition inaccessible, un dictionnaire devrait poursuivre l'exhaustivité :

[...] si le numérique a facilité pour bien des aspects l'efficacité et la consultabilité du dictionnaire, [...], il n'en reste que la tâche s'est loin d'être simplifiée pour les concepteurs – lexicographes et éditeurs. Le potentiel infini de l'extension des contenus risque en effet de rendre les dictionnaires semblables à des réservoirs sans fond où chaque utilisateur chercherait à établir son parcours [...]. La sélection, le tri, la répartition et l'étalonnage des informations restent du domaine de l'expert qui a devant lui de nouvelles perspectives de recherche quant au rassemblement de données. Pour qu'un dictionnaire soit lisible, il nous semble nécessaire d'opérer des choix lexicographiques et éviter le simple groupement aléatoire de données surtout au niveau de la définition qui peuvent rendre « illisible » le dictionnaire. Le dictionnaire ne doit pas, à notre avis, prétendre de devenir un thésaurus exhaustif puisqu'il perdrait son objectif principal et tout son sens. (Spiezia, 2014 : 297)

La possibilité d'une collaboration fructueuse entre la lexicographie historique et l'outil informatique avait été pressentie dès l'apparition des nouvelles technologies, l'étude diachronique de la langue ne pouvant qu'être avantagée par ces dernières. Tout d'abord, il convient de préciser que les nouveaux outils avaient été exploités en premier dans les phases précédant la confection des dictionnaires (par ex. pour l'élaboration de bases de données textuelles), et que ce n'est qu'après qu'ils se mirent à intégrer l'ensemble des pratiques lexicographiques. Parmi ces phases il y a également la recherche d'attestations, la reconstruction du sens, la quantification des emplois, leur vérification, l'analyse des co-textes et des contextes – toutes des tâches qui ont été sensiblement modifiées par les nouveaux moyens. Ainsi, la démarche lexicographique, puisque fondée sur les fonctions évoquées ci-dessous – parmi d'autres – bénéficie des nouvelles technologies depuis leur apparition, ce qui explique aussi l'avantage qu'elles représentent pour l'approche diachronique en général. Agnès Steuckardt, favorable à (voire partisane de) l'exploitation de nouvelles technologies

au profit de la description diachronique du lexique, soutient aussi cette idée que « les dictionnaires informatisés facilitent, et donc favorisent une approche historique du lexique français » (2008_b : 1213), approche qui a connu un grand succès, et qui a donc mûri, tout au long du XX^e siècle, lorsque les dictionnaires électroniques n'existaient pas encore. En effet, le XX^e siècle tout entier est le siècle de la lexicographie diachronique du français ; il suffit de penser aux vingt-cinq volumes du *Französisches Etymologisches Wörterbuch* (FEW) qui, à travers leurs articles, donnent à voir la structuration diachronique (et diatopique) de la langue, mais aussi à bien d'autres dictionnaires historiques et étymologiques – le DEAF par exemple. Il est vrai aussi que l'informatique, ne serait-ce que pour l'avantage qu'elle offre de pouvoir désormais conserver sous forme numérique un nombre théoriquement infini de textes, qui sont aussi exploitables informatiquement, facilite considérablement – en termes principalement pratiques mais qui ont aussi une influence sur les questions de substance – les recherches historiques sur la langue, et particulièrement l'approche diachronique du lexique. Ce même travail – non pas ces réflexions épistémologiques et celles qui suivront dans les prochains chapitres mais la recherche empirique dans les banques de données textuelles – n'aurait jamais été possible, sûrement pas en si peu de temps, sans la disponibilité virtuelle de tous ces textes et l'aide des différents systèmes de repérage automatique et de recherche assistée. Pruvost, qui ne perd pas une occasion de célébrer, d'idéaliser l'informatique – à cause peut-être de son inexpérience en matière de pratique lexicographique et de dictionnaire – donne à la partie de son ouvrage consacrée à ces réflexions un titre décidément éloquent – « Le passé lexicographique et sa résurrection informatique » (2000 : 13) – qui associe l'informatique à l'idée d'une Renaissance lexicographique. Cela est une manière assez exagérée de présenter les choses ; nous dirions plutôt que les avantages pratiques indéniables offerts par l'informatique, combinés à l'expérience d'une tradition, celle de la lexicographie historique, bien solide, ont débouché sur une véritable « renaissance informatisée du patrimoine [lexicographique] » (*ibid.*, p. 115).

Au-delà du passé, une autre dimension temporelle du lexique, et plus généralement de la langue, peut tirer un grand profit de la lexicographie, et donc de la linguistique, informatisée : le futur (ou, à tout le moins, un présent en perpétuel devenir). Robert Martin, dans son article « Perspective de la lexicographie informatisée », classe parmi les avancées les plus marquantes de la lexicographie, depuis son informatisation, le développement d'une « lexicographie évolutive » (Martin, 2008 : 1251), en entendant par là une sorte de lexicographie en devenir, qui se construit sous les yeux de ses utilisateurs. Troisième après la « documentation informatisée » et le « balisage systématique des informations », mais avant le « développement de l'hypertextualité lexicographique » (*ibid.*), ce pas en avant vers une majeure fluidité dans la description lexicographique se présente aussi comme la solution idéale au décalage temporel dont il était question plus haut – bien que celui-ci reste à nos yeux tout à fait souhaitable, car indispensable pour rédiger un bon article lexicographique – et qui s'insère entre l'apparition d'un usage dans la parole et sa diffusion dans la langue. Cela entraînera également des conséquences au niveau commercial et éditorial : « Informatisée, la lexicographie devient ainsi évolutive. Inutile d'attendre pour corriger ou pour augmenter une hypothétique réédition, elle-même périmée aussitôt qu'elle paraît : la matière peut en être indéfiniment remodelée » (*ibid.*, p. 1252). Toutefois, la possibilité d'un dictionnaire informatisé évolutif pose une question que nous ne pouvons pas éviter, et qui est exprimée par Martin dans les mots suivants : « savoir si les retouches doivent être quasi-quotidiennes ou s'il vaut mieux procéder par éditions successives, par exemple annuelles » (*ibid.*). Pour répondre à cette question, il suffit de penser, comme le fait Martin, à l'argument de la référence, condition indispensable à tout dictionnaire qui se veuille scientifique

mais qu'un objet constamment en évolution ne peut certainement pas assurer. La seconde option serait donc le bon choix : « Ainsi conçue, quoique évolutive, la lexicographie présente aussi la stabilité que requiert l'édition scientifique » (*ibid.*). Toutefois, dans la vraie vie, ce genre de considérations occupe une place très marginale, les ressources économiques destinées aux mises à jour des dictionnaires – qu'ils soient en ligne ou pas – étant bien souvent insuffisantes, et les équipes compétentes et responsables étant rarement pérennes. De plus, à cause du temps que cela demande, les supports informatiques (programmes et serveurs) deviennent rapidement obsolètes. Le discours de Martin reste donc, sur ce point, purement théorique.

Face à l'enthousiasme envahissant que les nouvelles technologies et leurs applications, apparemment infinies, étaient en train de susciter, Paul Imbs, fondateur et premier directeur du TLF, est persuadé que la machine reste :

[...] serve du livre et non pas son substitut : elle déleste l'homme de tâches serviles, notamment dans le domaine de la documentation, qu'elle aide à maîtriser lorsqu'elle est, pour les grandes langues de culture, surabondante et constamment foisonnante ; elle peut aussi l'aider à poser et à résoudre des problèmes de nature quantitative ou même qualitative, en lui fournissant p. ex. des listages qui, pour grossière que soit leur approche n'en facilitent pas moins les analyses fines, qui sont l'essence même de la science exacte. (Imbs, 1971)

La plupart des linguistes et lexicographes, français ou non, défend l'indispensabilité du linguiste-lexicographe, et plus généralement du chercheur, dans la recherche scientifique, d'autant plus importante depuis que cette dernière se trouve – de gré ou de force – assistée par les nouvelles technologies. Premièrement, « the computer is very good at counting, but unfortunately not very good at knowing what to count », comme l'observe Gregory Grefenstette (1998 : 28) dans un article qui s'interroge sur l'avenir de la lexicographie – « The Future of Linguistics and Lexicographers: will there be Lexicographers in the year 3000? ». En effet, la machine est déterminée par une finalité exogène, c'est-à-dire qu'elle existe et opère pour résoudre des problèmes qu'elle ne se pose pas elle-même. Cela signifie qu'elle trouvera seulement ce qu'on lui demande de chercher, ce qui implique à son tour que le chercheur ne sera jamais superflu ; au contraire, en ce qu'il détermine, *a priori*, la finalité de la machine et interprète, *a posteriori*, l'information trouvée, il est d'autant plus indispensable. Alors que l'extraction des données est de son ressort, leur sélection peut difficilement être faite par l'ordinateur, à moins bien sûr qu'on lui ordonne clairement quoi sélectionner – « Le mythe selon lequel les ordinateurs sont supposés savoir tout faire, et faire tout seuls, a entraîné des expériences bien décevantes » affirme Quemada (1990 : 173), en nous proposant l'exemple de la traduction automatique. Le processus de sélection reste donc une tâche purement humaine, d'autant plus lorsque les données qu'il vise sont de nature textuelle et/ou linguistique :

[...] this selective part of the excerpting process can only be carried out by a team of excerptors – a small number of professionals or a larger number of amateur volunteers. Ideally it demands of the excerptor, among other things, much knowledge of the language, so that he has a feeling for the likely distributional range and frequency of incidence of particular forms and usages at different points in the corpus. Only thus he can predict what must be added to the files and what, conversely, may safely be assumed as already adequately represented. (Aitken, 1971 : 6)

L'incapacité de la machine à sélectionner est telle que l'extracteur humain, c'est-à-dire – dans notre cas – le lexicographe, peut se laisser tenter par la quantité d'exemples et de données, et en

accumuler plus que ceux dont il a besoin : « So efficient are the computers at total excerption and inefficient at selection that they present a strong temptation to accumulate more examples than are strictly necessary » (*ibid.*, p. 9).

[...] the computer's facilities for storage of data, sorting and multiple copying, in association with the exclusively human capacity, for rational arrangement and selection, can be harnessed to more or less selective, if at the same time monumental, dictionary projects. And yet, for all the ingenuity displayed in these enterprises, the net result is only to enable the computer to replace the human drudge who, traditionally, copied out, sorted and filed his dictionary's slips preparatory to their editing by its scholarly staff. The really essential work of the lexicographer, that of analyzing and selecting the material so compiled, remains a purely human prerogative. (*ibid.*, p. 15)

En effet, le chercheur demeure le seul capable de réaliser ces « analyses fines » dont Imbs parlait dans la première préface du TLF, citée ci-dessus. La composante humaine reste ainsi non seulement nécessaire, mais aussi indispensable à la recherche scientifique, et ce principe est précisément ce qui permet de relativiser l'emprise de la technologie. C'est, pour reprendre les mots de l'auteur, dans l'association entre capacités humaines et fonctionnalités automatiques qui se trouve la clé du succès, pour ainsi dire.

Avant de conclure cette section, qui se veut un plaidoyer contre l'absolutisation des moyens informatiques, nous voudrions dire un mot sur les prétendus bénéfices écologiques des nouvelles technologies : non pas qu'il n'y en ait pas, mais c'est qu'il faut à tout prix les relativiser. Plus précisément, c'est le mythe selon lequel tout ce qui est électronique, informatique ou numérique est aussi automatiquement et nécessairement écologique que nous voudrions démanteler. Certes, grâce à la dématérialisation des dictionnaires, et plus généralement des textes, nombre de forêts ont été épargnées, mais cela ne signifie pas pour autant que leurs versions électroniques n'ont pas un impact sur l'environnement, au contraire. Il n'y a rien de plus naïf que de penser que les dispositifs électroniques seraient plus écologiques par rapport à leurs équivalents analogiques – l'adjectif est pris ici en tant qu'antonyme de *numériques* – sous prétexte qu'ils peuvent être rechargés : de la production jusqu'à leur élimination, les batteries laissent une empreinte écologique¹⁵² importante sur notre planète, sans compter celle de l'énergie qui les alimente et les recharge tout au long de leur vie. Les grands centres de récolte, stockage et traitement des données sont tout aussi polluants, mais leur impact sur l'environnement est encore moins connu des utilisateurs, lesquels s'interrogent rarement sur la nature de ce qu'ils ne voient ni ne touchent pas. Ce n'est que très récemment qu'une réflexion autour de ces questions a pris place dans le discours scientifique¹⁵³, et encore plus récente est sa divulgation par les médias¹⁵⁴ ; il est à espérer que ce soit le début de la fin de l'équation électrique/numérique = écologique.

¹⁵² Le site <https://www.digitalcarbonfootprint.eu> permet de calculer la propre empreinte carbone numérique. Pour une synthèse à jour sur l'impact du numérique sur l'environnement, voir <https://www.hellocarbo.com/blog/calculer/impact-du-numerique-sur-l-environnement/#:~:text=y%20perd%20vite,-,Quels%20sont%20les%20impacts%20du%20numérique%20%3F,7%25%20d'ici%202040> [consulté le 21-01-2021].

¹⁵³ Nous voudrions signaler, à ce sujet, l'existence d'un projet, français malgré son nom anglais, *The Shift Project*, qui a lancé en 2018 une initiative vouée à la « sobriété numérique », c'est-à-dire à « limiter les impacts environnementaux directs et indirects du Numérique, tout en maximisant l'effet net des leviers du Numérique en matière de transition écologique » ; pour plus de détails, voir <https://theshiftproject.org/lean-ict/>.

¹⁵⁴ Par exemple, cet article de la BBC, particulièrement bien documenté : <https://www.bbc.com/future/article/20200305-why-your-internet-habits-are-not-as-clean-as-you-think> [consulté le 21-01-2021].

Au-delà du dictionnaire, l'essor rapide et implacable des nouvelles technologies de l'information a radicalement transformé un autre objet textuel, qui lui est d'ailleurs consubstantiel : le texte tout court. En effet, tout dictionnaire dépend de ses sources, qui précisément ne sont rien d'autre qu'un ensemble de textes de natures, d'époques et de genres différents, sélectionnés en fonction de critères de représentativité plus ou moins objectifs, mais aussi en respectant, du moins en théorie, le principe d'autorité, et dont la consultation, combinée aux connaissances et aux intuitions du linguiste, est à l'origine des définitions qui constituent la microstructure du dictionnaire ; le recours aux citations référencées afin d'illustrer le sens d'un mot est la trace explicite de cette pratique associant lexicographie et analyse de textes. Traditionnellement opposées aux exemples forgés par le lexicographe linguiste, mais toujours à partir de son observation du discours¹⁵⁵, les citations textuelles ne sont pas seulement utilisées pour expliciter les acceptions, les connotations ou les collocations d'un mot ; placées après la date de première attestation, elles signent l'acte de naissance d'un mot, elles attestent son existence, en indiquant le sens et le contexte d'emploi originaux, et elles ont de ce fait une valeur profondément heuristique (*cf.* Préface du *Dictionnaire suisse romand*, 2004 : 26).

Véritables témoins de l'évolution d'une langue, les textes représentent une mine d'or, ainsi que la source principale de la lexicographie, et ce depuis ses origines. Nous n'aurons donc pas de difficultés à comprendre à quel point l'entrée en jeu de l'informatique, avec les possibilités de numérisation et d'exploitation de textes qu'elle implique, a transformé non seulement la démarche lexicographique, le produit qui en résulte ou ses utilisateurs – comme nous avons pu l'observer dans les pages précédentes – mais aussi, et surtout, le contenu même des dictionnaires, à savoir la description lexicographique du patrimoine lexical d'une langue. En touchant à la source qui les alimente et les définit, les nouvelles technologies ont remis en question les fondements mêmes des ressources lexicographiques. Le changement de support entraîne inévitablement un changement d'approche ; c'est en partant du constat de la dématérialisation du texte, à travers son informatisation, que le linguiste peut définir de nouvelles perspectives de recherche, en fonction justement des possibilités offertes par le support ainsi transformé. C'est en ce sens que nous entendons la relation entre banques de données textuelles, le nouveau "support", et philologie numérique, la nouvelle "approche", ou plutôt le renouvellement d'une discipline ancienne par l'approche numérique.

Ce n'est pas par hasard que le développement des banques de données textuelles, ainsi que de la linguistique de corpus, dont nous parlerons plus tard, a entraîné un renouvellement substantiel à l'intérieur des études philologiques, débouchant sur le modèle de la philologie numérique (*cf.* Rastier 2001). C'est pourquoi nous allons commencer cette deuxième partie du chapitre, consacré – rappelons-le – aux liens (primitifs, nous l'avons vu) qui unissent le(s) texte(s) à la lexicographie, par un survol historique et critique de la philologie, de son rapport à la linguistique d'abord, et à la lexicographie après, surtout historique.

¹⁵⁵ Autrement dit, un exemple forgé est une abstraction à partir des attestations concrètes, il résulte de l'observation d'un très grand nombre d'exemples réels. Même autrefois, les exemples forgés reposaient sur la compétence de locuteurs natifs des lexicographes, lesquels hébergeaient dans leur cerveau des tas d'exemples d'énoncés réels.

2.2. Philologie et lexicographie

2.2.1. Les rapports entre philologie et linguistique

Ces deux disciplines, ou plutôt ces deux sciences – Rastier préfère au terme « commode » de *discipline* celui de *science*, en revendiquant ainsi le statut scientifique de la philologie et de la linguistique (Rastier, 2001 : 1) – ont été pendant longtemps indissociables l’une de l’autre ; à maints égards, elles le sont encore aujourd’hui, mais le fait même de parler de deux sciences, de philologie d’un côté et de linguistique de l’autre, est révélateur d’une certaine autonomie entre les deux – à tout le moins dans les représentations qui ont cours au sein de la communauté des linguistes. Jusqu’à sa revendication d’autonomie et de légitimité scientifique, au cours du XIX^e siècle, la linguistique était considérée essentiellement comme une émanation de la philologie. Dans l’ouvrage de Bakhtine *Le marxisme et la philosophie du langage*, publié en 1929 sous le nom de Vološinov, son élève, et traduit du russe en 1977 par Marina Yaguello, l’auteur, ou mieux, les auteurs – car il est difficile de dire avec certitude quelles parties du texte appartiennent à Bakhtine et quelles à son disciple – défendent précisément l’idée selon laquelle la linguistique européenne serait dans une relation de filiation directe avec la philologie :

À la base des méthodes de réflexion linguistique qui débouchent sur une construction de la langue comme système de formes normalisées, on trouve les procédures pratiques et théoriques élaborées pour l’étude des langues *mortes*, qui sont conservées dans des documents *écrits*. Il faut souligner avec vigueur que cette approche philologique a été déterminante pour la pensée linguistique du monde européen. Cette pensée est née et s’est nourrie des cadavres de ces langues écrites. Presque toutes les catégories essentielles, les approches fondamentales et les pratiques de cette pensée ont été élaborées au cours du processus de résurrection de ces cadavres. Le philologisme se révèle un trait inévitable de toute la linguistique européenne, conditionnée qu’elle est par les destinées historiques qui ont présidé à sa naissance et à son développement. (Vološinov [Bakhtine], 1977 [1929] : 104)

Si la linguistique est fille de la philologie, de qui la mère est-elle l’enfant ? D’après les auteurs que nous venons de citer, la philologie serait née de la réflexion des prêtres sur le mot étranger, conservé dans les textes sacrés et inconnu aux profanes. Peu importe le dogme religieux auquel ils se rattachent ou le cadre spatio-temporel dans lequel ils se situent, parce qu’ils ont pour objectif de décrypter le mystère des Écritures, et de le transmettre à ceux qui n’en ont pas les moyens, les prêtres sont nécessairement des philologues, et donc aussi des linguistes – bien évidemment, cela s’applique exclusivement aux civilisations fondées sur une tradition écrite :

Quelles que soient les différences profondes, d’ordre culturel et historique, qui séparent les prêtres hindous des savants linguistes contemporains, le philologue reste toujours et partout le devin qui s’efforce de pénétrer le « mystère » de lettres et de mots étrangers et le maître qui transmet ce qu’il a décrypté ou hérité de la tradition. Les prêtres ont été, toujours et partout, les premiers philologues et les premiers linguistes. L’histoire ne connaît pas un seul peuple dont les écritures sacrées ou les traditions n’aient pas été rédigées dans une certaine mesure dans une langue étrangère et incompréhensible pour le profane. Percer le mystère des écritures saintes, telle a justement été la tâche des prêtres-philologues. (*ibid.*, p. 107-108)

À l’instar de Bakhtine et/ou de Vološinov, nous voudrions attirer l’attention sur le rôle majeur qu’a joué le mot étranger dans les origines de la pensée linguistique et, plus largement, philosophique – « [...] depuis l’antiquité la plus reculée et jusqu’à nos jours la philosophie du mot et la réflexion

linguistique se fondent spécifiquement sur l'appréhension du mot étranger et sur les problèmes que pose à la conscience la langue étrangère, à savoir le décryptage et l'enseignement de ses résultats » (*ibid.*, p. 108). Appartenant à un autre système linguistique ou marqué par une altérité le plus souvent diachronique ou diatopique, le mot étranger est aussi – nous l'avons vu plus haut – à l'origine de la lexicographie, tout d'abord bilingue mais aussi monolingue, la glossographie médiévale étant à maints égards une émanation de la philologie. L'importance, historique et idéologique, que les auteurs accordent au mot étranger, et qu'ils étendent à toutes les sphères de la pensée humaine, fait écho à l'orientation que nous avons voulu donner à ce travail de thèse lorsque nous avons pris pour objet l'emprunt lexical, c'est-à-dire, quoique transitoirement, le mot étranger. Fondement de la démarche philologique et de la réflexion linguistique, l'altérité offerte par le mot étranger est consubstantielle à la construction de l'identité, linguistique et plus généralement culturelle, de toute civilisation humaine.

Le fait que la linguistique et la philosophie soient orientées vers le mot étranger n'est pas le produit du hasard ou d'un choix arbitraire de la part de ces deux sciences. Non, cette orientation reflète l'immense rôle historique qu'a joué le mot étranger dans le processus de formation de toutes les civilisations de l'histoire. Ce rôle a été dévolu au mot étranger dans toutes les sphères de la création idéologique sans exception, depuis la structure socio-politique jusqu'au code des bonnes manières. C'est bien le mot étranger qui a été le véhicule de la civilisation, de la culture, de la religion, de l'organisation politique (les Sumériens vis-à-vis des Sémites babyloniens ; les Japhétiques vis-à-vis des Hellènes ; Rome, le christianisme vis-à-vis des peuples barbares ; Byzance, les « Varègues » et les tribus slaves du sud vis-à-vis des Slaves de l'Est, etc.). Ce rôle organisateur grandiose du mot étranger, ce mot qui charrie avec lui des forces et des structures étrangères, ce mot que parfois un jeune peuple envahisseur a trouvé sur le territoire occupé par lui d'une culture ancienne et puissante (cette dernière asservit alors, pour ainsi dire depuis sa tombe, la conscience idéologique du peuple envahisseur) a eu pour résultat le fait que, dans la conscience historique des peuples, le mot étranger s'est fondu avec l'idée du *pouvoir*, l'idée de la *force*, l'idée de *sainteté*, l'idée de la *vérité*, et a obligé la réflexion linguistique à s'orienter de façon privilégiée vers son étude. (*ibid.*, p. 109)

Ce dernier point présente un intérêt évident pour notre étude, étant donné que l'idée de pouvoir associée au mot étranger a pu et peut, dans certains cas, en expliquer l'imitation sous forme d'emprunt linguistique.

Jusqu'à présent, nous nous sommes attachée seulement à une partie de la définition que les auteurs nous offrent de l'approche philologique à partir de laquelle se serait développée la réflexion linguistique, à savoir celle qui concerne son objet d'étude, autrement dit le mot étranger. Or celui-ci, parce qu'il appartient à une langue morte, est conservé dans des documents écrits, qui constituent alors le support privilégié du philologue-linguiste. Nécessairement coupé du discours en tant que langue en acte, le texte écrit se présente comme une « énonciation-monologue » dans la mesure où il ne donne pas à voir l'interaction verbale et dialogique au cours de laquelle, par le biais de négociations incessantes, le sens se construit – cela explique en partie le procès fait à l'écriture dans le *Phèdre* de Platon : à la fois remède et poison (le *pharmakon* grec), l'écriture est un supplément de la parole vivante, séparée de son maître, le locuteur, elle est la présence d'une absence. En raison de sa matrice philologique, la linguistique s'est elle aussi appuyée, du moins dans un premier temps, « sur des énonciations constituant des monologues fermés, par exemple des inscriptions sur des monuments anciens, comme s'il s'agissait de la réalité la plus immédiate. C'est en travaillant sur des monologues morts, ou plutôt sur des corpus d'énonciations de ce type, ayant pour unique point commun l'usage de la même langue, que la linguistique a élaboré ses méthodes et ses catégories » (*ibid.*, p. 105). Après

avoir rappelé qu'en fin de compte toute énonciation, même monologique, répond à quelque chose¹⁵⁶ et est donc, en réalité, un dialogue, les auteurs tirent leurs conclusions sur les origines philologiques de la linguistique :

Ainsi, c'est la langue *morte-écrite-étrangère* qui sert de base à la conception de la langue issue de la réflexion linguistique. L'énonciation *isolée-figée-monologuée*, coupée de son contexte langagier et réel, à laquelle s'oppose, non une réponse potentielle active mais la compréhension passive du philologue¹⁵⁷, tels sont les données ultimes et le point de départ de la réflexion linguistique. (*ibid.*, p. 107)

Autrement dit, la réflexion linguistique suscitée par le philologisme, en prenant pour objet d'étude la langue morte-écrite-étrangère, conservée dans des énoncés isolés-figés-monologiques, procède inévitablement d'un processus d'abstraction qui a pour résultat, tout aussi inévitablement, une considération de la langue comme un système de formes normalisées. À cette approche philologique se rattache, par ailleurs, le courant philosophique de l'*objectivisme abstrait*, lequel puise ses racines dans le rationalisme du XVII^e et XVIII^e siècles, en particulier la philosophie cartésienne et le néo-classicisme, « avec son culte de la forme figée, rationnelle et immuable » (*ibid.* p. 87, note 18), et fleurit dans les théories linguistiques des néogrammairiens et de l'école de Saussure. D'après ce courant de pensée philosophico-linguistique, la langue se présente comme « un système stable, immuable, de formes linguistiques soumises à une norme fournie telle quelle à la conscience individuelle et péremptoire pour celle-ci » ; les lois linguistiques qui régissent ce système fermé « sont objectives par rapport à toute conscience subjective » ; le rapport que le mot entretient avec son sens est arbitraire et la parole individuelle se manifeste par des actes qui « constituent du point de vue de la langue, de simples réfractions ou variations fortuites ou même des déformations des formes normalisées » (*ibid.*, p. 86-87). Ces actes individuels étant le moteur du changement linguistique, il en découle que pour l'objectivisme abstrait la dimension historique de la langue, en ce qu'elle s'oppose au prétendu rationalisme du système – « [...] l'histoire est un domaine irrationnel qui dénature la pureté logique du système linguistique » (*ibid.*, p. 92) – n'a pas intérêt à être prise en compte, ce qui ne revient pas pour autant à nier son existence. Saussure, qui dans ses premières *Notes de linguistique générales* opère une distinction nette entre « la langue dans l'histoire » et « l'histoire de la langue », affirme aussi que « tout dans la langue est *histoire*, c'est-à-dire qu'elle est un objet

¹⁵⁶ « Toute énonciation-monologue, même s'il s'agit d'une inscription sur un monument, constitue un élément inaliénable de la communication verbale. Toute énonciation, même sous forme écrite figée, est une réponse à quelque chose et est construite comme telle. Elle n'est qu'un maillon de la chaîne des actes de parole. Toute inscription prolonge celles qui l'ont précédée, engage une polémique avec elles, s'attend à des réactions actives de compréhension, anticipe sur celles-ci, etc. » (*ibid.*).

¹⁵⁷ « Le philologue-linguiste l'arrache [l'énonciation-monologue] à cette sphère réelle, l'appréhende comme un tout isolé, qui se suffit à lui-même, et ne lui applique pas une compréhension idéologique active, mais au contraire une compréhension totalement passive, ne comportant pas l'amorce d'une réponse, alors qu'une compréhension véritable en impliquerait une. Cette inscription isolée, le philologue se contente de la comparer, en tant que document linguistique, à d'autres inscriptions, dans le cadre général d'une langue donnée. C'est au cours d'un tel processus de comparaison et d'éclairage mutuel des énonciations d'une langue donnée que les méthodes et les catégories de la pensée linguistique se sont constituées. Une langue morte se présente de toute évidence comme une langue étrangère pour le linguiste qui l'étudie. C'est pourquoi il est impossible d'affirmer que le système des catégories linguistiques constitue le produit de la réflexion épistémologique du locuteur d'une langue donnée. Il ne s'agit pas d'une réflexion sur la perception de la langue maternelle, non, c'est plutôt la réflexion d'une conscience qui lutte pour se frayer un chemin dans le monde mystérieux d'une langue étrangère » (*ibid.*, p. 106).

d'analyse historique, et non d'analyse abstraite, qu'elle se compose de *faits* et non de *lois*, que tout ce qui semble *organique* dans la langue est en réalité *contingent* et complètement accidentel » (1891 : 38). Autrement dit, et pour reprendre sa dyade langue-parole, l'histoire de la langue, avec son caractère factuel, individuel et accidentel, est le règne de la parole, auquel s'oppose le système de la langue, qui lui est unitaire, régulier et social. Or, d'après Rey, c'est précisément « l'impossibilité d'étendre le domaine des régularités au changement linguistique dans son ensemble qui conduisit le fondateur du structuralisme à expulser l'histoire du centre de sa théorie » (1973 : 64), rejet qui, comme le précise l'auteur, n'est pas ontologique mais seulement méthodologique.

D'une manière générale, l'évacuation de l'histoire par les tenants de l'objectivisme abstrait s'explique par la nature de l'objet à partir duquel ils élaborent leurs théories, à savoir l'énoncé-monologue. Dans un passage où ils détaillent les traits principaux de ce courant philosophico-linguistique, les auteurs de *Le marxisme et philosophie du langage* s'attardent sur l'adjectif le qualifiant, « abstrait », pour en souligner le caractère atemporel : « L'énonciation-monologue finie constitue, en fait, une abstraction. La concrétisation du mot n'est possible que par l'inclusion de ce mot dans le contexte historique réel de sa réalisation primitive. Dans l'énonciation-monologue isolée les fils qui reliaient le mot à toute l'évolution historique concrète ont été coupés » (1977 [1929] : 112). L'impossibilité, propre à l'objectivisme abstrait, de concilier « l'existence de la langue dans le cadre abstrait de la synchronie avec son évolution » (*ibid.*, p. 117) se manifeste également dans la manière d'appréhender le sens du mot, comme le remarque Teubert dans l'article « La linguistique de corpus : une alternative » :

La valeur, ou sens, d'un signe particulier est déterminée, selon Saussure, par ses relations avec tous les autres signes, plutôt que par sa référence à quelque réalité extérieure au discours. Cette définition, telle que je la perçois, est une conséquence de la modélisation de la *langue* au sein d'un espace strictement synchronique, excluant ainsi toutes les négociations antérieures entre les membres de la communauté linguistique qui ont servi à fixer cette valeur. Cette définition suggère également que les items lexicaux possèdent par eux-mêmes une valeur déterminée, de façon isolée, hors contexte. Dans la conception saussurienne, les mots dans le contexte n'ont aucun impact sur son sens. (Teubert, 2009)

Cette digression sur la place tenue par l'histoire dans le courant de l'objectivisme abstrait et, plus particulièrement, dans la théorie linguistique de Saussure, n'est pas sans intérêt pour notre réflexion autour du rapport entre philologie et linguistique. Le XX^e siècle a vu cette dernière accéder au rang de science, principalement sous l'impulsion de Saussure : à l'instar de Freud avec la psychanalyse ou de Durkheim avec la sociologie, le linguiste genevois poursuit le projet de faire de la linguistique une discipline scientifique à part entière, au même titre que la chimie ou la physique, cependant qu'il relègue la philologie au rang, moins 'scientifique' même s'il ne le dit pas explicitement, des sciences humaines. En jetant un regard sur l'histoire de la linguistique, Saussure constate qu'elle diverge, en termes d'objectifs et de méthodes, de la discipline philologique, dont les observations linguistiques sont essentiellement accessoires : « La langue n'est pas l'unique objet de la philologie, qui veut avant tout fixer, interpréter, commenter les textes [...] ; partout elle use de sa méthode propre, qui est la critique. Si elle aborde les questions linguistiques, c'est surtout pour comparer des textes de différentes époques, déterminer la langue particulière à chaque auteur, déchiffrer et expliquer des inscriptions rédigées dans une langue archaïque ou obscure » (1971 [1916] : 13-14). L'un des reproches que Saussure adresse à la philologie, et qui fait d'après lui sa principale faiblesse, concerne précisément cet intérêt presque exclusif pour la langue écrite et

ancienne, aux dépens de la langue vivante ; en réalité, entre le XVII^e et le XVIII^e siècle, l'horizon des études philologiques s'était étendu de l'Antiquité à l'ensemble du patrimoine européen en langue vulgaire, permettant d'ailleurs à la linguistique comparative (linguistique historique, grammaire comparée) de se profiler. D'après l'auteur de l'article « Linguistique et philologie » (1951), Joseph Vendryes, au fondement de ce contraste il y aurait une incompréhension réciproque :

Chacune des deux disciplines affectait d'ignorer l'autre. Il y avait pour les deux des enseignements, des congrès, des périodiques distincts ; elles travaillent séparément. C'est occasionnellement qu'un certain mépris se manifestait dans l'attitude des uns à l'égard des autres. Les linguistes laissaient entendre que les philologues ignoraient tout de la linguistique, qu'ils se ne [*sic*] tenaient pas au courant de ses progrès et qu'ils n'y comprenaient rien. Les philologues adressaient aux linguistes le même reproche inversé ; et comme ils avaient pour eux l'ancienneté d'une discipline qui a fait ses preuves, puisqu'elle remonte aux écoles grammaticales de l'antiquité classique à travers une tradition brillamment illustrée depuis la Renaissance dans de nombreux pays de l'Europe, ils témoignaient par leur manière de travailler que la philologie peut se passer de la linguistique. (Vendryes, 1951 : 9)

Contre les idées reçues, qui ont tendance à considérer la linguistique saussurienne d'abord, et la linguistique structurale après, comme une linguistique anti-philologique, rappelons que, dans son *Cours de linguistique générale*, Saussure ne préconise pas une rupture nette entre philologie et linguistique mais affirme plutôt leur autonomie partielle, car, à l'image de deux ensembles distincts, elles partagent un certain nombre d'éléments dans leur intersection : « Quant à la philologie, nous sommes déjà fixés : elle est nettement distincte de la linguistique, malgré les points de contact des deux sciences et les services mutuels qu'elles se rendent » (1971 [1916] : 21). Là où la linguistique et la philologie divergent de manière incontestable, c'est dans leur conception du texte en tant qu'objet d'étude. Ayant pour ambition l'étude de la langue pour elle-même, la discipline naissante de la linguistique se voulait de plus en plus coupée de l'étude des textes ; l'idée générale était que l'étude des langues n'allait pas nécessairement de pair avec l'étude des textes. « En s'astreignant à l'étude des sons du langage – car n'oublions pas que la linguistique moderne s'est constituée grâce au comparatisme phonétique –, les linguistes se séparaient des philologues et de leur unique préoccupation : les textes » (Bergounioux, 1994 : 7). Discipline complexe et aux multiples facettes, au même titre que son objet, à savoir la langue, la linguistique ne rentrait plus à l'intérieur des contours de la philologie. En réalité – précise Rastier – dès le début « la tradition grammaticale et linguistique s'est bornée au mot et à la phrase et n'a jamais considéré le texte comme un palier de description » (1995 : 185). De l'autre côté la philologie, qui n'avait pas pour seul objet la langue, en faisait une analyse qui avait pour fin la critique des textes, et s'avérait par conséquent limitée, par rapport au nombre de questions linguistiques existantes.

« [...] science historique des textes, dont la méthode d'investigation est essentiellement empirique et descriptive, [...] deuxième des trois phases de développement de la science des “faits de langue” (grammaire, philologie, grammaire comparée), la philologie est pour Saussure pourvoyeuse de données factuelles hétérogènes » (Neveu, 2011 : 272), alors que son intérêt porte sur tout ce qui est régulier et homogène au sein d'un système linguistique – de là la conception structuraliste du texte en tant qu'entité indépendante gouvernée par des règles. Encore une fois, il faut éviter à tout prix d'atomiser la pensée de Saussure qui, dans son écrit « Sur le nominatif pluriel et le génitif singulier de la déclinaison consonantique en lituanien » (*Indogermanische Forschungen*, IV, 1894, p. 456-470), conservé dans le *Recueil des publications scientifiques de Ferdinand de Saussure*,

précise que « avant tout on ne doit pas se départir de ce principe que la valeur d'une forme est tout entière dans le texte où on la puise, c'est-à-dire dans l'ensemble des circonstances morphologiques, phonétiques, orthographiques, qui l'entourent et qui l'éclairent » (1922 : 514) et qui sont – nous ajoutons – du ressort de la philologie. Ce qui compte pour Saussure reste le fait que cette forme, avant d'être employée dans un texte, appartient à un système linguistique uniforme et ordonné. Nous sommes alors en accord avec l'avis des auteurs de « Pour une nouvelle philologie numérique : réflexions sur la relation texte(s)-document(s) », Polis et Stasse, pour qui « la rupture entre philologie et linguistique n'était pas un objectif pour F. de Saussure, mais est probablement la conséquence du problème non résolu du lien unissant langue et langue discursive (ou parole) » (2009 : 155, note 3). Ainsi, nous pouvons reformuler notre dernier propos et affirmer que pour Saussure une forme linguistique, avant d'être *parole* dans un texte, appartient à la *langue* en tant que système.

Dans l'introduction au *Marxisme et philosophie du langage*, signée par la traductrice Marina Yaguello, l'idée selon laquelle la linguistique aurait, avec Saussure, pris de la distance méthodologique par rapport à la philologie est fermement remise en discussion :

Selon Bakhtine, la linguistique saussurienne (l'objectivisme abstrait), qui croit se démarquer des procédures de la philologie, ne fait, en réalité, que les perpétuer. D'où la critique implicite de la notion de « corpus », pratique réductionniste qui tend à « réifier » la langue. Toute énonciation, faisant partie d'un processus de communication ininterrompu, est un élément du dialogue, au sens large du terme, englobant les productions écrites. Le corpus fait des énonciations des monologues. En ce sens, la démarche des linguistes est la même que celle des philologues. D'où l'idée toujours réitérée que le corpus, fondement de la linguistique descriptive et fonctionnaliste, mène au descriptivisme abstrait et fait du signe un signal (analyse distributionnelle, établissement de classes de contextes et de classes d'unités fournissant implicitement une norme, même si la méthode se veut « objective » et « non normative » dans la mesure où l'on s'abstient d'évoquer des règles à caractère prescriptif). (1977 [1929] : 14)

Le courant antagoniste à l'objectivisme abstrait est le *subjectivisme individualiste*, promu par le romantisme européen en réaction au classicisme de l'époque de la Renaissance. Parmi ses principaux représentants, nous pouvons mentionner Wilhelm von Humboldt (1767-1835), à qui l'on doit la théorie énergétique du langage inspirée d'Aristote, Karl Vossler (1872-1949), qui par un refus catégorique du positivisme linguistique a su renouveler les études philologiques, ou encore l'italien Benedetto Croce (1866-1952), maître de la critique littéraire italienne et défenseur d'une conception esthétique du langage. Le subjectivisme individualiste, dont nous expliciterons – comme pour son courant antithétique – les traits principaux, s'inspire directement des idées, et des idéaux, du romantisme qui, d'après Bakhtine/Vološinov, « fut, dans une large mesure, une réaction contre le mot étranger et la domination qu'il exerce sur les catégories de pensée » :

Le romantisme a été très nettement une réaction contre la dernière récidive du mot étranger pour exercer sa domination culturelle : contre les époques de la Renaissance et du classicisme. Les romantiques ont été les premiers philologues de la langue maternelle – qui disposait désormais d'une tradition discursive (*cf. supra*) –, les premiers à tenter de réorganiser totalement la réflexion linguistique sur la base de l'activité mentale en langue maternelle, prise comme médium du développement de la conscience et de la pensée. (*ibid.*, p. 120)

Alors qu'ils restent, *stricto sensu*, des philologues, les romantiques s'approchent des textes, et donc de la langue, non pas d'une manière passive mais en prenant le « point de vue du locuteur lui-

même, exprimant sa propre pensée, en quelque sorte de l'intérieur » (*ibid.*, p. 121). Malgré cet aspect, qui décidément joue en faveur de ce deuxième courant de pensée philosophico-linguistique, Bakhtine/Vološinov se voient obligés de le rejeter, parce que fondé lui aussi sur l'énonciation-monologue, résultant d'un acte strictement individuel. « Le subjectivisme individualiste n'apporte cependant qu'une réaction insuffisante à l'objectivisme abstrait : en effet, s'il recentre la linguistique sur la langue maternelle, c'est-à-dire sur l'étude d'une énonciation "vivante", il ne regarde dans l'énonciation que la position du locuteur, négligeant celle de l'allocutaire » (Steuckardt, 2011 : 104). Pour les tenants de cette orientation linguistique, la langue est « un processus créatif ininterrompu de construction (*energeia*), qui se matérialise sous la forme d'actes de parole individuels » ; par conséquent, les lois linguistiques qui régissent cette activité créatrice « sont essentiellement des lois individualo-psychologiques » ; « la création linguistique est une création raisonnée analogue à la création artistique » et « la langue en tant que produit fini (*ergon*), en tant que système stable (lexique, grammaire, phonétique) » est une abstraction « construite par les linguistes en vue de son acquisition pratique comme outil prêt à l'usage » (Bakhtine/Vološinov, 1977 [1929] : 75). Dans cette partie du travail, ainsi que dans ce travail lui-même, nous n'allons pas développer davantage ces questions épistémologiques, d'autant plus que nous ne disposons pas des compétences requises ; concluons avec une dernière citation, empruntée à la linguiste moscovite et rattachée au courant de l'objectivisme abstrait Rozalija Šor (1894-1939), qui rend à nos yeux particulièrement bien l'articulation conflictuelle des deux orientations :

« La langue n'est pas une chose (*ergon*), mais bien une activité naturelle de l'homme, allant de soi (*energeia*) », proclamait la recherche linguistique romantique du XIX^e siècle. C'est tout autre chose que dit la linguistique théorique contemporaine : « La langue n'est pas une activité individuelle (*energeia*), mais un acquis historico-culturel de l'humanité (*ergon*) ». (1927 : 71, citée par Vološinov, 1977 [1929], p. 140)

C'est au linguiste allemand August Schleicher que nous devons la première distinction formelle entre linguistique et philologie. Dans son *Die Sprachen Europas in systematischer Übersicht* de 1850, traduit en français deux ans après sous le titre de *Les Langues de l'Europe moderne*, Schleicher, comparatiste et biologiste par passion, considère la linguistique comme une science naturelle, sinon LA science naturelle par excellence qui doit servir de modèle aux autres, contrairement à la philologie, qu'il qualifie de science historique :

Ce n'est que depuis peu de temps que la science qui a pour objet la Langue en général, s'est séparée en deux branches distinctes. L'une qui s'appelle la *philologie*, étudie la langue pour arriver par là à la connaissance de l'essence intellectuelle des nationalités : la philologie appartient à l'histoire. L'autre s'appelle la *linguistique* ; elle ne s'occupe point de la vie historique des nations : elle est une partie de la physiologie de l'homme. (Schleicher, 1852 : 1-2)

Sans rentrer dans les détails de cette distinction – ce qui nécessiterait avant tout de la restituer dans son contexte culturel, social et historique originel – contentons-nous de considérer la thèse de Schleicher, ainsi que son texte, comme une première fracture dans la relation entre philologie et linguistique, comme une fissure apparemment mineure mais en réalité cruciale. Frédéric Duval, dans un article qui s'interroge sur l'utilité de la philologie en sciences humaines aujourd'hui, à partir du rapport qu'elle entretient avec la politique, mentionne aussi la pensée de Schleicher (Duval, 2007 : § 10), ce qui ne fait que prouver son influence dans l'histoire de la philologie, et plus encore peut être

de la linguistique. Un autre moment déterminant dans l'évolution de la philologie fut, continue Duval, la distinction, sous l'influence positiviste et dans le contexte universitaire, entre « les disciplines qui s'attachent à la matérialité du texte et celles qui traitent de son interprétation » (*ibid.*, § 11). C'est ainsi qu'allait se dessiner une distinction, de plus en plus nette, entre la philologie et l'herméneutique, dépositaire du sens et de l'interprétation des textes. Il paraît, alors, que pour se définir, la philologie ait dû se dissocier progressivement de ses disciplines ancillaires, un peu comme dans une définition négative – nous entendons par là le fait de définir quelque chose par ce qu'elle n'est pas. À ce sujet, nous proposons de considérer l'article que lui consacre l'*Encyclopaedia Universalis*, réalisé par le philologue, romancier et poète suisse Paul Zumthor, également cité par Duval :

Le sens du mot « philologie » (spécialement imprécis dans l'usage français) ne peut guère se définir que par opposition avec d'autres termes, parfois à peine moins vagues : linguistique, critique littéraire, histoire de la littérature. Le champ d'application de la philologie recouvre partiellement les divers domaines ainsi désignés, tout en conservant une spécificité qui, il est vrai, s'est beaucoup estompée durant la première moitié du XX^e siècle. [...] Dans son acception la plus générale, la philologie peut être considérée de trois points de vue : elle vise à saisir, dans leurs manifestations linguistiques, le génie propre d'un peuple ou d'une civilisation et leur évolution culturelle ; elle résulte de l'examen des textes que nous a légués la tradition en question ; elle embrasse non seulement la littérature, mais tout l'écrit. Dans la pratique, la philologie tend à se ramener à l'interprétation textuelle des documents. On peut donc dire à la fois qu'elle est et qu'elle n'est pas une discipline particulière : elle l'est, dans la mesure où elle traite de questions bien distinctes (ainsi, l'histoire des manuscrits d'un texte, la comparaison critique des variantes) ; elle ne l'est pas, dans la mesure où toutes les questions dont elle s'occupe constituent les éléments d'un système compact, le passé humain, en tant que nous cherchons à le comprendre dans le présent¹⁵⁸.

Puisque Zumthor y fait allusion dans son article, nous allons parler de l'impact du structuralisme dans l'évolution de la discipline philologique, particulièrement crucial dans sa relation, déjà problématique, avec la linguistique. Si la menace d'une séparation entre philologie et linguistique était déjà dans l'air au XIX^e siècle, ce n'est qu'avec le développement du structuralisme, un siècle plus tard, qu'elle devient réelle ; c'est ce qui fait dire à Rastier en 2008 que la scission entre philologie et linguistique s'est « consommée de fait depuis un demi-siècle » (Rastier, 2008 : 21), surtout au détriment de la linguistique¹⁵⁹, et à Duval que « la mutation de la linguistique en “sciences du langage” a sonné l'heure de son divorce avec la philologie de tradition humaniste » (2007 : §16). Plus tard, les linguistiques universelles, tout en s'opposant au structuralisme, ne font qu'accentuer ce divorce avec l'indifférence qu'elles manifestent à l'égard des textes et de la dimension textuelle de la linguistique. Au fond, c'est dans la définition de l'objet linguistique que tout se joue ; s'agit-il de la phrase, comme le voulaient Benveniste ou Guillaume, ou plutôt le texte, tel que le réclame Rastier ? Lorsque nous nous occuperons du modèle de la philologie numérique de ce dernier, nous verrons que ce changement de paradigme, au niveau de ce qui est considéré comme l'unité minimale de la

¹⁵⁸ Zumthor, P., « PHILOLOGIE », *Encyclopaedia Universalis* [en ligne], consulté le 2 octobre 2021. URL : <http://www.universalis-edu.com/accesdistant.sorbonne-universite.fr/encyclopedie/philologie/>

¹⁵⁹ « Alors qu'il était ordinaire de combiner l'analyse de textes et la linguistique historique et comparée (Steinthal, Bréal, Saussure en sont des exemples bien connus), à partir des années 1950, l'adoption unilatérale de perspectives synchroniques, le privilège exclusif donné à la modélisation de la morphosyntaxe, l'image prégnante des langages formels, et complémentaiement les études sur l'oral privilégiées par une pragmatique du *hic et nunc*, ont accompagné voire causé la quasi-disparition de la philologie en linguistique générale » (*ibid.*).

linguistique, combiné à d'autres facteurs – entre autres, le regain d'intérêt, en linguistique, pour la dimension diachronique de la langue, dont nous avons déjà parlé à plusieurs reprises dans le premier chapitre – entraînera une certaine réconciliation entre les deux sciences, philologie et linguistique. La question est beaucoup plus complexe qu'elle n'en a l'air, présentée ainsi ; cependant, parmi les objectifs de ces paragraphes, nous voudrions attirer l'attention sur un dernier point, à notre avis particulièrement intéressant. La séparation progressive de la philologie de ses disciplines ancillaires, et notamment de la linguistique, a logiquement porté à la restriction de son champ d'études, sans pour autant s'accompagner d'une véritable spécialisation. Certains ont voulu voir cette restriction comme un démembrement, un morcellement de la discipline en elle-même (cf. Duval) ; dépossédée de sa spécificité, qui lui assurait une place parmi les sciences, la philologie fut aussitôt intégrée aux départements de langue et littérature des universités françaises. Il s'opère, alors, un renversement de rôles ; la philologie devient la sous-discipline de celles qui étaient jadis ses sous-disciplines, ou en tout cas les disciplines qui gravitaient autour d'elle : « [...] la linguistique, de même que la critique littéraire sont historiquement des “sous-disciplines” de la philologie, mais le rapport de subordination a tendance à s'inverser au regard de la situation contemporaine : la philologie, réduite à l'ecdote, se voit désormais couramment sommée de fournir des matériaux plus ou moins élaborés au linguiste et au critique » (Duval, 2007 : § 14). Sous son nom, la philologie n'est d'ailleurs plus enseignée que dans quelques rares établissements universitaires, du moins en France. En effet, d'une langue à l'autre – d'une culture à l'autre – *philologie* et ses divers équivalents n'ont pas nécessairement la même valeur ; par conséquent, la philologie en tant que discipline n'a pas le même statut d'un pays à l'autre. En Italie, par exemple, où « la tradition philologique irrigue et se fond avec la critique depuis ses origines » (*ibid.*, § 17), « la proximité des deux disciplines peut aller jusqu'à leur identification, notamment chez C. Segre¹⁶⁰ : “Aggiungo che la filologia alla fine si rivela una cosa sola con la critica ; non solo, ma della critica possiede molte chiavi mancanti a chi sia estraneo al lavoro filologico” » (*ibid.*). « En France – continue Duval dans le paragraphe suivant – l'étude des manuscrits modernes autographes a conduit au rapprochement de la critique et de la philologie au sein de la critique génétique. C'est pourtant une dimension polémique – réaction à la philologie “traditionnelle” – qui a présidé à la “création” de la critique génétique, que les Italiens pratiquaient depuis longtemps déjà sous le nom de “philologie d'auteur” » (*ibid.*, § 18).

Jusqu'ici, nous ne nous sommes pas risquée à donner une définition, à proprement parler, de la philologie, en partie parce que cela ne constitue pas l'un de nos objectifs principaux. Étymologiquement « amour de la parole, du discours », du grec *φιλολογία*, composé de *φιλο-* « qui aime » et *λόγος* « parole, discours », le terme de *philologie* désigne une réalité que l'on peut difficilement confiner dans l'espace d'une définition. Celle que propose l'*Encyclopédie* de d'Alembert et Diderot, bien que marquée par l'esprit de l'époque, est particulièrement intéressante, puisqu'elle est révélatrice de cette difficulté apparemment incontournable :

¹⁶⁰ Segre, C. (2001), *Ritorno alla critica*, Turin, Einaudi, p. 83.

PHILOLOGIE, s. f. (Littérat.) : espèce de science composée de grammaire, de poétique, d'antiquités, d'histoire, de philosophie, quelquefois même de mathématiques, de médecine, de jurisprudence, sans traiter aucune de ces matières à fond ni séparément, mais les effleurant toutes ou en partie¹⁶¹.

L'un des problèmes posés par la définition de cette « espèce de science » réside dans son caractère national, culturel, lequel découle à son tour du rapport qu'elle entretient avec la politique, et que nous allons expliciter à l'instant. L'article de Duval, nous l'avons dit, s'occupe précisément de cette question, et s'interroge plus spécifiquement encore sur les fonctions politiques de la philologie à l'heure actuelle, en les confrontant à celles qui lui étaient traditionnellement associées. Afin de nous convaincre du rapport entre philologie et politique, Duval se sert d'un syllogisme aristotélicien relativement connu, qu'il explique ainsi :

Au début de sa *Politique*, Aristote affirme que l'homme est un animal politique parce qu'il est un animal parlant, doué de *logos* et pas seulement de *phone* : le *logos*, langage et raison, est le médium par lequel on distingue le juste et l'injuste, grâce auquel, donc on peut fonder une cité et débattre du bien public¹⁶². Comme la philologie étudie la parole des hommes, elle revêt *ipso facto* un statut éminemment politique. (Duval, 2007 : § 7)

Cependant, nous l'avons vu, la philologie n'a pas pour objet l'étude généralisée de la langue – ni par ailleurs la langue en général mais seulement la langue écrite – et lorsqu'elle s'occupe de questions linguistiques, elle le fait avec des méthodes qui lui sont propres et des perspectives qui répondent à ses objectifs. Duval, qui est conscient de l'ingénuité de cette idée, développe cette question dans deux sections de son article spécifiquement conçues à cet effet, l'une portant le titre de « Fonctions politiques traditionnelles de la philologie » et l'autre celui de « Quels rôles la philologie a-t-elle encore à jouer ? » (*ibid.*, § 22 et § 39). En partant du constat, illustré par ces deux titres, que le rôle politique de la philologie a sensiblement évolué dans le temps, Duval affirme que ce n'est qu'après la légitimation scientifique de la discipline, et donc à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, que les philologues ont voulu s'impliquer dans la vie politique ; le discours autoréflexif du philologue avant-gardiste Gaston Paris, lequel « ne cesse de clamer l'intérêt de son travail pour la société » (*ibid.*, § 4), s'inscrivait précisément dans le processus de scientification de la discipline. Pour l'auteur, un intellectuel n'est pas un vrai intellectuel s'il n'est pas engagé : « les intellectuels sont nés en France avec le "J'accuse" de Zola et l'affaire Dreyfus » (*ibid.*, § 24), à laquelle ont pris part aussi un bon nombre de philologues. Étant donné que « en France, la relation entre le politique et une discipline passe, entre autres, par la faculté de la dite [*sic*] discipline à produire des intellectuels » (*ibid.*, § 23), la philologie a participé à la constitution des classiques littéraires, lesquels, on le sait, contribuent à leur tour à forger l'identité culturelle et nationale d'un peuple. C'est en ce sens que nous avons parlé du caractère national et culturel de la philologie, lequel a

¹⁶¹ Diderot, D. et d'Alembert J. Le Rond (1775), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Neuchâtel, Samuel Faulche & Compagnie, tome 12, p. 508. Nous reproduisons la définition telle qu'elle nous est présentée par Duval dans son article (Duval, 2007 : § 8).

¹⁶² Comme le fait Duval, à ce point même, nous allons donner la citation originelle, ainsi que sa référence complète : « Car un tel homme est du même coup naturellement passionné de guerre. Il est comme une pièce isolée au jeu de trictrac. C'est pourquoi il est évident que l'homme est un animal politique, bien plus que n'importe quelle abeille ou n'importe quel animal grégaire. Car, nous le disons souvent, la nature ne fait rien en vain. Et seul parmi les animaux l'homme est doué de parole » (Aristote, *La Politique*, Pellegrin, P. (éd. et trad.), 1983, livre I, ii, § 10, Paris, Nathan).

inévitablement amené à nuancer la définition même de la discipline, en fonction des pays dans lesquels elle est pratiquée ; le terme de *philologie* en France n'a pas exactement le même sens que son équivalent *Philologie* en Allemagne, ou *filologia* en Italie, etc. etc. C'est pourquoi, lorsqu'on parle de philologie, il faut toujours veiller à bien préciser sa nationalité, comme le fait systématiquement Duval dans son article. En plus d'avoir sélectionné les textes, en les élevant au rang de classiques, la philologie, en tant que discipline d'édition des textes, a le pouvoir de manier l'image que l'on donne d'une langue, en la soumettant à des remaniements graphiques et typographiques. Ces normes scientifiques et éditoriales ont, bien entendu, une incidence politique considérable. À ce sujet, Duval nous propose de considérer l'exemple français des textes postérieurs au XVI^e siècle, « systématiquement présentés dans une orthographe modernisée » :

Les lecteurs ordinaires – non universitaires – de la littérature française n'ont donc de contact qu'avec un artefact linguistique qui accrédite l'idée d'une stabilité du système graphique et vient renforcer les réflexes puristes. La relation à la langue provoquée par cette modernisation tend à minorer les dialectes et les régionalismes, et par là à renforcer le jacobinisme, ce qui affecte la centralisation étatique et les identités régionales. (Duval, 2007 : § 30)

Cette question de la normalisation des graphies, qui constitue un instrument politique discret mais très efficace, nous occupera aussi plus loin dans la thèse, notamment lorsque nous nous intéresserons aux banques de données textuelles et à l'édition numérique des textes. En contribuant à véhiculer l'image d'une langue nationale uniforme et monocolore, la philologie réaffirme, en ce sens, son rôle éminemment politique. Avant de passer à l'examen de la situation actuelle, Duval continue l'inventaire des fonctions politiques traditionnellement attachées à la philologie, certaines plus proches de la linguistique que d'autres, comme les implications politiques de l'étymologie, par exemple (*cf.* § 38 au 38). Avec une incidence mineure et sur de nouveaux espaces, la philologie maintient les rôles politiques d'autrefois, auxquels elle en ajoute de nouveaux. Avec le temps, elle prend de plus en plus conscience de son rôle dans la préservation des textes anciens, et donc aussi des états anciens d'une langue. Elle devient, de fait, garante du patrimoine écrit d'une nation ; « par une mise en abîme, la philologie est à la fois partie intégrante du patrimoine occidental et un instrument éprouvé de sa sauvegarde » (*ibid.*, § 48). En plus de sélectionner les textes dignes d'être qualifiés de patrimoniaux, la philologie les abrite dans un espace atemporel ; la valeur historique et esthétique de ces textes leur assure une vie éternelle. Par le biais de la préservation des textes anciens, la philologie se fait gardienne du passé, autrement dit de notre identité ; d'après Duval, la connaissance de soi passe inévitablement par l'expérience de l'altérité, dont la philologie serait le terrain de prédilection. Les textes anciens, étrangers par l'effet du temps, représentent justement cette altérité : « Aujourd'hui, un roman de Balzac, cent soixante-quinze ans après sa rédaction, nous est radicalement étranger » (*ibid.*, § 43). Or, la « conservation du passé est une démarche politique reconnue, qui fonde la mémoire de la nation [...] » (*ibid.*, § 40) ; cette posture conservatrice revêt une importance encore plus grande aujourd'hui, étant donnée la rupture, voire l'anéantissement du passé vers lequel s'oriente la règle moderne : « Tournée vers le passé, la philologie n'est pas en phase avec le désir impérieux de modernité et de rupture, partout affiché. Mais loin de la disqualifier, ce décalage lui confère une posture de résistance, qui l'ancre, quoiqu'à contre-pied, dans le politique » (*ibid.*, § 49).

Si le syllogisme aristotélicien que nous avons exposé un peu plus haut ne nous avait pas convaincue du rapport entre philologie et politique, nous le sommes certainement maintenant, après

ce compte rendu, incomplet mais certes suffisant, de la thèse de Duval. Le dernier aspect de la philologie que nous avons considéré, celui de la conservation du passé, nous permet aussi d'introduire le prochain argument, qui entend analyser, de manière plus générale, la dimension historique de la discipline. August Schleicher, le philologue allemand que nous avons mentionné plus haut, avait utilisé l'histoire comme un argument en faveur de la dichotomie entre philologie et linguistique. Tout en admettant qu'elle participe à la constitution de l'histoire humaine, il ne pense pas que la linguistique soit engagée dans un rapport direct avec l'histoire, alors que la philologie en est l'évidente émanation. Nous avons trouvé intéressant de confronter la position de Schleicher avec l'affirmation, un siècle et demi plus tard, de Rastier, pour qui la dimension diachronique serait précisément ce qui a permis aux deux sciences de garder le contact : « [...] dans la première moitié du XX^e siècle, les linguistiques universelles ont abandonné la perspective diachronique qui maintenait un lien entre linguistique et philologie, lui préférant une synchronie oublieuse, et à vrai dire indéfinissable sans un point de vue panchronique » (Rastier, 2001 : 73). Nous reviendrons sur cette question plus tard ; de toute façon, la concession que Schleicher fait à la linguistique prouve, dans une certaine mesure, que sa dimension historique avait déjà été reconnue ; mais revenons au rapport entre philologie et histoire, qui est le véritable objet de ces lignes. Si les deux disciplines se sont pratiquement associées depuis le début, la nature du rapport qui les tenait ensemble n'a pas toujours été la même. Initialement, le rapport était plutôt de subordination : l'étude philologique des textes devait participer à l'édification d'une histoire culturelle et la philologie avait donc en quelque sorte pour fin l'histoire – « L'histoire (re-)construit le passé par l'interprétation des discours du passé » (Teubert, 2009).

La philologie, invention du XX^e siècle largement amorcée dès le XVII^e (Leibniz) ne s'oppose certes pas à la linguistique, mais cette dernière, historiquement, procède d'un effort pour s'en distancier. Après une période de jugement méprisants et sommaires, où la philologie fut d'ailleurs plus ou moins confondue avec la linguistique historique et comparatiste, les historiens des idées sont revenus à des vues plus saines. Le projet philologique est en fait celui d'une sémiotique des discours, fondatrice d'une anthropologie du passé historique. (Rey et Delesalle, 1979 : 15)

Au XIX^e siècle, philologie et histoire, sous l'effet d'une légitimation scientifique qui les reconnaissait désormais comme deux sciences distinctes, se particularisent, tout en restant pour autant intimement liées l'une à l'autre. En réalité, la nature de la relation entre histoire et philologie dépend en grande partie de l'extension que l'on donne à cette dernière ; l'objet de la philologie, nous l'avons vu, varie dans le temps et dans l'espace : « Si l'on entend la philologie comme établissement et interprétation des textes, elle est alors au service de l'histoire » (Duval, 2007 : § 15). De manière plus générale, nous sommes d'accord avec Duval pour dire que la philologie, qu'elle adoptât une approche « textologique », c'est-à-dire propre à la *textologie*, littéralement la science du texte, plutôt que linguistique, « s'inscrivait dans une perception historique des faits de langue et d'écriture » (*ibid.*). Compte tenu de cela, il n'est donc pas surprenant que la philologie se soit, à un certain point, « recroquevillée jusqu'à ne plus figurer que comme un instrument de la linguistique historique ou de l'histoire » (Rey et Delesalle, 1979 : 15). Une fois posés clairement les termes du rapport entre la philologie et l'histoire, celui-ci demeura stable et fructueux jusqu'à la fin du siècle dernier. Avec l'avènement de l'informatique, son infiltration dans les pratiques quotidiennes, et les progrès des techniques, l'histoire connut une accélération significative, et vraisemblablement irréversible, qui obligea la philologie à se remettre en cause. Face à la rapidité avec laquelle le présent devient passé,

l'étude philologique des textes, dans sa fonction de conservation du patrimoine écrit, acquiert alors une importance majeure. Toutefois, pour ne pas se laisser submerger par ce rythme en accélération constante, la philologie doit elle aussi se doter des nouveaux instruments que la modernité lui offre et qui lui permettent aussi de s'adapter à la nouvelle "matérialité" de son objet, à savoir le texte numérique. Nous verrons plus tard le modèle théorique de la philologie numérique de Rastier, qui représente une réponse concrète à cette évidence.

À présent, nous voudrions aborder la question des rapports entre la philologie et la lexicographie, en particulier historique, et nous rapprocher ainsi un peu plus encore du cœur de notre travail, en termes de méthode et d'objectifs.

2.2.2. Les rapports entre philologie et lexicographie (historique)

Lorsque, au début de ce deuxième chapitre, nous avons voulu retracer l'histoire de la lexicographie dans ses grandes lignes, nous avons pu constater immédiatement que le dictionnaire, qui est un type particulier de texte, est aussi étroitement lié, et à plusieurs points de vue, aux textes. Pendant un premier temps, ceux-ci ont constitué la raison d'être des dictionnaires, qui existaient alors pour en permettre la lecture et la compréhension ; la preuve en est qu'à une certaine époque, notamment au Moyen Âge, les textes hébergeaient littéralement ces proto-dictionnaires, en marge, entre les lignes ou en fin d'ouvrage. Dans le but d'étendre sa fonction, voire son utilité, au-delà de son domicile, c'est-à-dire au-delà du texte particulier et concret d'où il avait émergé, le glossaire déménage de son lieu de naissance et s'installe dans un nouveau texte, qui n'a probablement pas encore conscience d'en être un et qu'est le dictionnaire, au sens de 'livre de mots' d'une langue. Au caractère *sui generis* du glossaire s'oppose alors la valeur générale du dictionnaire de langue, lequel n'est pas indépendant des textes sous prétexte qu'il n'est plus lié à un seul en particulier. En effet – et nous l'avons vu – le lien qui unissait la lexicographie aux textes ne se brise pas mais se modifie : d'un rapport de dépendance, celui du proto-dictionnaire subordonné au texte dont il élucide les termes obscurs, l'on passe à un rapport d'interdépendance, pour lequel les textes, au pluriel, restent la source et la finalité d'un dictionnaire, mais deviennent également instrument d'exemplification et de légitimation de la définition lexicographique.

En vertu de ces considérations, que nous avons résumées ici de manière sommaire mais qui ont été approfondies dans le sous-chapitre précédent, il est clair qu'entre la philologie et la lexicographie, en tant que sciences mais aussi en tant qu'approches, il existe une affinité naturelle et – c'est bien le cas de le dire – primitive. L'ancienneté et la nécessité du lien qui les unit est une évidence pour nombre d'auteurs, tout comme l'est l'interdépendance de ce rapport. Celui-ci est d'autant plus étroit et indispensable, et plus évident encore, si l'une ou l'autre des disciplines se penche sur le passé, c'est-à-dire sur un état ancien de la langue, dans le cas de la lexicographie, et sur un texte ancien, dans le cas de la philologie. Pour en rester au premier cas de figure, il faut préciser que l'approche philologique, et donc le recours aux textes, est une nécessité incontournable non seulement pour la lexicographie historique, mais aussi pour la linguistique diachronique dans son intégralité. « La linguistique diachronique, qui étudie le changement linguistique et l'évolution des langues naturelles, est l'un des champs de la linguistique le plus centralement concernés par la question des corpus » (Marchello-Nizia, 1999 : 31) ; cette évidence, formulée par Marchello-Nizia dans son article de 1999 « Corpus diachroniques », est largement admise en linguistique, et cela pour

des raisons tout aussi évidentes. La première d'entre elles, et aussi la plus flagrante, relève de l'impossibilité matérielle d'avoir accès, pour un état ancien d'une langue, à la compétence, à l'intuition du locuteur actuel. Pour le dire avec les mots de Serge Heiden et Alexei Lavrentiev, les « corpus sont particulièrement précieux pour les recherches en linguistique diachronique où il est impossible d'obtenir des données expérimentales directes pour les étapes anciennes de l'évolution du système linguistique » (Heiden et Lavrentiev, 2004 : 99). Pour ces périodes anciennes, la seule source d'information disponible est représentée par les textes – nous laissons délibérément de côté la question des enregistrements, qui ne concerne pas les états anciens mais “récents” de la langue et qui ne nous intéresse pas ici. Or, la linguistique diachronique, de par sa nature, a besoin de se référer aux textes en tant que source de connaissance, et les corpus sont, très concrètement, des sélections de textes ; il est facile de comprendre, alors, que le recours aux corpus textuels soit une tradition bien établie chez les diachroniciens de la langue. D'après Marchello-Nizia, cette tradition se perpétue de façon ininterrompue depuis au moins un siècle. Dans l'article qu'elle a rédigé en anglais pour le deuxième volume de *Romance Corpus Linguistics : Corpora and Diachronic Linguistics* (2005), dirigé par Claus D. Pusch, Johannes Kabatek et Wolfgang Raible, elle écrit que « for over a century now, a considerable number of descriptive studies in historical linguistics have been based on the exhaustive analysis of a given text to study, synchronically and diachronically, a phenomenon from an earlier stage of a language » (Marchello-Nizia, 2005 : 12). Plus loin, elle nous propose de considérer les travaux qui ont, d'après elle, initié la tradition : « For Old French, the first work of this kind was most likely Jules Le Coultre's doctoral thesis, defended in 1875 in Dresden, Germany, on word order in one of Chrétien de Troyes's *romans* » (*ibid.*). Aussi tôt qu'en 1919, Lucien Foulet, « l'un des grands grammairiens spécialistes du français ancien », publiait sa *Petite syntaxe de l'ancien français*, « fondée uniquement sur le dépouillement systématique, manuel alors, de neuf textes en ancien français »¹⁶³ (Marchello-Nizia, 1999 : 31). Si Marchello-Nizia porte ces exemples à notre attention, c'est pour prouver que « c'est en effet la situation du linguiste travaillant sur des états de langue dont il n'existe plus de locuteur natif, que d'être conduit à avoir recours, plus systématiquement et plus nécessairement que les autres, aux corpus d'énoncés produits et conservés » (*ibid.*, p. 31-32). Situation qui devient presque une obligation. En effet, aujourd'hui il est pratiquement impensable d'entreprendre une étude historique qui ne soit pas fondée sur l'exploitation systématique des corpus, d'autant plus que leur traitement est, grâce à l'informatique, encore plus efficace. Une exception est représentée par la phonétique historique, qui par le biais du comparatisme peut parfaitement s'exercer sur des langues sans tradition écrite : si l'on compare systématiquement des états contemporains de langues apparentées, il est possible de faire de la diachronie sans texte, à tout le moins en ce qui concerne la phonétique, et même jusqu'à un certain point la morphosyntaxe et le lexique.

Bien que dans le cadre de la linguistique historique issue du comparatisme, Vendryes – que nous avons déjà cité un peu plus haut – soutient aussi la nécessité pour le linguiste-historien de s'appuyer sur les textes, et donc de se solidariser avec le philologue, tout en reconnaissant à l'approche diachronique le mérite d'avoir fait progresser la discipline linguistique :

¹⁶³ « Sept décennies plus tard, R. Martin et M. Wilmet ont renoué avec cette démarche en appuyant leur description du moyen français sur un dépouillement complet, mais automatique, de textes du milieu du 15^e siècle » (*ibid.*). Marchello-Nizia fait allusion ici au *Manuel français du moyen âge*, 2. *Syntaxe du moyen français* (1980).

Parmi les tâches des linguistes, l'une des principales est de faire l'histoire des langues en remontant dans le passé aussi loin qu'il est possible, et d'établir ainsi les relations de parenté qui les unissent. C'est par l'histoire que la linguistique s'est constituée comme science ; et, en fait, depuis cent cinquante ans, c'est surtout comme historiens que les linguistes ont travaillé, qu'ils ont fait les progrès les plus marqués et obtenu les résultats les plus solides. Or, l'histoire des langues ne peut se faire que sur des textes. Nous ne savons du passé des langues, le plus rapproché comme le plus éloigné, que ce que l'écriture en a conservé. [...] Pour tout ce qui concerne le passé, le linguiste historien ne peut opérer que sur des textes. C'est dire combien il dépend de la philologie, combien il a besoin d'en connaître la pratique, pour être en état de tirer parti du travail des philologues, de le contrôler, de le critiquer, et au besoin de se faire philologue lui-même, s'il travaille sur des textes auxquels la philologie n'a pas touché. (Vendryes, 1951 : 10-11)

La linguistique historique et comparée à laquelle Vendryes fait allusion dans cet extrait procède directement de la philologie, en vertu d'un principe de complémentarité qui les relie depuis le début. La scientification de la linguistique, revendiquée au XIX^e siècle par les tenants les plus intransigeants du scientisme, a créé une fracture artificielle entre celles qui étaient désormais appelées les sciences du langage et la littérature. Cette séparation s'est perpétuée jusqu'à nos jours, générant des abus et des biais qui semblent parfois insurmontables ; c'est pourquoi, à l'instar de Rastier, nous croyons qu'il convient de rappeler que « l'étude des langues et celles des littératures se complètent à l'évidence » (2001 : 5-6), déterminées qu'elles sont par la dimension historique qu'elles partagent : « Enfin, le projet même d'une histoire comparée des littératures se forme dans l'Allemagne romantique en étroite liaison avec celui de la linguistique historique et comparée : Friedrich Schlegel comme Wilhelm von Humboldt en témoignent, on ne peut évidemment faire l'histoire des langues sans faire l'histoire des textes qui les concrétisent, les établissent, voire les créent » (*ibid.*).

Sur la base de ce constat s'est développé, en France comme ailleurs, notamment en Suisse et en Allemagne, un véritable courant philologique, en particulier au sein des études de lexicologie et lexicographie historiques. Citons, par exemple, les travaux de Kurt Baldinger, élève de Walther von Wartburg (le père du FEW), de Frankwalt Möhren, de Manfred Höfler, ou encore des Français Gilles Roques, Pierre Rézeau et Jean-Pierre Chambon, qui pourtant, dans une contribution de 1991, mettait en garde les chercheurs contre la menace d'un « dérapage philologisant » (p. 71). Même en Italie, où la tradition philologique se fond avec l'ecdotique, se dessine dans l'esprit des linguistes, vers la moitié du XX^e siècle et toujours en réaction au divorce forcé entre les études littéraires et historico-philologiques d'une part et les études linguistiques de l'autre, la conviction de la nécessaire interaction entre ces disciplines. Tout en prenant le point de vue qui est le sien, c'est-à-dire celui du philologue avant tout, Michele Barbi, initiateur de la « Nuova filologia » en Italie, écrit que :

Le edizioni son fondamento ai vocabolari e agli studi sulla lingua, i vocabolari e gli studi linguistici sono aiuti indispensabili alle edizioni : si tratta di due ricerche parallele. E la mancanza di vocabolari, di studi sulla sintassi, di analisi speciali sulla lingua dei vari periodi e dei singoli autori si ripercuote nelle difficoltà che incontra chi prepara un'edizione critica. (Barbi, 1994 [1938] : 40-41)

Presque un siècle plus tard, Luca Serianni, membre de l'Accademia della Crusca et ardent défenseur de l'importance de l'investigation philologique en tant que préliminaire de l'analyse linguistique, reprend et réaffirme ce même principe :

Quel che è certo è che nessuno storico della lingua può esimersi da un certo grado di confidenza [...] soprattutto con l'abito critico del filologo, abituato a interrogare criticamente i lasciti della tradizione manoscritta. D'altra parte è noto e indiscusso il principio correlativo : nessun filologo può accingersi a un'edizione critica se non conosce in modo approfondito la lingua in cui il testo è stato scritto e se non sa orientarsi sull'eventuale patina linguistica divergente nei manoscritti relatori. (Serianni, 2015 : 90)

L'expression réitérée de ce rapport d'implication réciproque associant la linguistique, en particulier historique, à la philologie, doit se lire aussi comme un manifeste en faveur de la coopération entre linguistes, d'une part, et philologues de l'autre. Pour Andronache, l'absence d'une telle collaboration interdisciplinaire, à condition toujours de les considérer comme deux disciplines distinctes¹⁶⁴ – ce qui a beau être le cas, cela n'empêche qu'elles puissent se rendre mutuellement service –, serait à l'origine d'un bon nombre d'erreurs lexicographiques, en l'occurrence de datation : « Le manque de vérification des sources, d'harmonisation de la datation des textes anciens et la méconnaissance, même involontaire, des études théoriques déployées autour de l'utilisation critique des textes dans le travail du lexicographe diachronicien génèrent des erreurs de datation » (2008 : 1094). Nous nous associons alors à l'autrice dans son plaidoyer pour une collaboration entre linguistique et philologie qui soit plus mûre et réfléchie, et qui valorise la mutualisation des ressources, l'explicitation des méthodes et le partage des résultats.

2.2.2.1. Corpus et dictionnaires

Le recours aux données attestées, sur lequel s'appuie toute recherche historique, est un trait inhérent à la démarche lexicographique. Or, les données sont dites attestées lorsqu'elles prennent les textes auxquels elles appartiennent à témoin de leur existence ; en d'autres termes, lorsqu'elles sont corroborées par la factualité de ceux-ci. Ainsi les corpus textuels traditionnels avant, et les banques de données textuelles après, jouent un rôle fondamental dans l'investigation diachronique, et lexicographique. En effet, contrairement à la linguistique générale, la lexicographie a toujours été une discipline empirique, fondée sur ce recours aux énoncés attestés, ce qui explique pourquoi l'utilisation des corpus, traditionnels d'abord et électroniques ensuite, a immédiatement trouvé des applications dans la discipline qui s'occupe de la conception et de l'élaboration des dictionnaires. D'après Rastier, cet « empirisme lexicographique », qui va de pair avec un certain relativisme historique fondé sur l'idée que la langue est le vecteur de l'histoire, a été inauguré par le maître de l'humanisme italien Lorenzo Valla (1407-1457) dans le contexte d'une désontologisation des textes, qui opposait à la démarche déductive, jusqu'alors dominante, une démarche inductive. Cet affranchissement des textes envers l'ontologie à laquelle ils étaient soumis dut passer également par un autre moment, celui de « l'abandon du référent, gage de la vérité, pour l'entour, ensemble des conditions de production et de réception du texte, gage de l'authenticité. Ainsi, on a pu parler de la désontologisation du langage par Valla : louant les *Institutiones* de Quintilien, il fait l'éloge de l'usage [...]. D'un même mouvement, la ratio grammaticale voit sa pertinence minimisée, et "on enlève à la grammaire un appareil de catégories pour lui rendre un corpus d'exemples" (Lardet, 1992 : 200) » (Rastier, 1995 : 208).

¹⁶⁴ Le fait que les deux se confondent parfois, surtout dans l'esprit des profanes, est d'ailleurs à prendre comme une preuve ultérieure de leur complicité naturelle, plutôt que comme une forme de méconnaissance de leur autonomie scientifique.

Ce changement de perspective – poursuit l’auteur – se traduit dans l’enseignement. Si la logique, garante de la vérité, et pièce maîtresse du cursus universitaire médiéval, se trouve écartée des *studia humanitatis*, la grammaire se maintient et agrège à une rhétorique amplifiée et revalorisée à la fois la poétique, l’histoire, la philosophie morale et l’enseignement du grec (Lardet, 1992 : 189). Le grammairien, selon Politien, doit agir comme le *criticus* antique (cf. la silve *Lamia*, 1492). La pensée sortie de l’éternité et du présent, on assista à la naissance de la raison historique, et de la conscience historique : la Renaissance fut la première époque à se penser comme telle. Contre l’universalisme de la *ratio*, certains humanistes reconnurent la pluralité irréductible des textes, des langues, puis des cultures. À présent, elle constitue à nos yeux l’objet de la linguistique et des autres sciences sociales. Le concept de texte permet de faire communiquer la linguistique, la philologie et l’herméneutique. C’est lui qui historiquement les relie. Il unit encore les sciences sociales et, dans la mesure où leur objet est sémiotique, d’autres disciplines qui ne se prétendent pas scientifiques. Le développement contemporain des sciences du langage et des disciplines qui traitent du texte permet aujourd’hui de formuler un nouveau projet de connaissance : unifier la pratique philologique et la théorie sémantique de l’interprétation. (*ibid.*, p. 209)

Alors que le recueil et l’élaboration de corpus textuels accompagne la description linguistique depuis toujours – Rastier cite, comme exemples, les corpus védiques pāṇinéens, les corpus homériques de la bibliothèque d’Alexandrie pour l’école d’Aristarque, les bibliothèques vaticane pour Valla et médicéenne pour Politien respectivement, et enfin les *editiones principes* des classiques de l’Antiquité pour les Aldes, les Plantins, les Estiennes – l’utilisation des corpus en lexicographie semble être beaucoup plus récente. Kilgariff et Tugwell (2002) identifient quatre époques distinctes dans l’histoire de la lexicographie de corpus, mais puisque seulement l’une d’entre elles, la première, est « pre-computer », nous nous réservons de les citer plus tard, lorsque nous aborderons la question de la philologie numérique et des corpus électroniques. Dans *Modern Lexicography : An Introduction* (2000), Henri Béjoint affirme que les premières utilisations de “corpus” en lexicographie remontent à la moitié du XVIII^e siècle (Béjoint, 2000 : 97). Si l’auteur encadre le mot *corpus* par des guillemets, c’est parce que « at that time, this meant a collection of authentic texts from which, to a certain extent, they [les lexicographes] extracted their entry-words and also, though in a still less direct way, their microstructural information » (*ibid.*), alors qu’aujourd’hui – on le sait – le mot désigne plutôt une sélection de textes composée préalablement à son étude et de manière à être représentative de la variété de langage en usage dans une communauté linguistique. Le “corpus” lexicographique au XVIII^e siècle, en revanche, n’avait aucune vocation à être représentatif des variétés d’une langue, et si la méthode adoptée par les lexicographes de l’époque a pu être qualifiée, par certains, d’inductive, elle l’était seulement dans le sens où l’observation de textes authentiques avait pour fin la compilation des dictionnaires. Aussi, le corpus devait répondre aux besoins des lexicographes, il était là essentiellement pour illustrer leurs propos ; « it was in fact often used *a posteriori*, to find confirmation of lexicographers’ intuitions » (*ibid.*). De concert avec Béjoint, Biber, Conrad et Reppen 1998 affirment que les premiers travaux lexicographiques s’appuyant sur l’utilisation de corpus – qu’ils font remonter aussi au XVIII^e siècle¹⁶⁵ – divergent des pratiques actuelles fondamentalement du point de vue des objectifs qui étaient rattachés aux corpus : « First of all, these earlier text collections were not meant to be representative of the language; rather, dictionary makers stressed the normative function of their work, aiming to describe the “proper” use of words » (Biber, Conrad

¹⁶⁵ « As early as 1755, for example, Johnson used a corpus of texts to gather authentic uses of words, which he then included as examples in his dictionary of English. In the late 1800s, a large group of texts was collected as the basis for the *Oxford English Dictionary*, [...] » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 21-22). Nous citons aussi le *Diccionario de Autoridades*, première édition du dictionnaire de la Real Academia Española, qui est antérieur à 1755.

et Reppen, 1998 : 22). Effectivement, les corpus du XVIII^e siècle étaient largement utilisés en tant que sources de citations, destinées à illustrer ce qui était considéré comme le “bon” usage de chaque mot. D’après Béjoint, « the desire to draw every word and sense from authentic texts and to use those texts as a source of quotations was a capital innovation in lexicography » (Béjoint, 2000 : 98). Les conséquences de cette volonté innovatrice peuvent s’observer encore aujourd’hui, mais la philosophie qui sous-tend ces pratiques a été totalement renversée : « where eighteenth-century lexicographers, and many of their later followers, wanted a highly selective collection of ‘good’ texts to help them indicate good usage, modern dictionary makers have wanted to use texts as the basis for a non-selective, or at least more objective description » (*ibid.*). Autrement dit, la lexicographie est philologique, c’est-à-dire fondée sur l’observation des mots dans les textes, depuis le XVIII^e siècle ; ce qui a changé, spécialement à partir de l’utilisation des corpus électroniques, est l’orientation normative ou descriptive du dictionnaire qui en résulte et qui dépend des textes, de leur nature, genre et auteur, que l’on fait rentrer à l’intérieur du corpus.

2.2.2.2. La question des textes qui forment le corpus lexicographique

L’utilisation des corpus en linguistique, et plus particulièrement en lexicographie, tend naturellement vers le descriptivisme, mais, encore une fois, tout dépend de ce que contient le corpus. Dans « Problèmes et conflits lexicographiques », Rey et Delesalle affrontent, entre autres, cette question et s’interrogent sur ce que le corpus à la base d’un dictionnaire philologique, ou « culturel » (1979 : 7), autrement dit celui qui tente de restituer la complexité des discours, devrait contenir afin de remplir la mission qu’il se donne.

La philologie et la lexicographie qui s’y réfère [...] reposent sur l’observation des faits de discours ; le dictionnaire « philologique » prétend donc construire un modèle linguistique à partir de la pure observation, un modèle empirico-inductif. Le corpus nécessaire à ce modèle devrait avoir les propriétés statistiques d’un échantillon représentatif. Or, l’ensemble à représenter (la « parole totale », le Σ parole de K. Heger) est d’une telle complexité qu’un échantillon statistique est, pour le moment, impossible à définir. À défaut, on peut tenir pour certain que (a) cet échantillon doit être très vaste ; (b) qu’il doit représenter tous les types de discours pertinents (excluant les discours observables déviants produits par des locuteurs ne maîtrisant pas le système : jeunes enfants – dont le système est différent ; apprenants débutants, tels les immigrés récents, etc.). Le point (a) est relativement facile à mettre en œuvre, à condition d’en avoir les moyens, et grâce aux techniques d’automatisation des données documentaires. Le point (b), au contraire, n’a pas été abordé sérieusement. (Rey et Delesalle, 1979 : 16)

Certes, un échantillon suffisamment vaste pour être représentatif d’un usage linguistique est relativement simple à rassembler ; il l’est encore plus aujourd’hui grâce à la numérisation d’un nombre de plus en plus grand de textes, et à l’automatisation d’une partie des tâches documentaires. Le dépouillement et l’analyse de la masse de données textuelles contenue dans un tel échantillon est tout un autre problème, mais, puisque pour l’aborder il nous faudrait anticiper des questions de philologie numérique et de lexicographie informatisée, nous allons garder cette discussion pour le prochain chapitre. Venons plutôt au point (b), qui soulève précisément la question qui nous intéresse ici, à savoir : quels types de discours faut-il faire rentrer dans le corpus ? La réponse des auteurs est, du moins théoriquement, que tous les discours « pertinents » doivent être pris en compte. Or, la pertinence des discours n’est pas une valeur absolue ; au contraire, elle s’évalue en fonction de la

typologie et de la finalité du dictionnaire auquel ces discours sont censés aboutir, et qui est, dans notre cas, le dictionnaire philologique. La philologie étant « à la base de toute description fondée sur les discours écrits valorisés par la société » (*ibid.*, p. 8), voilà que nous est donnée, quoiqu'indirectement, une définition de ce que sont ces discours pertinents.

Or, la restriction que l'on vient d'apporter à *discours*, à savoir « écrit », « valorisé par la société », est précisément fondatrice de nos grands dictionnaires unilingues, qui prétendent refléter la culture par certains usages lexicaux, comme ils prétendent refléter la langue par un échantillon de ces usages. Ces derniers sont en fait les usages littéraires, auxquels s'adjoignent plus ou moins, selon les options, des usages scientifiques, techniques, pédagogiques... Sont exclus de ce modèle tous les usages oraux non contrôlés, précision indispensable, car les discours politiques, les conférences de presse, la plupart des babils radiophoniques ou télévisés ne sont que de l'écrit-parlé, tout comme les sermons et oraisons des prédicateurs du Grand Siècle récupérés par la « littérature » (le théâtre, généralement écrit pour être parlé, est dans une autre situation). Sont ensuite absents de ce modèle les usages écrits spontanés, telles ces lettres familières qui, en dehors des classes cultivées, trahissent (la chose est certaine en français, aujourd'hui) la *[sic]* dysfonctionnement quasi général de l'écrit, à commencer par la transcription graphique relativement au discours oral, et l'écart entre le modèle normatif et l'immense majorité des discours. (*ibid.*)

Alors qu'ils affirment que « la vraie philologie, soucieuse de lire les cultures et les épistémologies à travers la tenue des discours sociaux, n'en exclut aucun, ou plutôt accepte tous ceux qui servent à son étude » (*ibid.*), car « le “principe philologique” (honnêtement appliqué) rend impossible une attitude normative par exclusion » (*ibid.*, p. 18), les auteurs constatent aussi que :

[...] tous les dictionnaires à dominante philologique (*Oxford, Littré, T.L.F.*) recourent à une conception très restrictive et normative des « discours pris en compte », rejetant dans la non-pertinence la majorité des faits de discours observables. L'écrasante présence des discours « littéraires » – sans que personne ne soit en mesure de définir cet adjectif –, le monopole absolu des discours écrits-imprimés valorisés socialement et considérés comme durables [...] suffit à caractériser un modèle très spécifique par rapport au modèle hypothétique, mais forcément plus général, de *la langue*. Les ajouts de textes imprimés moins valorisés, réservés aux néologismes [...] et même les ajouts très rares de discours parlés, empruntés aux media, ne suffisent pas à modifier la situation. (*ibid.*, p. 16-17)

Cette restriction normative des discours pris en compte par les dictionnaires philologiques, et leur préférence pour le genre littéraire, sont dues aussi – nous l'avons dit – à la finalité qui leur est propre et qui les distingue des autres types de dictionnaire, tels par exemple les dictionnaires bilingues, les dictionnaires d'apprentissage, ou encore les vocabulaires techniques et scientifiques. Alors que ces derniers sont essentiellement des outils, les dictionnaires de langue répondent à une finalité qui ne se veut pas seulement utilitaire et/ou didactique :

Il s'est agi dès la Renaissance de répertorier les usages privilégiés de quelques langues, de les conserver et de les classer. Ces usages recueillis constituent un « trésor » d'« autorités » (le mot est courant dans la tradition hispanique : *autoridad*) proposé à la vénération des générations ultérieures et où la « richesse » linguistique n'a de sens que culturel. Les grands dictionnaires du XVII^e siècle sont surtout le fait d'Académies (*Accademia della Crusca, Real Academia* espagnole, *Académie française*) c'est-à-dire d'institutions à statut explicitement normatif, sinon « autoritaire ». Au XVIII^e siècle, c'est l'individuel ou le contestataire culturel qui prend la parole, face à cette tradition : témoins le peu conformiste Samuel Johnson, et nos encyclopédistes-philosophes. Avec le XIX^e siècle commence l'ère du discours de la « science » institutionnelle. On a affaire à des universitaires – c'est à Oxford que s'élabore le grand dictionnaire anglais. Après la norme du pouvoir culturel est venue la norme du savoir

positif : au XX^e siècle, tous les dictionnaires de langue, extensifs ou sélectifs, ne sont dirigés et rédigés (à l'exception du *Robert*) que par des universitaires, alors que les dictionnaires encyclopédiques échappent en partie à cette définition sociale. (*ibid.*, p. 10-11)¹⁶⁶

La littérature, considérée à tort comme le lieu privilégié de ce qui était jadis connu sous le nom de *bon usage*, ou *bel usage* – cette notion a perdu une bonne partie de son sens aujourd'hui, avec l'affaiblissement du prescriptivisme et un certain recul du purisme – domine le podium des genres textuels ; cela n'a rien de surprenant. Sans l'existence d'un genre textuel, quantitativement et, dans une certaine mesure, aussi qualitativement, supérieur par rapport aux autres, on ne parlerait pas, par exemple, de ce principe d'autorité en fonction duquel les textes sont, ou devrait-on dire étaient, choisis : « jadis, seuls étaient disponibles les textes assez valorisés pour être recopiés ; ils faisaient par là autorité, et l'on s'attachait à leur authenticité, quand bien même ils étaient forgés » (Rastier, 2001 : 94). La disponibilité des textes était donc proportionnelle à leur autorité, ce qui n'est plus le cas maintenant. Dans *Arts et sciences du texte*, l'ouvrage d'où nous avons tiré cette dernière citation, Rastier retrace les origines de ce primat de la littérature dans la hiérarchie des genres textuels : « La désacralisation des Écritures, leur objectivation par la philologie, furent compensées par la sacralisation de la littérature »¹⁶⁷ (2001 : 5). Dans la même lignée, Rey-Debove (2003) parle de « surperformance » au sujet de la parole des écrivains. Toutefois, cette hiérarchisation des discours par une application très étroite, en quelque sorte abusive, de la méthode philologique, a pu constituer un avantage pour le développement de la lexicographie, comme le notent Rey et Delesalle :

[...] la hiérarchisation univoque des discours a permis à la lexicographie scientifique du XIX^e siècle, face à un matériel de plus en plus riche et à un objet extraordinairement ambitieux (langue, usages, discours, et culture dans la totalité historique) d'élaborer ses produits, par une définition très restrictive de la méthode philologique. Celle-ci a été mise au service de l'histoire, histoire de la langue et des formes lexicales, histoire des activités culturelles dénommées « littérature », histoire des connaissances, par l'examen de l'apparition des terminologies. (1979 : 8)

Tiré du domaine politique, le principe de la référence à l'autorité remonte à l'époque romaine, comme nous le rappelle Hannah Arendt dans l'essai « Qu'est-ce que l'autorité ? » (dans *La Crise de*

¹⁶⁶ Pour l'intérêt et l'acuité des remarques qu'elle contient, nous transcrivons la suite de la citation, en note car elle nous éloigne quelque peu de notre propos : « Dans les dictionnaires “académiques” du XVII^e siècle l'unicité impérialiste d'une langue (l'espagnol, le français) signifiait l'unicité orgueilleuse d'une vision du monde, et la réussite politique qui la rendait possible. Les grands “trésors” de la Renaissance étaient d'une toute autre nature : ils décrivaient des langues prestigieuses et mortes, et donc inoffensives et irremplaçables : le latin, le grec, cadavres exquis, objets d'identification impossible. Quand la description, un peu plus tard, s'attaque aux langues vivantes, c'est pour les hisser au même niveau, celui de l'universel : mais ces langues sont vivantes, et expriment des cultures particulières. Il faudra donc tuer et embaumer, universaliser en les immortalisant les discours sélectionnés par l'idéologie, c'est-à-dire, si l'on en croit Althusser, par le revers et le complément d'une science – encore à naître. Le retour métaphorique à la thésaurisation et plus généralement, à la finance, trahit une partie du dessein de ce “Trésor”, de ces “Banques” (de “données” – si peu données). La première désignation implique l'accumulation, la rétention de richesses en danger, la seconde la circulation pour un enrichissement ; toutes deux le symbole d'un pouvoir social » (*ibid.*, p. 11).

¹⁶⁷ Cette idée avait déjà été formulée par l'auteur dans un article de 1995, intitulé « Pour une sémantique des textes » et paru dans l'ouvrage collectif *Fondements de la recherche linguistique : perspectives épistémologiques* ; nous en proposons ici un extrait : « [...] les traditions philologique et herméneutique ont toutes deux transmis une conception quelque peu sacralisée du concept de texte. Pour elle, un texte est tout d'abord un écrit ; et, sa lettre fixée, il fait référence (pour la philologie), il fait autorité (pour l'herméneutique juridique), il fait foi (pour l'herméneutique religieuse). Bref, le texte a une fonction institutionnelle dans nos sociétés de droit écrit et dans nos religions du Livre » (Rastier, 1995 : 185).

la culture, 1972). En littérature, ce principe, qui est indissociable de la question de l'auteur et de l'auctorialité, suppose l'observance, plus ou moins rigoureuse, d'un modèle littéraire. Or, les textes, et les auteurs, qui « font autorité » sont pour la plupart des classiques, constitutifs en cela du patrimoine littéraire et culturel d'une nation particulière, voire de l'humanité tout entière. Alors que leur valeur est par définition atemporelle, leur mention, à titre d'exemple, dans les dictionnaires est susceptible de varier en fonction des époques et sur la base d'évolutions d'ordre socio-culturel :

Un « principe d'autorité », quel qu'il soit, sera sans cesse soumis au révisionnisme culturel, mais un consensus assez général admettra que la prose de Balzac, de Stendhal, de Hugo, de Flaubert, de Proust, de Valéry, de Gide... fait autorité (même si l'on n'aime guère cette terminologie) pour une définition du « discours français moderne ». Mais cette liste est bientôt close ; elle est déjà contestable, et des divergences d'opinion, reflets des conflits idéologiques, apparaîtront vite. L'élimination dans les références des dictionnaires des énormes tirages de la « para-littérature », de la « sous-littérature » (dénominations significatives) est une décision d'ordre esthétique, sinon éthique, qui rejette avec éclat le facteur quantitatif, la fréquence dans le modèle de communication. (Rey et Delesalle, 1979 : 17)

Encore une fois, et toujours dans une perspective lexicographique, les auteurs nous invitent à considérer les aspects positifs de ces choix, à la fois méthodologiques et idéologiques :

Cependant, le modèle issu d'un corpus de « grande littérature » a des caractéristiques très positives, pour l'utilisation lexicographique. Il est d'abord indépendant ou peu dépendant de la thématisation des discours, à la différence d'un corpus de textes didactiques spécialisés : l'écrivain parle de n'importe quoi (puisque'il ne fait que se parler, et parler son discours). En outre, il reflète, par la réutilisation du discours rapporté, les discours sociaux les plus variés (certes, mis en perspective et utilisés par le projet littéraire), souvent scrupuleusement observés. Que l'on pense à la valeur de témoignage de la *Comédie humaine*, des *Misérables*, des romans de Flaubert, de Zola ou de la *Recherche du temps perdu* pour accéder à la connaissance des usages bourgeois, paysans, prolétaires, mondains, snobs... à chaque époque. (*ibid.*)

Sans vouloir méconnaître la richesse de ces témoignages littéraires, la présence d'usages linguistiques « hétérodoxes » au sein d'un corpus littéraire reste non seulement aléatoire mais aussi insuffisante par rapport à la variété diasystémique d'une langue, d'où la nécessité d'ouvrir le corpus lexicographique aux genres textuels les plus variés. La rupture, relativement récente, avec cette conception monumentale de la littérature, qui a cessé depuis d'être le centre de gravité de la culture nationale (*cf.* Duval 2007 : § 17¹⁶⁸), a amplement favorisé ce projet de corpus démocratique et inclusif. Si sur le plan ontologique la révolution était amorcée, il fallut attendre le tournant numérique pour que le projet dispose concrètement des instruments et des méthodes nécessaires à sa réalisation : « Dès lors qu'ils sont jugés dignes d'être recueillis, les textes d'un corpus numérique, en règle générale, ne sont pas hiérarchisés, et tous deviennent égaux en droit, ce qui, pour les textes littéraires, menace certains préjugés du goût. En effet, les réponses à une requête pourront juxtaposer crûment des passages de textes illustres et méconnus, sérieux et burlesques, nobles et grossiers » (Rastier,

¹⁶⁸ Duval reconduit ce déclin du prestige de la littérature et du genre littéraire au rapport, dans le passé presque exclusif, entre la littérature et la civilisation : « Pour une philologie qui visait la compréhension d'une civilisation dans la totalité de ses pratiques symboliques, la littérature était un champ d'investigation majeur. La philologie et la critique littéraire se recoupaient donc partiellement. Aujourd'hui, la littérature n'est plus le centre de gravité de la culture et ne constitue plus un accès privilégié à l'ensemble des pratiques symboliques auxquelles la philologie comme science totale des civilisations s'intéressait » (*ibid.*).

2001 : 95). En plus de représenter une victoire pour l'égalité des genres textuels, avec toutes les conséquences que cela implique, notamment d'un point de vue pédagogique, l'entrée en jeu de l'informatique a permis également de dépasser la logique scriptocentrique des dictionnaires. Longtemps relégué dans les marges de la description lexicographique, et plus généralement linguistique, pour des raisons historiques, esthétiques, idéologiques et socio-culturelles, l'oral, qui, dans la tradition philologique, s'oppose à l'écrit comme le discours au texte (*cf.* Rastier 2001), a retrouvé sa place légitime, d'abord sous forme de transcription – bien que l'oral écrit ne soit pas de l'oral à proprement parler – puis en tant que tel, grâce aux corpus d'enregistrements oraux.

Avant de passer à l'analyse du tournant numérique, des transformations qu'il a engendrées et des questions qu'il soulève, dont celle de la place de l'oralité au sein d'un modèle de philologie numérique et de sa représentation lexicographique, nous voudrions dire un dernier mot au sujet du rapport entre la philologie et la lexicographie.

2.2.2.3. La question des éditions

Étant donné que les textes constituent la matière des dictionnaires, et que tout dictionnaire dépend de ses sources, il est clair que les principes philologiques et éditoriaux à la base de ces sources auront aussi des conséquences sur le contenu, et la qualité, des dictionnaires eux-mêmes, ainsi que sur l'image de la langue que ces derniers nous restituent. Malgré l'absence d'un dialogue interdisciplinaire systématique, intense et productif entre philologues et lexicographes, « tale che il filologo, ogni volta che pubblica (o abbia pubblicato) un'edizione di un testo, tenga (o abbia tenuto) conto di tutte le esigenze della lessicografia, esigenze che il lessicografo ha provveduto a comunicargli prontamente ed esaurientemente » (Marrapodi, 2016 : 97), force est de constater que de bonnes éditions sont indispensables pour faire de bons dictionnaires, et *vice-versa*. La question se pose alors de savoir quelles sont ces bonnes éditions, c'est-à-dire en quoi elles sont bonnes pour la lexicographie. À en juger par le titre que Stephen Dörr et Yan Greub ont donné à l'ouvrage collectif qu'ils ont co-dirigé – *Quelle philologie pour quelle lexicographie ?* – et qui rassemble les actes du XXVII^e Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes, la réponse à notre question dépend aussi et surtout du type de lexicographie envisagé. Pour nous, comme pour la plupart des auteurs ayant contribué à l'ouvrage, celle-ci ne peut qu'être diachronique ; quel est alors le type d'édition le plus adapté à la lexicographie historique ?

Comme le constate Craig Baker dans sa contribution intitulée « De l'histoire des textes à l'histoire des mots », cette dernière présente, du moins à première vue, une affinité naturelle avec les méthodes éditoriales conservatrices, voire diplomatiques : « le meilleur éditeur serait celui qui édite le moins, celui qui, comme le bon copiste des philologues, se contente de reproduire son modèle » (2016 : 11), sous-entendant par là que la simple transcription serait même préférable à une édition conservatrice. Or, nous savons maintenant qu'il n'y a rien de tel qu'une simple transcription et que toute reproduction d'un modèle, qu'il s'agisse d'un texte (c.-à-d. la copie) ou d'un mot (l'emprunt lexical, par exemple), est à sa manière une nouvelle création. « [...] la copie médiévale d'une œuvre littéraire est un objet historiquement complexe, résultant d'au moins deux situations de production : celle de la création du message par l'auteur et celle de sa copie par le scribe » (*ibid.*, p. 12), mieux de ses copies par les scribes. Autrement dit, une copie est un diasystème (*cf.* Segre 1976), c'est-à-dire un système de compromis entre les usages linguistiques de ses deux auteurs, l'auteur du texte d'une part,

le copiste de l'autre ; son étude suppose alors la rencontre constante de deux perspectives, « quella verticale, che si interessa alla storia del testo documentata nel susseguirsi delle trascrizioni, e quella orizzontale, che prende di mira l'*usus scribendi* del copista attraverso i vari testi da lui trascritti » (Wilhelm, 2016 : 151-152).

Appliqué à la philologie textuelle, le concept de diasystème a profondément changé la manière de concevoir les variantes qui peuvent se rencontrer dans les différentes copies d'un manuscrit médiéval. L'allusion à l'*Éloge de la variante* de Bernard Cerquiglini – publié en deux versions, comme article en 1983, puis comme livre en 1989 – est ici explicite. Si avant la variance textuelle était, aux yeux d'une philologie profondément marquée par une conception fixe, unitaire et anachronique du texte, le fruit de l'interférence idiolectale des scribes, et donc un problème à résoudre pour l'éditeur, elle devient, grâce aux efforts conjoints de Segre et Cerquiglini, la spécificité même de l'œuvre médiévale, laquelle tire de cette altérité son identité. « De cette façon – écrit Jean-Baptiste Camps dans un bulletin de synthèse – chacune des copies est pourvue d'une valeur propre, d'une originalité, par la mise en valeur de l'acte de (re)création du texte par chaque scribe, élevé au rang d'auteur dans un "excès joyeux"¹⁶⁹ de variance. En conséquent, l'authenticité est dispersée dans toute la tradition, chacune des copies participant d'une "authenticité généralisée", et non pas l'"authenticité" perdue que les philologues auraient voulu y voir » (2015 : 53).

Évidemment, cette nouvelle attitude vis-à-vis des variantes textuelles allait aussi à l'encontre des intérêts de la linguistique et de la lexicographie historiques. À côté de l'harmonisation, pour ne pas dire la normalisation, graphique et morphologique, débouchant sur la suppression des faits linguistiques marginaux, l'effacement des variantes a été pendant longtemps – et à maints égards continue de l'être – le principal point de divergence entre la linguistique et la philologie. « Per lo storico della lingua – privo della connotazione finalistica dell'editore – ogni variante, anche quella filologicamente non accettabile ma formalmente dotata di senso ha il suo valore. [...] Per lo storico della lingua tutti i materiali superflui che la *recensio*¹⁷⁰ man mano accantona ed elimina come *descripti*¹⁷¹ o sicuramente spuri sono evidentemente utili e suggestivi, soprattutto quando le indicazioni topografiche e cronologiche permettano di aprire uno spiraglio sull'uso di un centro scriitorio e su una particolare tradizione scrittoria » (Frosini, 2016 : 622-623). L'auteur se réfère ici à la méthode critique et reconstructionniste de Lachmann, élaborée au XIX^e siècle en réaction au manque d'objectivité et de systématisme, de scientificité donc, dans le processus éditorial de correction – *emendatio* – du texte et sous l'influence des théories généalogiques qui animaient les sciences naturelles (*cf.* la théorie de l'évolution) ainsi que les études linguistiques (*cf.* la grammaire comparée) de l'époque.

Par rapport à la pratique d'un certain nombre de philologues des périodes antérieures, qui corrigent en se fiant à leur jugement et à leur connaissance de la langue, et qui, s'ils comparent souvent les variantes de plusieurs manuscrits ou les classent parfois – mais selon des critères de qualité ou d'autorité –, tendent à se fier excessivement au manuscrit qu'ils jugent le meilleur ou dont le texte fait le plus autorité (le *textus receptus* des humanistes), l'originalité de Karl Lachmann et d'un certain nombre de ses contemporains, [...], réside peut-être dans l'insistance sur la phase de la *recensio*, qui doit précéder

¹⁶⁹ Il s'agit d'une citation extraite de l'ouvrage de Cerquiglini (1989 : 42).

¹⁷⁰ C'est-à-dire l'examen, le recensement de l'ensemble de témoins qui forment une tradition manuscrite.

¹⁷¹ En philologie, le terme de *codex descriptus* désigne la copie d'un manuscrit déjà connu, qui est donc sans importance pour la *recensio*, d'où la phase de l'*eliminatio codicum descriptorum*.

l'*emendatio* : avant de corriger, il faut examiner de près l'ensemble de la tradition manuscrite, et comparer les variantes, pour, à partir des variantes communes, établir une généalogie, qui servira en retour à reconstituer mécaniquement, sans recours au *judicium*, les intermédiaires perdus et l'archétype de la tradition. L'authenticité du texte qui en résulte est ainsi garantie par la rigueur et la systématique des principes scientifiques employés, et par la dimension moins subjective, voulue « mécanique », par Lachmann, de sa reconstruction¹⁷². (Camps, 2015 : 42-43)

Qualifiée d'interventionniste, la méthode de Lachmann et la validité de ses résultats ont été fortement contestées, notamment par le philologue français Joseph Bédier qui, d'abord dans la préface de sa seconde édition du *Lai de l'ombre* (1913), puis dans le célèbre article « La tradition manuscrite du *Lai de l'ombre* : réflexions sur l'art d'éditer les anciens textes », paru en 1928 dans la revue *Romania*, oppose aux efforts reconstructionnistes des philologues et éditeurs lachmanniens « un esprit de défiance de soi, de prudence, d'extrême “conservatisme”, un énergique vouloir, porté jusqu'au parti pris, d'ouvrir aux scribes le plus large crédit et ne toucher au texte d'un manuscrit que l'on imprime qu'en cas d'extrême et presque évidente nécessité » (Bédier, 1928 : 356). Marquant un retour conscient aux techniques empiristes des anciens humanistes, la méthode conservatrice bédieriste a connu une postérité importante, notamment en France et parmi les romanistes, et ce malgré ses nombreuses limites – la part d'arbitraire dans le choix du « meilleur manuscrit » (le *codex optimus*), ou la relative indifférence vis-à-vis de la tradition d'un texte, pour n'en citer que quelques-unes.

Sans vouloir rentrer dans les détails du débat qui oppose les tenants de l'interventionnisme éditorial à ceux du conservatisme, autrement dit les lachmanniens aux bédieristes – quoique le rapprochement soit extrêmement simpliste et réducteur par rapport à la richesse des méthodes et des théories de l'un comme de l'autre – l'on peut dès lors se demander lequel de ces deux types d'édition est susceptible de fournir le meilleur matériel aux linguistes, et plus encore aux lexicographes. En partant du constat des limites inhérentes à chacune des deux méthodes¹⁷³, les auteurs de *Quelle philologie pour quelle lexicographie ?* tracent en chœur une troisième voie, celle de la philologie diachronique. « Si le texte conservé est le résultat d'une évolution textuelle dont persistent des traces dépendant de couches antérieures, on ne peut pas interpréter correctement ces traces sans s'intéresser aux états textuels passés, et une considération purement phénoménologique du texte conservé restera aveugle à cette stratification » (Greub, 2016 : 7). Orientée vers la dynamique à l'œuvre dans l'évolution à la fois du texte et de la langue que celui-ci est censé refléter – « ciò che conta è l'esigenza di ricostruire differenzialmente la diacronia dei percorsi che hanno portato a ciascun singolo stato sincronico, e fare dell'edizione il luogo in cui tale diacronia trova la sua rappresentazione (Leonardi,

¹⁷² « La science du texte voulait se distinguer, grâce à son exactitude et son objectivité, aussi bien de la subjectivité de la critique littéraire, basée sur les critères du goût que de l'historiographie littéraire ; ainsi l'établissement de règles fixes pour la *recensio* visait, du point de vue de Lachmann, à donner aux professionnels de la philologie un guide précis garantissant la scientificité et donc l'uniformité de leur travail » (Fornaro, 2011 : § 16).

¹⁷³ « Alors que les lachmanniens procuraient une vision dynamique du vocabulaire et des œuvres, ils se montraient parfois peu respectueux des formes attestées ; à l'inverse, les bédieristes fournissaient en abondance des formes attestées, mais empêchaient de distinguer entre faits linguistiques de dates et de lieux divers » (Baker, 2016 : 29). À cela il faut ajouter aussi le fait que « [...] la non-intervention dissimule [...] : ce n'est pas seulement par des actes positifs que l'édition fait disparaître des faits intéressants et dont il faudrait rendre compte, mais dans bien des cas par des actes mécaniques et irraisonnés [...] ou même par l'absence d'action éditoriale » (Greub, 2016 : 6), ou encore « [...] une normalisation excessive et irréfléchie risque d'aboutir au même résultat qu'une trop grande pusillanimité : à l'impossibilité de reconnaître et de décrire des règles » (*ibid.*, p. 8).

2016 : 86-87) – cette nouvelle perspective permettrait alors de dépasser la lexicographie du texte, et les mirages linguistiques qu'elle crée inévitablement, par une lexicographie de la tradition textuelle :

La voie vers des éditions plus utiles au linguiste ne se trouvera donc sans doute pas par plus ou moins de conservatisme, mais par un effort partagé des linguistes et des philologues vers une description linguistique plus complexe et plus attentive à la pluralité des formes linguistiques. C'est au linguiste de faire l'effort de transformer une lexicographie des textes en une lexicographie de la tradition textuelle, et il n'a pas besoin pour cela qu'on lui mette entre les mains une édition *ne varietur*. (Greub, 2016 : 9)

La pratique d'une philologie diachronique et dynamique, telle que les auteurs de *Quelle philologie pour quelle lexicographie ?* la conçoivent, semblerait alors aller à l'encontre des intérêts heuristiques de tous, des philologues, des linguistes, tout comme des lexicographes. Toutefois, le regard que l'historien de la langue porte sur la tradition textuelle diverge essentiellement de celui du philologue, comme le souligne Frosini lorsqu'elle dit, en citant Folena, que l'historien de la langue « non considera [la tradizione] come un corso da risalire a ritroso cercando verso la sorgente acque incontaminate, ma da percorrere per il suo verso (Folena, 2002 : 60) » (2016 : 623). « Si può dire in questo senso – poursuit Frosini – che per il linguista non esista una gerarchia della *varia lectio*, semmai una sua possibile sistematizzazione, nel senso che può capitare che le varianti del copista, nella sua trasposizione “attiva” da un ambiente culturale e linguistico a un altro, facciano sistema in modo organico » (*ibid.*). Cette réflexion, axée autour de l'idée selon laquelle la variation dans la tradition est l'effet de l'évolution du texte et de la langue dans le temps et l'espace¹⁷⁴, nous permet de soulever un dernier point, avec lequel nous voudrions conclure ce chapitre.

Il existe, entre la méthode philologique – interventionniste ou conservatrice, peu importe – et le projet d'une lexicographie historique, une tension substantielle, due à la nature de l'objet de l'une, à savoir le discours, en contradiction avec l'objectif de l'autre, c'est-à-dire la représentation de la langue. À l'instar de Varvaro, nous pensons qu'il faut se demander « se non sia il caso di riconoscere che il metodo filologico è adatto e indispensabile per un esame linguistico che non si allontani troppo dal livello che Saussure chiamava della ‘parola’ ; è dubbio, invece, che esso sia applicabile e funzioni al livello della ‘lingua’ » ; ce qui rend, conclut l'auteur, « la filologia inadatta allo studio di grandi sistemi è proprio la contraddizione tra un metodo costruito per l'analisi dello specifico, dell'unico ed irripetibile, ed un lavoro che si propone di attingere al generale e al collettivo » (1998 : 107). Lieu de rencontre entre langue et discours, entre norme (explicite) et usage (ou norme implicite), le dictionnaire manifeste cette tension en l'apparence contradictoire, y compris dans sa microstructure, où alternent descriptions lexicales et citations textuelles. Rappelons ce que disaient Rey et Delesalle dans leur article « Problèmes et conflits lexicographiques » :

Le dictionnaire de langue peut prendre pour objet deux réalités distinctes, qui entraînent deux types de description. En effet, il ne faut pas confondre la *composante lexicale* d'un modèle linguistique, élément d'un système pouvant être décrit selon des règles au moins partielles (morphosyntaxe et morphosémantique) et le *lexique en fonction*, objet social, objet historique, objet culturel. Cette distinction correspond à l'option fondamentale pour la lexicographie unilingue. Le dictionnaire de langue peut en effet viser, sinon accomplir, la description d'un système langagier dans sa composante

¹⁷⁴ « La variabilità medievale (la *variance*) non è mai compresenza di varianti ma instabilità del testo in luoghi, ambienti, tempi diversi. Non è mai esistita una contemporaneità concorrenziale delle varianti, se non nei margini delle *editiones variorum*. Inoltre né la variabilità né la sua assenza sono valori, ma solo circostanze » (Varvaro, 1997 : 42).

lexicale, ou bien une étude plus large, englobant la mise en œuvre de ce système par des *usages*, aboutissant à la diversité imprévisible des discours. Dans la pratique concrète, tout dictionnaire tente d'appréhender ces deux objets, mais il met diversement l'accent sur l'un ou sur l'autre, et en réussit inégalement l'analyse. (1979 : 6)

Au lieu de tenter de la résoudre, il faut accepter cette tension qui existe, dans et par le dictionnaire, entre langue en puissance et discours (au pluriel) en acte, l'une se voulant un système stable et général, les autres étant mouvants et singuliers. Cela ne revient pas à s'y résigner, mais simplement à en prendre conscience. L'informatique permettra certes de dépasser un certain nombre d'écueils, à la fois épistémologiques et pratiques, propres aux deux disciplines au croisement desquelles se situe notre travail, alors qu'elle en amènera des nouveaux, mais il est probable que, par un traitement simultané des niveaux philologique et linguistique, elle rendra encore plus évidente, et donc peut-être plus facile à accepter, cette tension insoluble et essentielle.

2.3. Le tournant numérique

Le premier à se rendre à l'évidence de la nécessité d'un renouvellement de la philologie lié à l'informatisation fut un prêtre jésuite et théologien thomiste italien, du nom de Roberto Busa. Pionnier dans l'utilisation de l'informatique en linguistique et en littérature, Busa, considéré par certains comme le père de l'approche des humanités numériques, ou *digital*¹⁷⁵ *humanities* (DH), entreprend en 1949 un projet pour le moins monumental et certainement pionnier dans son genre. Terminé seulement trente ans plus tard, le projet, en collaboration avec la société américaine de services informatiques IBM, prévoyait de réaliser, à l'aide de l'informatique, la lemmatisation complète des œuvres de Thomas d'Aquin. Sous le nom de *Index thomisticus*, le projet, qui a débouché sur la réalisation de pas moins de 56 volumes, transcrits ensuite sur cédérom, est depuis 2005 accessible sur le Web. Cet exemple réussi de « philologue électronique », cité entre autres par Rastier au tout début de son chapitre sur la philologie numérique (cf. 2001 : 73), est une preuve supplémentaire à l'appui de la clairvoyance des érudits en matière d'exploitation des nouvelles technologies¹⁷⁶, et inscrit Busa dans la lignée d'Estienne et de Wooldridge.

Au début de l'article « Où va la philologie numérique ? », Jean-Baptiste Camps, qui compte parmi ceux qui considèrent que les travaux de Busa sont aux origines de la linguistique computationnelle et des *humanities computing*, précise que l'informatique a été, pour la philologie comme pour toute autre discipline y ayant recours – la lexicographie, par exemple –, une révolution avant tout pratique, et que ce n'est que dans un deuxième temps que son rayon d'action s'est élargi jusqu'à toucher certains de ses fondements théoriques.

Les philologues, notamment médiévistes, et parmi eux des jésuites ou bénédictins, sont assez largement aux origines de ce que l'on est venu plus tard à nommer les humanités numériques. Quoiqu'ils aient réalisé parmi les premiers les possibilités fournies à leur science par l'informatique naissante, préfigurées par des tentatives de mathématisation de la critique textuelle dès l'entre-deux-guerres, ces pionniers considéraient l'ordinateur avant tout comme un outil susceptible d'automatiser des tâches trop fastidieuses ou irréalisables sans son soutien, sans que cette approche pratique ne remette nécessairement en cause les implicites théoriques et les conceptions du texte et de l'auteur qui sous-tendent la démarche philologique. Des années 1960, où l'emploi de l'ordinateur par les philologues est jugé « courant » par Dom Froger, il faudra attendre les travaux de Bernard Cerquiglini pour que les développements de l'informatique soient vus comme à même de remettre en cause les idéaux de fixité du texte et d'autorité, issus de la civilisation de l'imprimé, et lui restituer sa « variance » médiévale, par la multiplication des textes, des lectures, la fluidité ou la non-linéarité de ses accès, grâce à l'« ordinateur [...] en avance sur l'imagination philologique et linguistique »¹⁷⁷. (2018 : § 1)

¹⁷⁵ Contrairement à *numérique*, l'adjectif *digital*, du latin *digitalis* < *digitus* « doigt », rappelle, par référence à la sensation du toucher, la dimension matérielle, physique de l'outil informatique ; le terme – écrivent Franck Cormerais et Jacques Athanase Gilbert dans l'introduction à la revue *Études digitales* – « réinstalle la dimension phénoménologique qui fait que toute pensée se trouve à un moment *incarnée*. Notre relation au calcul, à ce qu'on désigne parfois comme l'immatériel malgré la matérialité bien tangible des outils, se présente toujours, d'une manière ou d'une autre, dans une charnalité dont la limite se tient dans la plénitude incurvée du bout des doigts » (2016 : 14).

¹⁷⁶ « Parmi les chercheurs en sciences humaines, les antiquisants ont en effet été les premiers à tirer parti des possibilités nouvelles qu'offrait à leur discipline l'outil informatique » (Polis et Stasse, 2009 : 158). Il suffit de penser, par exemple, au fait que « dans le domaine des langues classiques [...], les banques de données textuelles sont aujourd'hui largement constituées » (*ibid.*, p. 160).

¹⁷⁷ La citation est de toute évidence tirée de l'« Éloge de la variante » de Cerquiglini (1983 : 35).

Dans les pages qui suivent, nous allons précisément tenter de restituer l'ensemble de mutations, à la fois techniques et épistémologiques, traversées par la philologie, et par la lexicographie qui s'y réfère, depuis les débuts de l'ère informatique au milieu du XX^e siècle.

Tout en voulant s'inscrire à son tour dans la continuité du projet révolutionnaire de Busa, Rastier, pour qui le renouvellement de la philologie par l'informatisation de ses tâches est une nécessité frappante, est persuadé que, avec l'informatique, la philologie pourra aussi s'émanciper de l'érudition à laquelle elle est traditionnellement associée, et se rapprocher par là de la linguistique : « l'informatique linguistique est sortie de son ghetto technique ; si la philologie sort de son ghetto érudit, on comprendra qu'elles n'étaient séparées que par des formes dogmatiques du progressisme » (2001 : 74). Nonobstant les travaux du Père Busa, il faudra attendre les années '80, avec l'invention du scanneur et l'informatisation de l'édition, pour voir se construire des corpus philologiques de grande envergure et se dessiner de nouvelles perspectives sur le texte en tant qu'objet de la philologie, mais aussi de la linguistique. Pour que cela se produise, toutefois, la discipline philologique dut passer par la remise en question de certains de ses principes, dans certains cas, fondamentaux. Sans ce questionnement interne à la discipline elle-même, le modèle théorique de la philologie numérique, que nous allons présenter dans un instant en nous attardant en particulier sur ses implications dans les études philologico-linguistiques, n'aurait pas pu se réaliser aussi dans la pratique.

2.3.1. La philologie numérique

Alors qu'à l'intérieur même de la discipline philologique allait se dessiner la distinction académique entre les recherches qui s'attachent à la matérialité des textes et celles qui s'intéressent, en revanche, à leur interprétation, la linguistique se distinguait, de plus en plus nettement, de la philologie, en entraînant une séparation entre études des textes et études des langues. Contrairement aux linguistes qui, comme Benveniste par exemple, considéraient la phrase comme l'unité maximale de la linguistique, Louis Hjelmslev « garde le rare mérite de considérer que la théorie du langage est une théorie du texte : “Il est certain que l'analyse du texte [...] échoit au linguiste comme une obligation irréductible”¹⁷⁸ » (Rastier, 2001 : 61). Finalement, tout en se différenciant de la philologie, les études linguistiques commençaient à prendre pour objet le texte, depuis longtemps obscurci par un nuage d'indétermination et de désintérêt. Ce fait constitue, d'après Rastier, l'une des contradictions de la linguistique, qu'il quantifie en observant la fréquence d'emploi du mot *texte* dans les publications linguistiques :

Relevons un premier symptôme : la rareté du mot *texte* dans les écrits linguistiques. Déjà absent de la terminologie linguistique de Marouzeau, pourtant marquée par la tradition philologique, il reste rare en linguistique française. D'après une étude statistique de Brunet, il est même moins fréquent en linguistique que dans la plupart des autres disciplines¹⁷⁹. (*ibid.*, p. 27-28)

¹⁷⁸ Hjelmslev, L. (1968-1971), *Prolégomènes à une théorie du langage*, Paris, Minuit.

¹⁷⁹ « [cette note appartient à Rastier] Sa fréquence relative dans le corpus de la banque Frantext a un ratio de 2,20 contre 2,30 en histoire, 2,30 en ethnologie, 13,50 en philosophie et 78,50 en droit ». Il serait intéressant de répéter l'expérience aujourd'hui, en 2024, car l'étude de Brunet à laquelle fait allusion Rastier, mieux l'article qui en est issu – « Le mot *texte* dans les textes » – date de 1992.

Rastier cherche alors une explication à cette singularité, et la trouve dans les usages terminologiques et les représentations conceptuelles de la linguistique de la fin du XX^e siècle : « En linguistique française, le concept de texte est peu utilisé. On lui préfère les concepts de discours et d'énoncé » (Arrivé *et al.*, 1986 : 670).

L'extension que l'on donne au concept de texte reste très souvent comprise comme contenue dans des limites précises : le texte est une suite cohérente d'énoncés. Dans le meilleur des cas, les textes se trouvent réduits à des « enchaînements discursifs un peu longs » (Auroux, 1996 : 260) ; Rastier s'interroge sur les raisons de cette réduction : « la limitation de la linguistique à l'espace confiné de la phrase témoigne du poids du logicisme sur la construction même de la morphosyntaxe, dont la phrase est l'unité la plus grande » (Rastier, 2001 : 28). Cette subordination de la grammaire à la logique est prouvée par le raisonnement, purement logique, de ceux qui soutiennent que la phrase est une unité discursive, tels que Benveniste par exemple, pour qui la phrase serait, de par son caractère prédicatif, « une unité complète, parce qu'elle porte à la fois sens et référence : sens parce qu'elle est informée de signification, et référence parce qu'elle se réfère à une situation donnée »¹⁸⁰ (Benveniste, 1966 : 130).

L'usage systématique des exemples et des contre-exemples montre qu'en linguistique l'espace de validation se réduit encore à la phrase, puisqu'en règle générale les exemples ne s'étendent pas plus loin. Cela suppose acquis le préjugé que la proposition, comme totalité de signification, ne reçoit pas de détermination de son contexte et peut donc être étudiée isolément, sans que l'on reconnaisse la détermination du local par le global. La phrase ainsi définie se réduit à une abstraction, comme Z. Harris en convenait avec lucidité : « la phrase n'existe pas dans l'utilisation réelle que l'on fait du langage, où il y a toujours un contexte d'énonciation » (1969 : 10)¹⁸¹. Autant dire qu'elle est bien un artefact des grammairiens. (Rastier, 2001 : 30)

Réévalué par la révélation, inévitable, de l'incidence du co-texte et du contexte, c'est-à-dire des environnements à la fois syntaxiques et sémantiques, dans l'ensemble des phénomènes linguistiques, le texte s'impose comme l'objet empirique de la linguistique, évidence qui a été ravivée pour beaucoup par l'utilisation croissante des banques de données textuelles et des méthodes de linguistique de corpus. À ce propos, toujours Rastier, dans une contribution ayant pour titre « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », s'exprime ainsi : « [...] si le mot, ou mieux le morphème, est l'unité élémentaire, le texte est pour une linguistique évoluée l'unité *minimale*, et le corpus l'ensemble dans lequel cette unité prend son sens » (2005 : 31). La conception du corpus est ici *philologique-herméneutique*, c'est-à-dire qu'elle prend en considération le rapport que les textes entretiennent entre eux et en tant qu'« objets culturels à respecter dans leur intégrité » ; s'y oppose la conception *logico-grammaticale*, qui résume le corpus « à un échantillon de la langue, un réservoir d'exemples ou d'attestations » (*ibid.*). S'il est vrai que le sens naît en/du contexte/co-texte, comme l'explique bien Damon Mayaffre dans l'article « Philologie et/ou herméneutique numérique : nouveaux concepts pour des nouvelles pratiques ? », ce dernier n'est plus seulement le texte, au singulier, comme le pose la linguistique textuelle, mais les textes, au pluriel, ou plutôt le texte en

¹⁸⁰ En effet, pour Benveniste, le sens d'un mot se réalise dans et par le syntagme, autrement dit dans et par son emploi particulier : « [...] les mots qui sont disposés en chaîne dans la phrase et dont le sens résulte précisément de la manière dont ils sont combinés, n'ont que des emplois. Le sens d'un mot consistera dans sa capacité particulière d'être l'intégrant d'un syntagme particulier [...] » (Benveniste, 1974 : 227).

¹⁸¹ Harris, Z. (1969), « Analyse du discours », *Langages*, n° 13, p. 10.

rapport avec son co-texte, réalité plurielle aux multiples dimensions régie par des principes d'hypertextualité et d'intertextualité : « Sans ignorer la rupture que cela constitue avec la tradition saussurienne orthodoxe, il apparaît aujourd'hui que cet élargissement de l'objet de la linguistique de la phrase au texte, pour être subversif, n'est pas suffisant. Car dans la recherche ou la construction du sens, aucun texte ne se suffit à lui-même » (Mayaffre, 2007 : 22). C'est en ce sens que l'auteur insiste sur la nécessité d'une « réflexivité » du corpus, autrement dit d'un dialogue entre les textes qui le constituent : « En miroir, les textes du corpus doivent s'éclairer mutuellement ; se réfléchir les uns les autres ; chacun d'entre eux constituant le co-texte¹⁸² immédiat de tous, et l'ensemble, l'intertexte de chacun » (*ibid.*). Cette ouverture au *co-texte*, au-delà du contexte et de l'intertexte, est encouragée par les possibilités offertes par les nouvelles technologies :

Convenons que le *texte* est une dimension du langage et que les *textes* constituent l'objet empirique de la linguistique. Loin d'être dépassé par de nouveaux médias, le texte connaît un nouvel âge, comparable à la révolution philologique et éditoriale de la Renaissance. Il s'enrichit par le multimédia ; mieux, c'est la complexité du texte qui peut permettre de comprendre les sémiotiques plurielles. (Rastier, 2001 : 2)

Sans trop rentrer, pour l'instant, dans les détails de la pensée de Rastier, contentons-nous de relever l'importance de ce passage, au niveau de l'objet de la linguistique, de la phrase au texte, et, en dernier ressort, aux textes, puisque désormais « tout texte doit être rapporté à un corpus pour être interprété » (Rastier, 2011 : 25). En réalité, le corpus ne suffit pas non plus ; pour pouvoir être interprété, un texte doit être rapporté à la culture de son émetteur, laquelle difficilement ressort d'un corpus de textes renfermés sur lui-même, sans oublier que les connaissances encyclopédiques du récepteur conditionnent aussi le décodage du message. C'est d'ailleurs pourquoi à la formulation de Rastier nous préférons celle de Jean-Michel Adam qui, s'inspirant de l'opposition mise en place par Slakta (1975 : 30) entre le texte, « objet formel abstrait », d'une part, et le discours, « pratique sociale concrète » de l'autre, affirme que « le texte est un *objet abstrait* résultant de la soustraction du contexte opérée sur l'*objet empirique* (discours) » (1989 : 191). Autrement dit, le texte est le résultat de la décontextualisation du discours. Absolument valable dans la théorie, ce principe, distillé un an plus tard dans la formule « *Discours = Texte + Contexte* et *Texte = Discours - Contexte* » (Adam, 1990 : 23), l'est beaucoup moins dans la pratique, les réalités discursives des sujets parlants se laissant très difficilement réduire à des modèles abstraits.

Dans le premier chapitre d'*Arts et sciences du texte*, l'ouvrage qui développe le modèle théorique de la philologie numérique, Rastier affirme que la dématérialisation numérique oblige à reconsidérer l'opposition entre écrit et oral, et plus précisément à la dépasser en lui préférant la notion de « support ». Traditionnellement opposé au discours, comme l'écrit l'était à l'oral, le texte peut maintenant se définir comme « une suite linguistique empirique attestée, produite dans une pratique sociale déterminée, et fixée sur un support quelconque » (Rastier, 2001 : 21). L'auteur déploie ensuite ces trois conditions définitoires : (i) en tant qu'attesté, le texte s'oppose aux créations théoriques du linguiste, telles que les exemples forgés, et augmente ainsi son objectivité ; (ii) en déterminant son contexte social de production, il respecte le principe d'écologie linguistique ; (iii) fixé sur un support, condition nécessaire à son étude critique, le texte n'est plus exclusivement de l'écrit, mais peut tout

¹⁸² Il faut noter qu'en général, ce mot ne désigne pas l'ensemble des autres textes par rapport à un texte donné, mais bien l'entourage immédiat d'une unité de langue à l'intérieur d'un texte donné.

aussi bien être de l'oral. Avec l'informatisation des textes, et conjointement des pratiques linguistiques et philologiques, l'antinomie traditionnelle écrit-oral, qui alimentait une conception limitée de la notion de texte, perd alors son sens.

Dans l'histoire des supports ayant permis aux sciences du langage de se constituer, la numérisation marque décidément une nouvelle étape, la troisième après l'écriture et l'imprimerie. Rastier, qui insiste sur l'importance de distinguer systématiquement l'évolution des supports de celle des traitements du langage que ces derniers autorisent, en faisant explicitement allusion (pour la récuser) à la thèse défendue par Auroux dans *La révolution technologique de la grammatisation* (1994) – « à la différence de l'imprimerie, la grammatisation n'est pas une technologie, mais un type de description linguistique » (Rastier, 2001 : 75) – affirme précisément que « chaque nouveau support permet de nouveaux traitements, mais ne les détermine pas » et qu'« une nouvelle technologie définit précisément un nouveau mode d'interaction entre un traitement et un support » (*ibid.*, p. 74-75). À la première idée fait écho un passage de l'article de Glessgen « Esigenze della tecnologia informatica nella filologia e lessicografia storica » (2006_a) et qui se lit comme suit : « È certo che i mezzi hanno un influsso sulla maniera di muoversi; ma non devono determinare la via da prendere » (p. 21). Quant au deuxième principe, s'il est vrai qu'une nouvelle technologie renouvelle le rapport que le support technique entretient avec le traitement de l'objet, en l'occurrence le langage, elle entraîne également, et inévitablement, des remaniements épistémologiques importants et qui intéressent l'ensemble de la discipline linguistique. « Il est aujourd'hui admis¹⁸³ que le passage du papier au numérique ne représente pas un simple changement technique de support de la culture, de l'information et du savoir humains mais une révolution culturelle, épistémologique, anthropologique aussi, sans guère de précédant dans l'histoire » (Mayaffre, 2010 : 234). À partir de la chronologie mise en place par l'anthropologue britannique Jack Goody dans l'ouvrage *Pouvoirs et savoirs de l'écrit* (2007), représentant « l'histoire universelle en quelques grandes stations que furent (i) l'invention du langage qui nous fit entrer dans l'humanité, (ii) l'invention de l'écrit qui nous fit entrer dans l'histoire (*versus* la préhistoire), (iii) l'invention [...] de l'imprimerie qui nous fit entrer dans la modernité » (*ibid.*), Mayaffre propose de faire coïncider la révolution numérique avec l'entrée de l'humanité dans celle qu'il nomme « l'hypermodernité » : « après la modernité, l'hypermodernité s'impose à marche forcée bouleversant notre rapport au monde, au temps, à l'espace et aux autres ; l'écran remplace le livre ; le texte est devenu hypertexte » (*ibid.*, p. 234-235). Lorsqu'elle cite les travaux du philosophe français Bernard Stiegler, en particulier l'article de 2014 « Pharmacologie¹⁸⁴ de l'épistème numérique » (p.

¹⁸³ Cet avis est partagé par Rey, entre autres, notamment dans l'article « Choisir entre le papier imprimé et l'écran n'est pas seulement une affaire de support » (2014).

¹⁸⁴ Nous citons, comme le fait Jacquot, un passage de l'article « Pharmakon » publié en ligne par Stiegler dans *Ars Industrialis*, « Association internationale pour une politique industrielle de l'esprit » créée en 2005 à l'initiative du philosophe lui-même et devenue en 2020 l'Association des Amis de la Génération Thunberg - *Ars Industrialis* : « *Tout objet technique est pharmacologique* : il est à la fois poison et remède. Le *pharmakon* est à la fois ce qui permet de prendre soin et ce dont il faut prendre soin, au sens où il faut y faire attention : c'est une puissance curative dans la mesure et la démesure où c'est une puissance destructrice. Cet à la fois est ce qui caractérise la *pharmacologie* qui tente d'appréhender *par le même geste* le danger et ce qui sauve. Toute technique est originairement et irréductiblement ambivalente : l'écriture alphabétique, par exemple, a pu et peut encore être aussi bien un instrument d'émancipation que d'aliénation. Si, pour prendre un autre exemple, le web peut être dit pharmacologique, c'est parce qu'il est à la fois un dispositif technologique associé permettant la participation et un système industriel dépossédant les internautes de leurs données pour les soumettre à un marketing omniprésent et individuellement tracé et ciblé par les technologies du *user profiling* » [URL : <https://arsindustrialis.org/vocabulaire-pharmakon-pharmacologie> ; consulté le 18/11/2021].

14), Clémence Jacquot pousse encore plus loin la réflexion sur les transformations épistémologiques déclenchées par le numérique, en partant elle aussi du changement ontologique de l'objet texte :

Accordant à juste titre au numérique le statut de « mutation épistémologique et archivistique majeure », Bernard Stiegler propose d'envisager la réaction de l'esprit humain face à la révolution digitale non tant comme une adaptation de surface au nouveau média, mais bien, par l'extériorisation propre à la « vie de l'esprit », comme un bouleversement ontologique de la pensée elle-même. Le support numérique renouvelle en effet le rapport au texte, tant dans sa lecture que dans son écriture et, par extension, les modalités d'accès au savoir qui en découlent. (2016 : 41)

Revenons à présent aux propos de Rastier. En plus d'avoir permis l'extension de la définition du texte, incluant désormais l'oral et pas seulement l'écrit, l'informatique renouvelle aussi l'articulation entre le support ainsi conçu et ses traitements possibles : « L'informatique, technologie sémiotique, est en passe de renouveler la linguistique, non de l'extérieur, mais de l'intérieur, en lui proposant d'accéder de nouvelle manière à ses objets, outre de nouveaux moyens et objectifs d'applications » (2001 : 75). Cette situation, qui est à l'origine de la philologie numérique, est, d'après Rastier, le résultat de la convergence de quatre évolutions fondamentales. Les cognitivistes, les premiers à avoir intégré l'informatique à leur théorie linguistique, appliquaient à la nouvelle technologie des objectifs élaborés avant son apparition ; en d'autres termes, ils l'utilisaient pour prouver des théories préexistantes, au lieu de décrire des objets. Rastier, qui développe cette question des contradictions du cognitivisme et du premier computationalisme, considère la fin des ambitions cognitivistes (1) comme la première des quatre évolutions permettant l'élaboration de la nouvelle philologie numérique. À cela s'ajoute l'essor progressif, encouragé par le développement de la pensée statistique et probabiliste, des banques de données textuelles et de la linguistique de corpus (2) – ou, mieux, *des* linguistiques de corpus – ayant initialement pour fin la fabrication de produits traditionnels, comme par exemple les dictionnaires (*cf.* TLFi). Il s'agit, au fond, d'un changement épistémologique double :

La situation épistémologique de la linguistique est en train de changer, par deux mouvements convergents : au plan épistémologique, l'empirisme l'emporte peu à peu sur le dogmatisme, et l'on en vient par exemple à réhabiliter le distributionnalisme ou les méthodes quantitatives ; au plan méthodologique, les traitements automatiques du langage changent corrélativement leur rapport à l'objet : on voulait analyser des phrases, on subordonne à présent cet objectif au codage et à l'exploitation des corpus numérisés. (*ibid.*, p. 77)

Un autre facteur, peut-être moins évident, consiste dans l'évolution de la demande sociale (3), qui se réalise concrètement dans l'expression, plus ou moins consciente mais certainement croissante, de nouveaux besoins, « notamment dans le domaine de l'extraction d'expertise et de l'analyse du contenu »¹⁸⁵ (*ibid.*, p. 78). Cette nouvelle demande sociale, symptôme de l'intérêt pluridisciplinaire de la linguistique et de la philologie modernes, entraîne le perfectionnement des instruments

¹⁸⁵ « Par exemple, telle compagnie d'assurances cherche des linguistes pour analyser les structures narratives dans 9 000 déclarations d'accidents mortels ; tel service dépendant du ministère de la Défense veut analyser 120 000 pages de documents historiques sur les Balkans pour faire de la prospective à partir de séquences événementielles ; dans le domaine du marketing enfin, on cherche à dépasser les méthodes lexicométriques par analyse factorielle, aussi éprouvées que limitées » (*ibid.*).

d'exploitation des corpus textuels, en fonction des besoins de la recherche et non indépendamment de ces derniers. Toutes ces évolutions ne pouvaient que s'accompagner d'un certain nombre de changements à l'intérieur des communautés de recherche (4), tous gravitant autour des questions de la mutualisation et normalisation des ressources et du partage des résultats. À ce sujet, Rastier constate l'existence de convergences nouvelles entre communautés de recherche, au niveau de l'objet et non des objectifs, dans le projet de la TEI (*Text Encoding Initiative*), lancé en 1987 par la volonté de la principale société professionnelle et internationale pour les humanités numériques, l'*Association for Computers and the Humanities* (ACH). Cette initiative a eu des conséquences épistémologiques particulièrement importantes :

[...] outre qu'elle marque une reconnaissance du problème de la textualité par toutes les communautés utilisant des traitements automatiques du langage, elle requiert une réflexion nouvelle sur les critères typologiques. D'où l'essor inattendu de la philologie, restée jusqu'ici à peu près sans lien avec l'informatique linguistique. Dès lors que l'on décrit et traite des textes, et non des exemples, une déontologie s'impose en effet pour définir des conditions de recueil, d'établissement, de transcription des textes, puis pour coder leurs articulations. (*ibid.*, p. 80)

Dans la foulée du projet de la TEI, un certain nombre d'auteurs se sont exprimés sur l'urgence, pour les communautés de recherche, de former un front uni, en termes de normes adoptées par exemple, et de partager à la fois ressources et résultats ; pour ce faire, un changement de mentalité s'impose d'emblée comme une nécessité (*cf.* Pierrel 2008, 2016¹⁸⁶, mais aussi Bernard *et al.* 2002, ou encore Camps 2018¹⁸⁷).

En plus de s'enrichir de textes oraux, de « nouveaux objets philologiques permettant débat et conjectures, en matière de la linguistique de l'oral » (Rastier, 2001 : 81), la philologie atteint, avec la numérisation, de nouveaux domaines, poussée par les nouvelles possibilités de traitement qu'offre l'informatique. Nous n'aurions pas su dire mieux que Mayaffre à quel point, mais aussi dans quel sens, le numérique révolutionna les disciplines de la philologie et de la linguistique :

Le texte est un artefact (*artis factum* : fait de l'art), *phénomène d'origine humaine, artificielle*, comme l'indique la définition. Le passage du papier au numérique, le travail technique et quotidien de saisie par exemple, la simple lecture du texte sur son écran via l'ascenseur de son traitement de texte, sans parler de la réflexion théorique et pratique sur l'édition numérique, les options de codage, de balisage, d'étiquetage, tout cela nous fait rompre avec l'idée qu'il existerait un texte naturel, dont la forme intangible serait le folio ou le livre avec sa couverture et sa pagination. Bien sûr, la philologie traditionnelle, en insistant sur les différentes éditions et en développant le comparatisme non hiérarchisé (voir récemment Heidmann 2005 ; Adam 2005), avait prévenu contre la naturalisation abusive d'un texte source et réifié. Mais la philologie numérique expérimente cette réalité tous les jours en relativisant la forme textuelle. (Mayaffre, 2007 : 16-17)

¹⁸⁶ « Il convient donc de prendre conscience que sans une véritable mutualisation de telles ressources [corpus et bases de données textuelles], chaque équipe de recherche ou chaque chercheur se verrait dans l'obligation de tout réinventer, alors même que nul ne peut être spécialiste de tout. Ceci est particulièrement vrai dans un domaine aussi vaste que la linguistique ou la philologie des langues romanes qui nécessite d'aborder des aspects aussi divers que le lexique, la syntaxe, la sémantique, la pragmatique » (2016 : 132).

¹⁸⁷ « Un consensus fort existe selon lequel le partage et la libre diffusion des données n'a, pour la science, que des avantages. Les quatre justifications principales en sont, dans les termes de Christine Borgman, "(1) to reproduce or to verify research, (2) to make results of publicly funded research available to the public, (3) to enable others to ask new questions of extant data, and (4) to advance the state of research and innovation" » (2018 : § 20).

Ce que Mayaffre veut dire par « en relativisant la forme textuelle » c'est que, du fait de pouvoir aborder, dans l'espace d'un seul écran, le texte sous plusieurs de ses formes, en l'occurrence le texte graphique, lemmatisé et étiqueté – « Construit pour apporter des “données textuelles”, il porte les traces des métadonnées qu'on lui attribue pour que l'outil informatique puisse opérer différents types d'analyse systématisée »¹⁸⁸ (Jacquot, 2016 : 43) –, la philologie jette un nouveau regard sur le texte, nous en offre une vision alternative :

[...] le numérique en multipliant les mises en forme des textes propose une autre vision du texte. Un texte anti-naturel donc, dématérialisé – virtuel pourrait-on dire commodément –, dont les contours physiques tels que perçus depuis des siècles sont abolis, et la structure et le contenu – entendons, pour faire simple : la textualité – reconsidérés. (Mayaffre, 2007 : 17)

D'après Mayaffre, ce qui est le plus révolutionnaire dans tout cela c'est le « dépassement/complément de la linéarité » (*ibid.*), complémentée par d'autres perspectives de lecture : « le support et l'outillage électroniques permettent à moindre coup de doubler le point de vue de la linéarité par d'autres points de vue que proposent d'autres types de lecture »¹⁸⁹ (*ibid.*, p. 18). Pour Rastier, ce facteur révolutionnaire marque le passage du texte à un stade supérieur : « après le rouleau et le codex, le numérique ouvre en effet une troisième époque de l'écrit, caractérisée par l'*accès immédiat* et la *lecture non linéaire* [l'italique revient à l'auteur]. Ces deux nouveaux facteurs conduisent à reconsidérer ensemble la textualité et l'intertextualité » (Rastier, 2001 : 91). D'autres auteurs sont allés jusqu'à voir dans le numérique un dépassement même de l'écrit, au sens traditionnel du terme : « On peut dire que le passage du texte de deux à trois dimensions (de l'écrit à l'hypertexte) est analogue au passage qui s'est effectué il y a cinq mille ans de l'oral (une dimension) à l'écrit (deux dimensions) » (Bernard, 1999 : 149). Un tel propos surprend par sa naïveté ; en effet, on n'a pas dû attendre les ordinateurs pour inventer l'hypertextualité, n'importe quel index ou renvoi à un autre ouvrage ou à un autre auteur dans un livre donné relève déjà de l'hypertextualité. Le numérique n'a pas inventé l'hypertextualité, il en a simplement facilité la mise en œuvre et l'utilisation.

Ce qui fait aussi l'intérêt de la philologie numérique, c'est sa dimension sémantique, renforcée par la réconciliation entre philologie et herméneutique¹⁹⁰ : « pour proposer des corpus fiables, la

¹⁸⁸ « Le rapport du texte digital à la construction du savoir passe ainsi par des dispositifs de lecture particuliers et surtout dépendants d'une préparation préalable du texte au moyen des opérations de balisage que nous venons d'évoquer. La transformation du texte en corpus numérisé induit dès lors des stratégies renouvelées d'exploration et d'attention portée au texte. L'interface proposée tant par les éditions numériques savantes que par les logiciels et outils d'analyse textométriques mobilise non seulement les modalités de lecture propre au Web, mais aussi une grille d'analyse textuelle induite par l'outil lui-même et illustrant ce qu'on pourrait appeler, avec Yves Citton, une singulière “écologie de l'attention” » (*ibid.*).

¹⁸⁹ « Ont été relevées, dans (Mayaffre 2002-a), trois lectures électroniques complémentaires à la lecture oculaire linéaire traditionnelle : lecture quantitative (complémentaire de la lecture qualitative), lecture paradigmatique (complémentaire de la lecture syntagmatique), lecture hypertextuelle (complémentaire de la lecture textuelle). Et si l'on insiste sur la dimension complémentaire de ces approches, c'est que l'opposition entre numérique et oculaire n'a pas lieu d'être : la philologie et/ou herméneutique numérique entend prolonger, mais aucunement abolir, l'analyse de texte habituelle » (*ibid.*).

¹⁹⁰ « Longtemps artificiellement séparées, pour des raisons historico-épistémologiques plurielles que certains auteurs ont décrites, elles peuvent se réconcilier à la faveur de la révolution numérique [...] : il s'agirait même d'une de ses conséquences les plus heureuses, au sein des sciences de la culture, de la révolution numérique en question » (Mayaffre, 2007 : 15).

philologie, ne serait-ce que pour établir les textes, doit les interpréter. Établissement et interprétation se prolongent à présent dans deux types d'applications, l'étiquetage assisté et l'aide à l'interprétation. Ainsi, loin de se limiter au plan de l'expression, la philologie numérique comprend une composante sémantique qui intéresse le texte et l'intertexte » (Rastier, 2001 : 91). Les nouvelles techniques offertes par l'ordinateur peuvent donc aider le chercheur à penser et à interpréter les textes, ce que la machine n'est pas en mesure de faire seule ; « si l'outil informatique ne permet pas *stricto sensu* d'interpréter les textes – du moins pas dans le sens herméneutique que l'on attribue généralement au terme dans le domaine littéraire –, il offre, cependant, un nouveau rapport au support textuel grâce à la construction d'un corpus annoté » (Jacquot, 2016 : 45).

Au-delà de cet intérêt sémantique, la philologie numérique favorise les études sur la « diversité interne des langues, telle qu'elle s'exprime dans la variété des discours, des genres et des textes » (Rastier, 2001 : 78). En effet, contrairement à la tendance homogénéisante de l'imprimerie, l'ordinateur facilite, plus ou moins consciemment, le respect de la pluralité, ce qui en philologie et en linguistique se traduit dans le principe de Cerquiglini déjà évoqué ci-dessus et pour lequel « [...] le réseau électronique, par sa mobilité, reproduit le texte dans sa mouvance même » (1983 : 35). Toutefois, cette attention à la diversité interne au texte ne doit pas s'accompagner de l'oubli de sa dimension externe, qui est tout aussi importante ; Rastier rappelle alors quelle est la posture appropriée à adopter face au texte, spécialement lorsqu'on se situe dans le cadre de la philologie numérique :

La philologie fait évidemment partie des sciences de la culture. Travaillant d'ordinaire sur des phrases sans provenance, les linguistes ont souvent négligé qu'un texte résulte de la création continue de ceux qui la transmettent, tant pour son expression que pour son contenu. Aussi, comme tout objet culturel, un texte exige une distance critique à son égard, ne serait-ce que pour tenir compte de son statut historique et pouvoir être ainsi étudié. Au risque de chagriner les esprits « positifs », la philologie rappelle que les textes ne sont pas des données, mais des constructions problématiques issues de diverses procédures. (Rastier, 2001 : 82)

À nous de nous rappeler d'adopter cette position critique, spécialement dans la partie empirique de notre recherche.

« [...] dans diverses collectivités de recherche [...], l'essor des banques textuelles et de la linguistique de corpus s'accompagne de fait d'un renouvellement inattendu de la philologie, que nous nommerons la *philologie numérique* » (*ibid.*, p. 73). Cette citation, qui se trouve au début du chapitre consacré au modèle théorique de la philologie numérique de Rastier, le troisième de son ouvrage *Arts et sciences du texte*, n'a pour but que celui de mettre en parallèle ce renouvellement de la discipline philologique avec le développement des banques de données textuelles. Nous avons choisi d'analyser la renaissance numérique de la philologie avant l'essor des bases textuelles pour la simple raison que les deux ne sont pas exactement dans un rapport de cause à effet, qui aurait alors justifié l'ordre inverse au nôtre ; l'articulation entre nouvelle ressource (les banques des données textuelles) et nouvelle discipline (la philologie numérique), qui fait d'ailleurs écho à la question de l'interaction nouveau support-nouveau traitement, n'est pas aussi simple. Ce n'est pas parce que l'essor des banques de données textuelles a, dans un premier temps, entraîné le renouvellement de la philologie que cette dernière n'est pas en mesure, à son tour, d'avoir un effet sur ces bases textuelles, de leur conception à leur utilisation. Finalement, les deux – discipline d'une part et ressource de l'autre – s'influencent et s'alimentent mutuellement.

Avant de présenter les principaux enjeux épistémologiques et méthodologiques des banques de données textuelles, ainsi que les possibilités heuristiques qu'elles offrent au chercheur, en particulier à celui qui œuvre dans le domaine de la lexicographie historique, nous voudrions considérer et discuter un certain nombre de problèmes pratiques posés par leur élaboration et utilisation en linguistique. Force est de constater qu'une bonne partie de ces difficultés formelles est due aux limites inhérentes à l'outil informatique, et plus en général à l'univers du numérique.

2.3.2. Difficultés pratiques des bases textuelles et limites du numérique

2.3.2.1. La numérisation des textes et les textes numérisés

Avant de passer en revue certains des problèmes concrets les plus évidents, et aussi les plus épineux, qui affligent non seulement l'élaboration, mais aussi l'utilisation des bases textuelles, nous tenons à préciser que ces dernières ne se résument pas à la numérisation de textes ou éditions imprimés, ni à la collection de documents et matériaux ainsi numérisés. On aurait grand tort de s'arrêter à ces aspects qui, certes, font partie de la définition de ce qu'est une banque de données textuelles, mais ne l'épuisent pas. Loin de là, une base textuelle se définit comme telle par la mise au point d'un appareil de recherche et d'analyse, permettant l'examen quantitatif et qualitatif des données textuelles. Cette mise au point en appelle une deuxième, consubstantielle à la première : souvent confondues, les éditions *numériques* et les éditions imprimées *numérisées* représentent deux réalités distinctes. Au début de son article « Où va la philologie numérique ? », déjà cité précédemment, Camps fait preuve de cette même prudence terminologique :

Pour surmonter cette difficulté de définition, Patrick Sahle¹⁹¹ propose de différencier éditions « numérisée » et « numérique ». Fort efficace, sa définition repose sur les potentialités propres au numérique : est numérique une édition qui ne peut être retranscrite sous forme imprimée sans perte d'information ou de fonctionnalité. (2018 : § 5)

Responsable de la production de livres ou d'autres documents numériques, ainsi que de sites Web, la pratique de l'édition numérique s'oppose, méthodologiquement et en substance, à la numérisation des éditions imprimées, pratiquée dans les grands corpus électroniques et dans les banques textuelles. En raison de l'absence de matière critique dans ce genre de ressource, et plus en général des limitations philologiques qu'il présente – précisément l'un des grands problèmes des banques de données textuelles que nous nous proposons d'analyser ici – certains auteurs ressentent la nécessité de préciser que la philologie numérique, cet objet complexe et protéiforme dont nous avons tenté de donner une définition dans les paragraphes qui précèdent, ne doit pas être entendue comme la numérisation des éditions imprimées mais comme « l'édition du texte, à partir de sources

¹⁹¹ « Digital scholarly editions are not just scholarly editions in digital media. I distinguish between digital and digitized. A digitized print edition is not a “digital edition” in the strict sense used here. A digital edition can not be printed without a loss of information and/or functionality. The digital edition is guided by a different paradigm. If the paradigm of an edition is limited to the two-dimensional space of the “page” and to typographic means of information representation, than it's not a digital edition » (Sahle, P., 2008, *Catalog of: Digital Scholarly Editions*, Köln, en ligne : <https://www.digitale-edition.de/exist/apps/editions-browser/about.html> [consulté le 18/11/2021]).

manuscrites, et de la matière critique nécessaire à son évaluation et à son utilisation » (Guillot *et al.*, 2016 : 1390), à l'aide des instruments informatiques. Les banques de données textuelles étant notre objet de recherche, et non l'édition numérique, nous allons nous intéresser à la procédure de numérisation des textes imprimés, et à ses implications en matière de linguistique et de philologie.

Parmi les articles qui composent l'ouvrage collectif, issu des Actes du colloque à l'occasion du soixante-dixième anniversaire de Max Pfister et édité par W. Schweickard *Nuovi media e lessicografia storica*, nous citons la contribution de Glessgen, laquelle, comme le suggère le titre – « Esigenze della tecnologia informatica nella filologia e lessicografia storica » – s'intéresse justement aux aspects technologiques et organisationnels de l'élaboration de banques de données textuelles. Pour Glessgen, « il problema della codificazione dei dati testuali è una tematica filologica e semiotica come lo sono l'elaborazione della scrittura o quella della stampa » (2006_a : 15), ce qui revient à dire que le processus de codification et la qualité des programmes d'élaboration ne sont pas moins importants que les données textuelles et linguistiques. Il s'agit de questions épistémologiques, d'après l'auteur, non encore résolues ; toutefois, Glessgen parvient à isoler trois exigences incontournables dans l'élaboration et l'exploitation des corpus textuels :

- (1) nella filologia: i dati testuali devono essere preparati con lo stesso rigore delle pubblicazioni a stampa, e devono essere sottoposti alla stessa critica;
- (2) nella tecnologia di codificazione: la codificazione dei dati testuali deve seguire principi di neutralità del *xml* e prendere in considerazione le premesse di *unicode* e della TEI. Peraltro è necessario prevedere l'aggiornamento dei dati al di là dell'individuo, eventualmente in collaborazione con le grandi biblioteche nazionali o universitarie;
- (3) nella tecnologia di programmazione: è necessario lo sviluppo di strumenti non commerciali, facilmente accessibili, trasparenti, documentati e sottoposti alla critica. I programmi dovrebbero permettere l'interpretazione o l'esportazione di dati testuali e linguistici. Come per i dati testuali, è necessario prevedere un aggiornamento sistematico dei programmi di elaborazione. (*ibid.*, p. 21)

La constitution d'une base de données textuelles présuppose que soient faits, en amont, des choix méthodologiques importants, à commencer par la typologie des éditions imprimées à utiliser. Faut-il numériser les manuscrits originaux ou les éditions scientifiques de référence, passées par le crible de l'éditeur scientifique et souvent accompagnées d'un appareil critique ? Cette première décision n'est évidemment pas sans conséquences ; d'un point de vue linguistique, il y a une différence importante entre un texte original, susceptible de donner une image plus fidèle de la langue de l'époque, et son édition scientifique, sujette à la volonté de normalisation, plus ou moins explicite, des éditeurs. Cette question, que nous avons abordée en partie dans le chapitre précédent, a été au cœur des préoccupations de Christiane Marchello-Nizia, lorsqu'elle envisageait de créer, à l'image de Frantext et en tant que son complément, une base textuelle pour le français médiéval. Créée en 1989, la *Base de français médiéval* (BFM), en couvrant la période allant du IX^e au XV^e siècle, se proposait de compléter la base du *Dictionnaire du Moyen Français* (DMF) qui était en cours d'élaboration plus ou moins à la même époque. Postérieure donc à Frantext, et à son corpus de textes médiévaux, *Frantext Moyen Français* (1330-1500), qui, avec *Frantext Agrégation* et *Frantext CTLF*, forme les trois déclinaisons principales de la base, la BFM a hérité de ces projets antérieurs certains choix méthodologiques. Ainsi, comme pour le DMF, les textes ont été numérisés « dans leur intégralité et à partir d'éditions de référence. Les variantes n'ont pas été saisies et l'on n'a pas eu recours aux

manuscripts d'origine, sauf pour le texte de la *Queste del Saint Graal* »¹⁹². Pour certains linguistes, les données que l'on peut extraire des textes ainsi numérisés sont forcément critiquables du point de vue de leur qualité, de leur fiabilité et de leur exhaustivité. Alexei Lavrentiev, responsable de la philologie numérique et administrateur du portail Web de la BFM, dans un article consacré à la question cruciale de la qualité des données des bases textuelles, et plus spécifiquement au « Développement de la Base de français médiéval : qualité philologique, ouverture et outillage textométrique », nomme, parmi ces linguistes qui se montrent plutôt stricts en matière de qualité des données, la linguiste russe Lydia A. Stanovaïa, pour qui « un chercheur visant à obtenir les données réelles doit absolument étudier les manuscrits réels, existants, conservés, faits à l'époque étudiée, et non pas les textes irréels, hypothétiques, reconstruits par des philologues (Stanovaïa 2003 : 246)¹⁹³ » (Lavrentiev, 2015 : 229). C'est ainsi que les éditions dites « critiques » perdent, à leurs yeux, de valeur linguistique ; il s'agit, comme le dit Lavrentiev, d'un point de vue plutôt radical, car finalement tout dépend de la qualité de l'édition critique ; dans une bonne édition critique, l'apparat critique restitue toutes les variantes présentes dans les différents manuscrits (réels), permettant la reconstruction des textes anciens. S'écartant de toute position extrême, qu'elle soit dans un sens comme dans l'autre, l'auteur reconnaît les avantages des (bonnes) éditions critiques :

Sans utiliser les éditions scientifiques modernes, il aurait été impossible de construire un corpus textuel important en un temps et à un prix raisonnables. Si les éditions choisies sont de type « bédieriste » [Bédier 1928] (comme c'est le cas de la majorité d'éditions de textes en français médiéval) et si elles sont établies avec la rigueur philologique nécessaire, elle [*sic*] sont tout-à-fait utilisables pour les recherches littéraires, historiques et pour la plupart des recherches linguistiques, à l'exception des travaux sur la segmentation graphique, la ponctuation et l'usage des abréviations [Lavrentiev 2007]. Bien entendu, la « fidélité » de chaque édition doit être étudiée de près avant son intégration dans un corpus de recherche linguistique. (Lavrentiev, 2015 : 229)

Si nous avons pris la peine d'allonger autant la citation, c'était aussi pour attirer l'attention du lecteur sur un principe méthodologique fondamental, celui qui est contenu dans la toute dernière phrase : il convient bien évidemment, avant d'en faire le constituant d'un corpus linguistique, d'évaluer la justesse de chaque édition. Le niveau de fidélité à la source d'une édition scientifique est, en somme, un critère de sélection des matériaux textuels à intégrer au corpus ; toutefois, on pourrait (légitimement) se demander qui fixe le niveau suffisant permettant l'accès au corpus. N'est-ce pas là un autre champ de bataille pour les partisans de la mutualisation des ressources et méthodes en matière de corpus textuels ? De toute façon, si l'on tient à ne pas exclure à priori les textes numérisés à partir des éditions critiques, la nécessité d'élaborer des critères le plus objectifs possible s'impose, afin d'en évaluer la précision. Théoricien de la philologie numérique, Rastier souligne l'urgence de cette nécessité, surtout lorsque l'on considère la fiabilité discutable des données sur la Toile – sur laquelle nous reviendrons – et propose une solution, sa solution :

Pour satisfaire les réquisits philologiques minimaux et pour que ses textes puissent être assemblés en corpus, une banque textuelle doit être constituée de textes intégraux aux sources identifiées, et recueillis selon des principes communs d'édition et de codage. Elle doit permettre des regroupements de textes

¹⁹² <http://bfm.ens-lyon.fr/spip.php?article339>.

¹⁹³ Stanovaïa, L. A. (2003), « La standardisation en ancien français », dans M. Goyens et W. Verbeke (éds), *The Dawn of the Written Vernacular in Western Europe*, Leuven, Leuven University Press, p. 241-272.

pour constituer les sous-corpus de travail les plus divers. Bref, sélection, normalisation et codification des textes permettent de transformer les banques textuelles en véritables corpus. (Rastier, 2001 : 84)

Une fois sélectionné, le texte doit passer par une série d'opérations incontournables, elles aussi au nombre de trois, qui en assurent la qualité scientifique : « L'expérience prouve que la correction orthographique, la normalisation des graphies et la lemmatisation sont des opérations indispensables pour mettre à disposition une information fiable » (Labbé, 2002 : 3), à moins que l'on ne travaille précisément sur la polymorphie graphique. Lavrentiev mentionne aussi l'étape de la normalisation, et en parle en termes plutôt constructifs :

La « normalisation » opérée par les éditeurs scientifiques offre par ailleurs des avantages par rapport aux transcriptions « pures » des manuscrits : certaines formes graphiquement ambiguës dans les manuscrits sont distinguées (*parle* vs *parlé*, *jeut* vs *ieut*), ce qui facilite considérablement la lecture, rend la recherche de formes plus précise et améliore les performances de l'étiquetage [morphosyntaxique] automatique. L'usage des guillemets par l'éditeur permet de repérer les passages au discours direct, même s'il faut toujours tenir compte des erreurs d'interprétation et des ambiguïtés possibles. (Lavrentiev, 2015 : 229)

De l'autre côté, la normalisation d'un texte risque d'entraîner l'aplatissement de ses irrégularités, l'homogénéisation de sa diversité linguistique. L'image de la langue qui ressort d'un texte normalisé est nécessairement trompeuse, artificielle ; elle donne l'illusion de l'uniformité, du monocolore. En s'intéressant au rapport entre la philologie et la politique, Duval évoque la déformation linguistique qu'opère la normalisation des graphies dans les textes et il en souligne les implications politiques (*cf. supra*). Il y aurait donc une synthèse à chercher, entre la nécessité de se donner un ensemble cohérent de normes internationales d'encodage numérique des textes (*cf. la Text Encodig Initiative*, 1987) et la volonté de préserver la variété linguistique, en protégeant les textes sources du danger de la « naturalisation abusive » (Mayaffre, 2007 : 16-17, cité plus haut).

Le concept de normalisation est apparenté à celui de lemmatisation. Cette dernière consiste en effet à ramener chaque forme normalisée à son entrée dans le dictionnaire. Dans l'article « La lemmatisation des grandes bases de textes. Un exemple : Corneille, Molière, Racine », issu de sa contribution au colloque de 2002 *L'édition électronique en littérature et dictionnaire, évaluation et bilan* et d'où nous avons extrait la citation ci-dessus, Dominique Labbé prend l'exemple des pièces de trois des plus grands écrivains français pour montrer les intérêts, et les usages possibles, d'une base de données textuelles normalisées et lemmatisées. En plus de permettre une consultation aisée, la combinaison de la normalisation et de la lemmatisation permet, d'après l'auteur, d'étudier scientifiquement le vocabulaire d'un auteur, mais aussi de faire des remarques au niveau stylistique et sémantique ; « pour cela, il faut réduire les graphies multiples et rattacher chaque mot à son entrée de dictionnaire » (Labbé, 2002 : 1) et soumettre ainsi au logiciel un texte corrigé et balisé :

Celui-ci [le logiciel] commence par normaliser les graphies multiples d'un même mot, la graphie standard étant placée au début de l'étiquette. [...] il faut également réduire les majuscules initiales de phrases (ou de vers) et celles qui sont données aux "faux noms propres". Répétons-le : nous ne modifions pas le texte original, nous y ajoutons cette information. Par exemple, on ne "corrige" pas Racine : *Seigneur* garde sa majuscule – puisque l'auteur l'a voulu ainsi et cette graphie sera retournée à l'écran ou sur papier – mais, dans l'étiquette, la graphie normalisée sera en minuscule et elle sera codifiée comme un nom commun et non pas un nom propre. (*ibid.*, p. 7)

Idéalement automatique et sans erreur¹⁹⁴, la correcte lemmatisation laisse intact le texte original – le contraire aurait indisposé les philologues – mais elle « permet de le consulter enfin d’une manière rationnelle » (*ibid.*, p. 8). En reprenant le propos du linguiste et érudit lexicologue Maurice Tournier, Mayaffre soulève des objections, plus ou moins partageables, contre les « lemmatisations aveugles » qu’une telle méthode risque d’engendrer : « lemmatiser un texte, c’est ramener son vocabulaire (particulier, historique, idéologique) à un lexique (universel, intemporel) : c’est plaquer sur des textes historiques un sens préalable (celui canonique du dictionnaire¹⁹⁵), là où l’analyse prétendait justement déconstruire/reconstruire froidement les textes pour faire percer le sens sous la surface matérielle, graphique – supposée neutre – du corpus » (Mayaffre, 2007 : 22). Juste après, dans une note en bas de page, Mayaffre conteste la critique portée par Tournier, pour revenir, finalement, à l’intention de Labbé de la rationalisation du texte par sa lemmatisation :

On objectera à Maurice Tournier sa propre critique : la forme graphique qu’il réifie et semble considérer comme neutre est elle-même arbitraire, historique, conventionnelle. Le texte graphique n’est, guère plus qu’un texte lemmatisé, un texte objectif ou naturel (*cf.* Mayaffre 2005-a). Grâce à la performance des lemmatiseurs/étiqueteurs, et malgré leurs erreurs résiduelles, la surface lemmatisée ou grammaticalisée du texte n’est, aujourd’hui, guère moins contestable ou arbitraire que celle d’un texte brut. (Mayaffre, 2007 : 22-23)

Au lieu de choisir l’une contre l’autre, il faut prendre acte de ces deux points de vue, également fondés, et les garder à l’esprit lorsqu’on se livre à l’analyse linguistique dans les bases de données textuelles. Toutefois, une précision s’impose : *lemmatiser* ne signifie pas construire un nouveau texte. La lemmatisation vise simplement à rendre possible le repérage rapide et automatique de l’information, laquelle, dans un deuxième temps, doit évidemment être soumise à une approche critique.

Avant de passer à la question, absolument fondamentale en matière de banques textuelles, de la sélection des textes – la première des trois étapes individuées par Rastier permettant de « transformer les banques textuelles en véritables corpus » (*cf. supra*) – nous voudrions attirer l’attention sur deux derniers points, relatifs aux difficultés pratiques posées par la numérisation de textes imprimés. Le premier concerne la question de la propriété intellectuelle et des droits d’auteur qui sont associés à n’importe quel texte et qui règlementent son exploitation. Non seulement l’auteur, mais aussi l’éditeur se réservent certains droits sur le texte, en vertu du contrat qui les lie, ce qui fait que « les éditions disponibles à la numérisation ne sont pas toujours les meilleures » (Guillot *et al.*, 2016 : 1389-1390), et déjà faut-il qu’elles soient disponibles, c’est-à-dire dans le domaine public. Les dispositions mises en place afin de protéger la propriété intellectuelle des textes peuvent, si déjà elles en autorisent la numérisation, avoir une incidence sur la qualité des éditions à disposition. À côté de cette question (non négligeable), il y a le problème, tout aussi crucial, de la reproduction des

¹⁹⁴ « [...] c’est le principe le plus important : la lemmatisation doit être sans erreur (du moins par rapport aux conventions retenues qui, elles-mêmes, devraient être entièrement explicites). Les étiquetages fantaisistes et lacunaires sont contreproductifs car ils engendrent le scepticisme sur l’ensemble des informations contenues dans la base (Hug, 2002) » (*ibid.*, p. 8).

¹⁹⁵ D’abord, il n’y a pas “un” dictionnaire mais plusieurs, et ce pour toutes les époques. Ensuite, c’est à partir du co-texte qu’il faut extraire le sens, plutôt qu’à partir du dictionnaire qui, en linguistique textuelle informatisée, consiste dans une liste de formes lemmatisées entrées dans la mémoire du programme et reliées à des formes diverses mais apparentées, qui leur sont à leur tour reliées.

textes en mode image, c'est-à-dire simplement scannés, comme c'est le cas dans Gallica ou Google Books par exemple. En effet, l'océrisation, c'est-à-dire la transformation automatique, à l'aide d'un logiciel OCR (*Optical Character Recognition*), en fichier texte d'un fichier contenant l'image d'un document, n'est pas toujours d'une qualité acceptable, et encore faut-il qu'elle soit faisable (la qualité typographique du document à océriser laissant parfois largement à désirer). L'océrisation est l'effet d'un instrument qui peut rapidement se retourner contre les objectifs mêmes du chercheur, étant donné qu'il affecte directement la qualité des données – dans une approche philologique traditionnelle, aucune coquille n'est tolérée, alors que l'océrisation génère un fort pourcentage d'erreurs résiduelles, qui doivent alors être corrigées manuellement, un processus qui peut s'avérer très chronophage. Toutefois, on ne peut guère se passer de l'océrisation, la reproduction en mode image rendant impossible toute recherche dans les textes ; aujourd'hui, disposer d'un nombre important de textes, mais inexploitable faute d'océrisation, serait considéré comme un gaspillage injustifié.

Dans les lignes qui suivent, nous allons nous intéresser à la substance, et non plus à la forme, de ce qui fait le cœur des banques textuelles : les textes.

2.3.2.2. La nature des textes : genres textuels et traditions discursives

Dans le chapitre « D'un corpus électronique à une base de données » de son ouvrage *Dictionnaires et nouvelles technologies*, Pruvost profite de l'exemple du corpus source du TLF et puis de Frantext pour avancer une typologie des genres textuels représentés dans les bases textuelles, classés en fonction du nombre des représentants : selon le niveau de représentation, les genres textuels se trouvent « le plus souvent dans l'ordre suivant : roman, théâtre, poésie, mémoires, correspondances, récits de voyage, pamphlets, art oratoire » (Pruvost, 2000 : 61). L'auteur oublie de mentionner les genres qui appartiennent aux domaines scientifiques et techniques, comme le traité ou l'essai par exemple ; bien que nettement inférieurs (20% contre 80% pour les textes littéraires), ces genres de textes mériteraient une place dans le classement de Pruvost. Ce dernier nous apprend, toutefois, quelque chose d'aussi évident que déterminant, à savoir que ce sont les genres littéraires qui sont, en général¹⁹⁶, les plus représentés à l'intérieur des bases de données textuelles. Dans le chapitre précédent, nous avons analysé les raisons de cette prévalence littéraire, indissociables de la notion d'autorité. Si autrefois la disponibilité des textes était proportionnelle à leur autorité, « aujourd'hui des textes de toutes sortes, en masse écrasante, deviennent disponibles, et l'on doit même concevoir des techniques de filtrage pour se préserver de ces “données” » (Rastier, 2001 : 94). La disponibilité d'hier n'est certainement pas la disponibilité d'aujourd'hui ; accrues grâce aux moyens d'Internet, cette dernière, à l'image d'un couteau à double-tranchant, risque de trop favoriser le quantitatif, au détriment du qualitatif. Après celui de l'autorité, le critère de la représentativité est aussi déterminant ; il sélectionne les textes qui sont jugés le plus, et le mieux, représentatifs de la langue en question. Un autre facteur concerne, bien sûr, le passé bibliographique des textes, c'est-à-dire leur fréquence, mesurée en termes de citations, des “X fois cités”, dans les bibliographies d'autres textes. Étant donné l'inévitable répétitivité des noms cités, et l'existence d'un certain suivisme,

¹⁹⁶ Tout dépend, en effet, de la base de données textuelles en question ; dans Europresse, par exemple, c'est bien évidemment la presse qui domine.

notamment en lexicographie, ce critère de la fréquence des citations limite indirectement la richesse linguistique des bases textuelles.

Le détronement de la littérature dans le règne des genres textuels ouvre aussi l'accès aux corpus à tous ces textes qui, malgré leur intérêt linguistique, ont été injustement négligés. Parmi eux, Glessgen signale le cas de l'écrit documentaire, ou « l'un des trois grands ensembles textuels de l'Occident médiéval et moderne, avec les textes littéraires et les ouvrages d'un savoir spécialisé (médecine, droit, astronomie, etc.) » (2006b : 2). L'auteur constate d'abord l'existence de « sérieuses lacunes de la recherche sur les genres textuels et, notamment, sur les genres documentaires » :

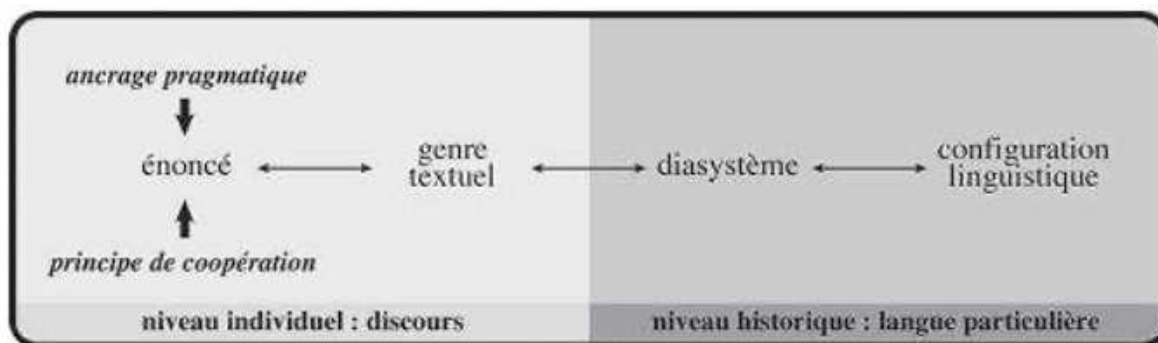
L'historiographie linguistique a en effet compris depuis longtemps l'importance des genres pour l'évolution de la langue, mais elle est loin d'avoir mené ce raisonnement à son terme. Nous ne disposons pas d'une typologie linguistique des genres textuels semblable à celle de Génicot. La *Typologie des sources*¹⁹⁷, quant à elle, ne peut nous servir de guide sûr, puisque les segmentations de la langue sont plus larges que les genres textuels de l'histoire : une charte et une lettre se distinguent d'un point de vue diplomatique, mais elles peuvent appartenir, d'un point de vue linguistique, à un même ensemble variationnel, caractérisé par le même vocabulaire et une même syntaxe. À l'heure actuelle, nous n'avons pas d'idée précise sur les segmentations linguistiques entre les différents genres textuels, ce qui s'explique aussi par le fait que la linguistique s'est presque toujours basée sur les seules traditions littéraires pour étudier l'évolution des langues. (*ibid.*, p. 3)

À partir de ce constat, Glessgen met en avant les qualités philologiques et linguistiques de l'écrit documentaire, mais seulement après avoir défendu son rôle central dans le processus d'élaboration des langues romanes :

Dans ce processus, les éléments linguistiques qui sont propres à un ensemble de genres proches peuvent devenir caractéristiques pour certains contextes (= des caractéristiques 'diaphasiques' comme le langage juridique), pour le prestige des énoncés (= 'diastratique' – langage de haut ou de faible prestige), voire pour l'espace (= 'diatopique' – langage régional ou dialectal). L'ensemble de toutes les formes linguistiques existantes forment le 'diasystème' de la langue : la langue ne fonctionne pas comme une unité mais comme un ensemble de variétés parfois assez divergentes (= variétés 'diasystématiques'), réunies sous le 'toit' abstrait d'une langue historique. [...] La place des genres textuels dans le fonctionnement et le changement linguistique est réelle. Le schéma suivant (tableau n°1) met en relief les interactions qui existent entre (1) les énoncés concrets et individuels, (2) les genres, (3) le diasystème et (4) les règles linguistiques plus abstraites (= la 'configuration' ou le 'système' linguistique)¹⁹⁸ : (*ibid.* p. 2)

¹⁹⁷ *Typologie des sources du Moyen Âge occidental* de Léopold Génicot, 1972.

¹⁹⁸ Ce schéma, comme nous l'apprend l'auteur en note, est développé dans M. Glessgen, « Diskurstraditionen zwischen pragmatischen Regeln und sprachlichen Varietäten », *Historische Pragmatik und historische Varietätenlinguistik in den romanischen Sprachen*, éd. Angela Schrott et Harald Völker, Göttingen, 2005, p. 207-228, à la p. 217.



Compte tenu de ce schéma, il est clair qu’aucun genre textuel ne doit être étudié indépendamment des autres car « seule la comparaison des genres textuels peut déterminer des éléments de la langue qui reviennent dans toutes les situations et d’autres qui sont propres à un genre particulier. L’évolution générale du langage se produit par l’addition et l’interaction des différentes traditions de l’écrit » (*ibid.*). En laissant de côté la question de savoir dans quelle mesure et pour quelle part l’écrit documentaire a participé à l’élaboration linguistique d’une langue donnée, signalons ses deux qualités principales, par ailleurs « absentes des autres traditions textuelles : la qualité d’original, fréquente dans l’écrit documentaire, et la présence d’éléments externes qui permettent une datation précise et donnent des indices sur le lieu de genèse des documents » :

H. Goebel a prouvé, il y a déjà vingt ans, que toute copie, même de textes documentaires, produit une neutralisation des caractéristiques linguistiques, un effet ‘tache d’huile’¹⁹⁹ : un texte original est toujours plus marqué régionalement qu’un texte copié, ce qui rend plus difficile l’étude des sources littéraires ou celles d’un savoir spécialisé, normalement transmises par des copies. L’autre qualité est encore plus importante, parce qu’elle permet de rapprocher les énoncés écrits de leurs lieux de production, des chancelleries et des scriptoria. Ceux-ci représentent les entités de base pour toute réflexion d’histoire linguistique médiévale : la langue écrite s’est formée et transformée très concrètement dans le réseau de ces ‘lieux d’écriture’ dont l’identification a par conséquent une importance capitale. [...] L’identification d’un lieu d’écriture – entendu non pas dans l’espace mais dans la relation à un mandataire donné – suppose une combinaison de caractéristiques externes des documents (écriture, mise en page) et de caractéristiques linguistiques internes (graphies, morphèmes). Les premières sont difficiles à décrire de façon systématique et opératoire mais donnent des indices précieux, les seconds au contraire permettent des quantifications solides. (*ibid.*, p. 7)

À l’aune de tout ce que Glessgen nous apprend, il est à espérer que les écrits documentaires soient intégrés de plus en plus aux bases textuelles déjà existantes, ou alors pris en compte dans l’élaboration de nouvelles. Entretemps, la recherche ne peut que se réjouir de la multiplication de travaux portant sur l’utilisation de corpus représentatifs, disons, d’un « français non conventionnel », pour reprendre la formulation de Pierre Enckell, auteur entre autres du *Dictionnaire historique et philologique du français non conventionnel* (2017). À travers le recensement d’un nombre important de citations authentiques – la plus ancienne remonte au XVI^e siècle – l’ouvrage se propose de relever les traits du français dit « non conventionnel » parce qu’ils se démarquent du français écrit, normatif, standardisé : nous pensons, par exemple, à l’écriture des peu-lettrés (*cf.* Bergeron-Maguire, 2018), ou aux correspondances des Poilus (*cf.* Rézeau, 2018). La représentation des variétés régionales et

¹⁹⁹ Nous citons, comme le fait Glessgen, l’ouvrage en question : Hans Goebel : « Le Rey est mort, vive le Roy : nouveaux regards sur la scriptologie », *Travaux de linguistique et de littérature*, 13 (1975), p. 145-209, à la p. 167.

géographiques, plus généralement de la variété dans toutes ses déclinaisons (diachronique, diatopique, diastratique, diaphasique, voire diagénique²⁰⁰), peut tirer profit de cette ouverture d'esprit, et de corpus. Il suffit de penser aux corpus de presse tels que Europresse – qui fait aussi partie de notre base textuelle – qui ont fait converger une bonne partie de l'attention vers les études sur le genre journalistiques et ses points de contradiction.

Concernant en bonne partie les traits de prononciation, la régionalité linguistique ressort naturellement de l'oral. Les études sur les variétés régionales ne pourraient donc que bénéficier de l'ouverture des corpus aux transcriptions de l'oral, voire directement aux enregistrements. Si nous employons le conditionnel c'est « pour la simple et bonne raison que des corpus oraux transcrits et immédiatement exploitables dans une perspective lexicographique ne sont pas disponibles pour le français de France » (Glessgen et Thibault, 2005 : 16). Cela était vrai en 2005 ; aujourd'hui, ils existent en France métropolitaine quelques corpus oraux, mais leur consultation en ligne et leur intérêt en ce qui concerne la régionalité linguistique restent très limités. « Un énorme travail reste à faire dans ce domaine [...] l'exploitation de tels corpus présenterait une complémentarité très précieuse par rapport aux données tirées de l'écrit ; mais il faudrait bien sûr qu'elles soient éditées dans toutes les règles de l'art (rappelons qu'il existe aussi une philologie de l'oral, mise au point depuis longtemps déjà par la sociolinguistique) » (*ibid.*). Lorsqu'ils évoquent l'existence d'une philologie de l'oral, les auteurs avaient probablement en tête les travaux de recherche de Claire Blanche-Benveniste (1990), experte en linguistique de l'oral et fervente promotrice de la constitution de corpus oraux transcrits, ou alors les projets en cours *Phonologie du français contemporain* (France) et *Le français à la mesure d'un continent* (Canada) – nous y reviendrons. Il faut toutefois signaler le foisonnement récent, et très encourageant, de travaux visant à mesurer les gains que les nouvelles technologies peuvent apporter à notre connaissance de la variation linguistique, en particulier régionale et dialectale.

Le recours aux données attestées est une démarche par nature historique, adoptée par la suite, tout aussi naturellement, par la lexicographie historique. Dans les prochains paragraphes, nous allons nous interroger sur la valeur linguistique à accorder à ces données. Il s'agit d'une question des plus cruciales en linguistique, puisqu'elle fait appel à l'opposition, tout aussi problématique, entre langue et discours, que nous allons observer dans le cas spécifique de la relation entre dictionnaires et textes, entre description lexicographique et réalité des usages.

2.3.2.3. La valeur des données attestées : valeur de langue ou de parole ?

Dans les banques de données textuelles, les mots sont, comme l'indique le nom, attestés dans un texte, c'est-à-dire dans une réalisation discursive concrète et particulière de la langue. De ce fait, le texte est un observatoire de l'usage des mots en discours, et non de la langue en tant que système. En effet, il existe, entre la langue et le texte, une différence de nature fondamentale, imputable en grande partie au caractère individuel et irrégulier de ce dernier, auquel s'opposent la stabilité et la généralité de la langue. L'élaboration de grandes bases de données textuelles, rendue possible et constamment perfectionnée par les technologies informatiques, a permis, en rendant possible le traitement d'un nombre théoriquement infini de textes, de réduire considérablement cet écart. Pour

²⁰⁰ Variation d'une langue à l'intérieur d'un groupe selon le genre, c'est-à-dire selon le sexe du locuteur (*cf.* Bulot et Blanchet 2013).

employer, encore une fois, les mots de Glessgen, « l'étude d'un ensemble textuel important permet par la quantification de relever des variantes particulières et des usages généraux et fait disparaître les éléments événementiels et contingents, inhérents aux textes individuels » (2007 : 374). Le critère quantitatif permet donc d'écourter la distance qui existe entre l'usage et la langue ; attesté dans un nombre conséquent de textes, et par là généralisé, l'usage peut alors espérer rentrer dans la langue, au sens saussurien du terme, c'est-à-dire en tant que réalité sociale, collective. Cependant, cela reviendrait à dire que la fréquence d'emploi, mesurée en fonction de critères le plus objectifs possible, suffit à faire d'un usage donné l'élément du système de la langue. Or, la situation est évidemment bien plus compliquée que cela, d'autant plus qu'elle a à voir avec la question de la représentativité. « Le corpus et la base de données constituent une sorte de microcosme de la langue, un reflet en miniature, en dépit de leurs imperfections et de leur représentativité toute relative. [...] Dès qu'un lexème est relativement répandu dans une base textuelle, on considère que sa fréquence et celle des collocations dans lesquelles il figure correspondent globalement à leur fréquence dans le registre de langue représenté s'il était possible de mesurer l'ensemble des productions à une époque donnée » (Pierens, 2016 : 61), ce qui ne correspond pas à la réalité des faits linguistiques, mais chaque chose en son temps.

Les lexicographes ont toujours eu recours aux textes pour observer les usages réels et actuels d'une langue, à partir desquels se dégage la norme explicite. Il convient de préciser, au risque de dire une lapalissade, que cette dernière est déterminée par l'usage, et non l'inverse (indépendamment du fait qu'elle puisse, *a posteriori*, exercer une influence sur l'usage). L'usage est donc ce sur quoi l'on se base pour opérer une première sélection de mots, en fonction de critères aussi quantitatifs, mais pas seulement. Si elle n'est pas un critère à proprement parler, la subjectivité des lexicographes conditionne aussi, inévitablement, le processus de sélection, sans toutefois que cela nuise à la scientificité de leur travail. Plus précisément, ce qui est subjectif dans la démarche lexicographique n'est pas le choix de l'usage disons dominant, car celui-ci décide par lui-même – c'est l'usage qui, par l'usage, finit par se généraliser, en déterminant, en dernier ressort, la norme explicite – mais le choix qui décide de l'enregistrement de cette norme dans le dictionnaire. « Les artisans du dictionnaire connaissent la douleur du choix, et la mesure compliquée et peu contrôlable [...] de l'usage », écrit Dotoli dans l'une de ses contributions aux *Cahiers du dictionnaire* (n° 6, 2014 : 33), en adhérant à l'idée d'une affinité naturelle entre artisans et lexicographes. Ces derniers n'ont pas, contrairement à ce que M.-É. de Villers laisse penser avec son *Multidictionnaire*, par ailleurs très mal reçu par la communauté scientifique québécoise à cause de son orientation ouvertement puriste, le pouvoir de définir la norme (explicite) ; ils enregistrent la norme implicite telle qu'elle se concrétise dans les manifestations discursives d'une communauté linguistique donnée, en contribuant, par-là, à sa diffusion. Cette sélection (subjective) pour avoir accès aux dictionnaires est aussi une conséquence du fait que l'exhaustivité est, en lexicographie, une utopie, pour ne pas dire un mirage, ce qui pousse les lexicographes à poursuivre l'idéal de la représentativité. Tout en restant descriptifs, ces derniers « participent indirectement à la définition de l'usage dominant parce qu'ils ont le pouvoir de reconnaître officiellement un mot, une expression, un sens par sa seule intégration à la nomenclature de leur dictionnaire » (Villers, 2006 : I, § 3), sans que cela empêche les locuteurs d'utiliser un mot, une tournure, une acception, absents à la nomenclature des dictionnaires. Il semblerait que pour M.-É. de Villers, la particularité – ou mieux, la contradiction – des dictionnaires soit d'être à la fois

descriptifs et normatifs,²⁰¹ alors que ce n'est pas nécessairement le cas ; les dictionnaires scientifiques inconnus du grand public, par exemple, mais aussi les dictionnaires qui décrivent un état de langue ancien, n'ont aucune visée normative. Alors qu'ils devraient se limiter à décrire l'usage, les auteurs de dictionnaires sont, pour elle, « des arbitres qui consacrent l'existence de certains mots, de certains emplois dans la langue » (*ibid.*) ; son propos, qui est très largement faux, a pourtant le mérite de préciser qu'il s'agit bien d'existence *dans la langue*, d'un acte de naissance "seulement" lexicographique, et introduit ainsi, quoique de manière générale, la question de l'existence des lexèmes. En effet, le pouvoir dont elle investit les lexicographes, celui de consacrer l'usage et de définir la norme, se traduit dans un préjugé très répandu dans la population de non-spécialistes, en particulier dans le monde francophone, et qui est celui de croire qu'un mot n'existe pas s'il n'est pas dans le dictionnaire. Dans « Faut-il brûler les dictionnaires ? Ou comment les ressources numériques ont révolutionné les recherches en morphologie », contribution au *Congrès Mondial de Linguistique Française* de 2012, Georgette Dal et Fiammetta Namer s'interrogent sur l'existence des lexèmes construits, mais les questions qu'elles se posent valent aussi pour n'importe quelle autre unité lexicale, spécialement néologique. « À la question de savoir ce que signifie exister, pour un lexème construit, deux réponses sont possibles : un lexème construit existe dès lors qu'il est dans le dictionnaire ; un lexème construit existe dès lors qu'il est dans l'usage » (Dal et Namer, 2012 : 1261). Or, les linguistes, et en particulier les lexicographes, savent bien qu'un mot peut parfaitement exister avant d'être dans le dictionnaire :

L'autre façon d'exister, pour un lexème construit, est d'être présent dans l'usage, indépendamment de son attestation dictionnaire, car, comme l'écrit très justement un internaute à propos des mots en général : [s]i les mots avaient dû attendre un dictionnaire pour exister, le dictionnaire n'existerait pas²⁰². Dans ce cas, un mot existe dès lors qu'il est produit, à l'oral ou à l'écrit, par un locuteur ou scripteur, et qu'il est interprétable. (*ibid.*, p. 1262)

Au lieu de s'annuler mutuellement, ces deux modes d'existence « constituent deux vues différentes, qui peuvent être le cas échéant complémentaires » (*ibid.*). De même que l'approche comparative que nous avons adoptée dans le présent travail, qui vise à compléter l'analyse lexicographique des italianismes dans le lexique culinaire français avec une recherche des mêmes lexèmes dans les bases de données textuelles, la double modalité d'existence des mots suggère que la connaissance du lexique d'une langue restera toujours incomplète si ses observateurs et descripteurs ne prennent pas le bon réflexe de comparer la description linguistique des dictionnaires avec l'observation des usages dans les textes – et, ce faisant, de la compléter. En effet, les linguistes sont tous d'accord pour dire que, en vertu de la complémentarité qui existe entre langue et discours – les deux faces qui ensemble font la réalité linguistique – la démarche comparative devient une nécessité ; l'observation des usages dans le discours est la *conditio sine qua non* de l'analyse des normes (implicites et explicites) dans la langue, et vice-versa. Encore un mot sur M.-É. de Villers et son ouvrage *Profession lexicographe* (2006). Dans le but de représenter le plus fidèlement possible

²⁰¹ « [La description lexicographique] se trouve toujours à légitimer un certain usage : en cela, elle constitue toujours, mais à divers degrés, une activité normative » (*ibid.* § 4).

²⁰² Cela prouve d'ailleurs que ce ne sont pas tous les non-spécialistes qui partagent l'opinion préconçue qu'un mot existe seulement à partir du moment où il se trouve enregistré dans un dictionnaire.

la norme²⁰³, définie par l'usage et non par les lexicographes – qui en revanche le consacrent par le seul fait de le répertorier – ces derniers tentent, nous dit-elle, « de saisir un consensus sur la langue valorisée par la communauté linguistique qu'il vise »²⁰⁴ (*ibid.*, § 28). L'autrice, qui a visiblement oublié de mettre en pratique ses propres propos, ne semble pas consciente de la distinction entre norme implicite et norme explicite, alors qu'elle prétend, avec son dictionnaire, décider de ce que devrait être la norme explicite du français québécois – c'est d'ailleurs ce qui lui est reproché par les lexicographes et lexicologues québécois, en particulier par ceux qui privilégient l'avènement d'une norme québécoise endogène.

« Ce qui, dans la parole, le discours, correspond à l'usage général ». Il s'agit de la définition que *Le Petit Robert de la langue française* de 1967 propose pour le mot *norme*. Encore une fois, cette définition fait l'impasse sur le fait qu'il faut absolument distinguer entre la norme spontanée, sociale (norme implicite), et la norme institutionnelle, conventionnelle (norme explicite), qui est donc un artefact. On pourrait le paraphraser ainsi : la norme est, dans la langue, ce que l'usage général est dans le discours ; mais cette formulation ne rendrait pas compte du principe primordial en vertu duquel c'est l'usage qui détermine les règles qui font la norme, et non l'inverse. Il y a aussi un aspect social du problème, car ce n'est évidemment pas la norme de tous les groupes sociaux, mais celle de ceux qui détiennent le pouvoir au sein d'une société donnée. On connaît bien la formule, cette fois-ci de l'auteur des *Remarques sur la langue française* (1647), Claude Favre Vaugelas, qui définit le bon usage comme « le Tyran, ou le Roi, ou l'Arbitre, le Souverain, ou le Maître des langues »²⁰⁵ : M.-É. de Villers part de cette formule archi-connue, qu'elle retranscrit aussi (I, § 6), pour retracer l'évolution successive du concept de bon usage, moins connue mais tout aussi intéressante. Dans cette évolution, un moment sûrement déterminant a été, d'après nous, le passage parfaitement illustré par les deux définitions suivantes, proposées respectivement par le *Dictionnaire de l'Académie française* (1694) et l'*Encyclopédie* (1751-1772) :

USAGE : s. m. Coutume, pratique reçue. L'usage est le *maître des langues vivantes*. Ce mot n'est pas du bel usage, n'est plus en usage. L'usage l'a reçu. Cela est hors d'usage.

USAGE : L'idée de tyrannie emporte chez nous celle d'une usurpation injuste & d'un gouvernement déraisonnable ; et cependant rien de plus juste que l'empire de l'usage sur quelque idiome que ce soit, puisque lui seul peut donner à la communication des pensées, qui est l'objet de la parole, l'universalité nécessaire ; rien de plus raisonnable que d'obéir à ses décisions, puisque sans cela on ne serait pas entendu, ce qui est plus contraire à la destination de la parole. L'usage n'est donc pas le tyran des langues, il en est le *législateur naturel, nécessaire et exclusif* ; les décisions en sont l'essence : & je dirais d'après cela, qu'une langue est la totalité des usages propres à une nation pour exprimer les pensées par la voix.

À travers l'emploi de l'italique, nous avons voulu mettre en évidence ce passage impressionnant et fondamental dans la manière, extraordinairement moderne pour l'époque, de

²⁰³ « [...] le dictionnaire constitue un ouvrage de référence dont l'objet est de représenter le plus fidèlement possible la norme de la communauté linguistique à laquelle il est destiné, une norme qui s'inscrit dans le temps et dans l'espace. C'est le grand défi que doivent relever les lexicographes » (*ibid.*, § 5)

²⁰⁴ « Le lexicographe doit exercer son jugement pour extraire des données qu'il a réunies les éléments, les lignes directrices qui lui permettront d'élaborer un modèle linguistique, pour déduire la norme des locuteurs auxquels il destine son ouvrage » (*ibid.*).

²⁰⁵ Cette formule se trouve dans la « Préface » aux *Remarques*, II, 1.

concevoir l'usage, qui de maître tyrannique des langues vivantes, en devient le législateur « naturel, nécessaire, et exclusif » (*cf. supra*). Cependant, ce que les deux définitions ne donnent pas à voir c'est l'étape intermédiaire et nécessaire à l'accomplissement de ce passage ; le lecteur averti aura sans doute remarqué que dans la définition de Diderot et D'Alembert le mot *usage* ne s'accompagne pas d'un adjectif, alors que le *Dictionnaire de l'Académie française* emploie, dans un exemple, l'expression « bel usage ». En effet, à l'époque de Vaugelas, imprégnée d'un fort purisme, on distinguait le bon, ou le bel usage du mauvais – c'est encore ce que prétendent faire certains lexicographes (ou présumés tels), comme M.-É. de Villers par exemple. La définition que Pierre Richelet propose du mot *usage* dans son *Dictionnaire françois* (1680) est, à ce titre, particulièrement intéressante, puisqu'elle reflète fidèlement la pensée de Vaugelas :

USAGE : Ce mot se dit en parlant du langage. [...] Il y a deux sortes d'usages. Le bon et le mauvais. Le mauvais se forme du plus grand nombre des personnes qui ne parlent ni bien ni exactement. Mais le bon usage est la façon de parler de la plus saine partie de la Cour, conformément à la façon d'écrire de la plus saine partie des Auteurs du temps. Le bon usage est le Tyran, ou le Roi, ou l'Arbitre, le Souverain, ou le Maître des langues.

Pour Vaugelas, et plus généralement pour l'esprit de l'époque, la norme ne résultait pas de l'usage général en tant que tel, au sens large du terme, mais devait se déduire de ce qu'il nommait le « bon usage ». Ce dernier ne représentait pas simplement la manière de s'exprimer des élites politiques et intellectuelles – la Cour et les Auteurs du temps – mais des parties « les plus saines » de ces élites ; le bon usage était donc l'apanage d'une minorité au sein d'une minorité, et par conséquent le pouvoir d'élire la norme était aussi entre les mains de quelques-uns. De concert avec l'esprit de l'époque, Vaugelas offre une idée d'usage parfaitement puriste, et aussi prescriptive, puisque tout ce qui n'est pas « bon usage » ne doit pas se dire ou s'écrire. De toute évidence, il s'agit d'une conception très artificielle de l'usage, sélectionné en fonction de jugements de valeur arbitraires et « absolutisé » en « maître des langues vivantes ». Au lieu de s'autodéterminer naturellement, et de laisser aux théoriciens de la langue la seule mission de le décrire, l'usage dominant, et donc la norme qui en découlait, étaient fixés artificiellement, sous la pression puriste de l'époque ; il n'était point l'usage général, mais plutôt l'usage particulier des plus saines parties de la Cour et des Auteurs du temps²⁰⁶. En même temps, la norme explicite est, par définition, un artefact. La sélection d'une norme est d'ailleurs l'une des étapes obligatoires de la standardisation selon Haugen : des interventions internes sur la langue, la codification (*codification*) et l'élaboration (*elaboration*) ; et des aspects sociétaux, la sélection (*selection*) et l'acceptation (*acceptance*). Alors que les premiers sont très clairement des phénomènes *top-down*, c'est-à-dire issus d'en haut, les deuxièmes, mais surtout la sélection, peuvent avoir une composante spontanée, non dirigée et *bottom-up*. C'est d'ailleurs ce que soutient Thibault dans son article « Koinéisation et standardisation en français québécois : le rôle des humoristes » : « [...] le processus à l'origine d'une standardisation est bien souvent un processus de koinéisation

²⁰⁶ Aujourd'hui cela n'a pas entièrement changé ; la plupart des dictionnaires, comme *Le Petit Robert* par exemple, s'ils se montrent très accueillants envers les néologismes et proposent une abondante sélection d'exemples variés, restent des ouvrages alignés sur la langue écrite, par les grands auteurs ou la presse, et pas sur la façon dont les locuteurs parlent vraiment la langue française. Cela est encore plus évident dans les grammaires, *Le Bon Usage* en premier ; la fonction normative y reste présente, et peut se heurter à la fonction descriptive (*cf.* à titre de contre-exemple *La grande grammaire du français* de Abeillé/Godard, récemment publiée, et basée sur des exemples oraux autant que possible).

(donc, non dirigé et *bottom-up*) » (2016 : 309). Le modèle de Haugen, en revanche, selon lequel la sélection et l'acceptation portent sur une variété (*vs.* des variantes), celle des élites, présente la standardisation comme un processus dirigiste et organisé, soumis à l'action centralisatrice d'une élite ou d'un État. « [...] la "standardisation" [au sens de Haugen]²⁰⁷ n'est pas uniquement un phénomène conscient strictement dicté du haut (*top-down*), mais apparaît comme intimement lié à des processus spontanés et inconscients issus de la masse des sujets parlants (donc, *bottom-up*) » (*ibid.*, p. 310).

À la lumière de cette réflexion, nous pouvons comprendre pourquoi, aujourd'hui, les lexicographes, et plus généralement les linguistes, s'intéressent tant aux bases de données textuelles ; elles représentent pour eux de véritables mines d'or, dans lesquelles observer les usages réels et actuels de la langue²⁰⁸. Tout dépend, bien évidemment, de la représentativité, en termes de genres textuels, des banques en question ; la recherche dans une base de données textuelles qui contient exclusivement des textes littéraires ne saurait pas offrir une image à 360° de l'usage d'une langue – ce qui reste de toute façon un objectif inatteignable – mais seulement partielle, et dans une certaine mesure, déformée. Ce fait explique l'enthousiasme de M.-É. de Villers pour les types de textes qu'elle regroupe sous « Les corpus de la presse et de publications diverses » et qui offrent, d'après elle, un apport consistant aux recherches lexicographiques : « Outre le fait que les textes des quotidiens et des périodiques ont le double mérite d'être parfaitement circonscrits dans le temps et dans l'espace, ils constituent l'expression vivante et, par définition, ancrée dans l'actualité d'une partie des usages linguistiques de la communauté à laquelle ils sont destinés » (Villers, 2006 : III, § 27). En plus d'être l'expression authentique, spontanée, de certains usages de la langue, les données offertes par les bases de textes journalistiques possèdent l'intérêt d'être actuelles – c'est aussi la raison pour laquelle nous avons choisi d'ouvrir notre "corpus" à la base de données textuelles journalistiques Europresse. Toutefois, les banques de données textuelles ne sont pas en mesure de donner une image des usages parfaitement adossée à la réalité de la totalité des usages possibles, mais seulement à un sous-ensemble de ceux-ci. Même si nous reconnaissons les progrès que ces ressources textuelles offrent, en termes de genres textuels représentés, et donc de diversité linguistique, elles restent sérieusement limitées sur certains points, à commencer par la question de la représentation de l'oral dans le corpus. Malgré ces limites, l'intérêt lexicographique pour les banques de données textuelles reste une évidence :

Le lexique décrit dans un dictionnaire est, comme la grammaire présentée dans les grammaires usuelles, une entité aux contours flous, une abstraction ou idéalisation d'un code soumis aux variations régionales, sociales, diachroniques, etc. Dans un tel contexte, plus on peut observer de données et plus diversifiées sont les sources de ces données, plus on est en mesure de faire une description ayant une couverture et une précision acceptables. [...] le travail d'accès aux données, de traitement de celles-ci, de préparation des modèles dérivés que sont les bases de données lexicales, est devenu une discipline-clé dans l'étude de la langue (Quemada, 1987). (Polguère, 2008 : 1278)

²⁰⁷ Chez d'autres auteurs, comme Anthony Lodge (2010) par exemple, *standardisation* a un sens restreint et s'oppose à *koinéisation*.

²⁰⁸ Mais encore, « [les données textuelles numérisées] sont en mesure de modéliser l'univers du discours, car elles sont à la fois massivement accessibles et facilement exploitables. Depuis une dizaine d'années, ces deux atouts mettent, en quelque sorte, l'usage à la portée du linguiste, grâce d'une part à la démocratisation spectaculaire des capacités de stockage des ordinateurs de plus en plus performantes, et d'autre part à l'évolution des techniques informatiques de recherche d'information, qui simplifient et accélèrent la fouille de ces grandes quantités de données informatisées » (Dal et Namer, 2012 : 1264). Cela est vrai, mais on reste encore très limité à la langue écrite.

Avant de passer à la présentation critique des avantages, à la fois pratiques et épistémologiques, de l'utilisation des banques de données textuelles en lexicographie historique, et puisque nous venons de discuter la valeur linguistique des données attestées, il convient de dire un mot sur les précautions qu'il faut prendre lorsqu'on utilise la Toile en tant que source de données textuelles.

2.3.2.4. La question du Web en tant que corpus²⁰⁹

Étienne Brunet, dans son article « Changements et variations quantifiables dans la langue française », paru dans l'ouvrage de 2004 dirigé par F. Argod-Dutard et intitulé *Quelles perspectives pour la langue française*, nous met en garde contre les risques d'une foi aveugle dans le Web : « les milliards de mots que les moteurs de recherche explorent hâtivement ne sont qu'un amas énorme mais informe, où l'image de la langue française apparaît nécessairement déformée » (Brunet, 2004 : § 4). Il ressort assez clairement de cette première citation que, d'un point de vue linguistique, les avantages de la Toile sont avant tout d'ordre quantitatif, alors que ses apports qualitatifs restent très limités et limitants, voire handicapants. Ayant pour objectif l'élaboration d'un modèle théorique de philologie numérique, Rastier ne pouvait se passer de ces réflexions autour de l'authenticité des données accessibles sur Internet ; d'après ce qu'il nous dit, il semblerait aussi que là où le Web excelle en quantité, il perd dramatiquement en qualité :

Souvent la Toile elle-même est considérée comme un immense corpus, ce qui récuse toute prétention philologique à l'authenticité et à l'autorité. Par ailleurs, les textes perdent de leur identité, et parfois les mises à jour se succèdent d'heure en heure. Enfin, très souvent, ils ne sont pas documentés : sous un déluge de données douteuses, l'élaboration de typologies, voire de canons, fait alors l'objet de demandes insistantes. (Rastier, 2001 : 94)

Parmi les auteurs qui considèrent, à tort d'après Rastier, le Web comme un corpus, nous pouvons citer le nom d'Adam Kilgariff : dans l'article « Web as corpus », il affirme avec enthousiasme que « the corpus of the new millennium is the Web » (2004 : 343). Sur la même ligne, Wooldridge fait coïncider l'avènement d'Internet avec une sorte de démocratisation, de vulgarisation de la linguistique de corpus :

Jusque récemment la linguistique de corpus était l'affaire de spécialistes travaillant en équipes munies d'équipements et de logiciels coûteux sur des corpus élaborés avec grand soin à partir de critères de sélection finement déterminés. Avec l'avènement du World Wide Web et surtout depuis que le WWW s'est enrichi considérablement à tous les niveaux depuis les sites gouvernementaux jusqu'aux pages personnelles et aux forums en ligne, les mêmes spécialistes, comme aussi toute autre personne s'intéressant au fonctionnement de la langue contemporaine, ont à leur disposition un corpus tout fait et en plus dynamique, donc synchronique : l'ensemble des documents trouvables dans le Web. Toutefois, comme dans la linguistique de corpus traditionnelle, la valeur des résultats d'une interrogation du Web

²⁰⁹ Cet intertitre a une formulation délibérément provocatrice, dans la mesure où le web n'est surtout pas un corpus, mais seulement un immense univers dans lequel le chercheur peut aller fouiller pour élaborer des sélections qui, quant à elles, peuvent à bon droit recevoir le nom de "corpus". Un corpus est nécessairement le résultat de choix raisonnés et orientés vers des objectifs précis.

dépend toujours d'une interprétation intelligente. Il n'est pas douteux que nombre d'aspects de l'usage linguistique ne soient convenablement observables que par les méthodes de la recherche spécialisée. (Wooldridge, 2004 : 209)

Malgré les prérogatives qu'il accorde à la recherche spécialisée, sans pour autant la définir, l'auteur considère le Web comme un corpus « tout fait et en plus dynamique, donc synchronique », ce qui témoigne d'une certaine naïveté, ne serait-ce que par le simple fait qu'un corpus n'est ni diachronique, ni synchronique ; c'est la façon de l'interroger qui peut relever d'une problématique diachronique ou synchronique. Lorsque, dans un article publié en ligne l'année d'avant et intitulé « La lexicographie assistée par ordinateur » (2003), il soutient l'idée du Web en tant que super- ou méta-dictionnaire, son enthousiasme aveugle pour les données de la Toile avait déjà atteint son paroxysme :

Tout comme d'autres pratiques humaines, la lexicographie [...] a été transformée par le World Wide Web [...]. Le Web fonctionne grâce aux mots ; pour citer le titre d'un livre bien connu écrit par la petite-fille de James Murray (Murray 1977), le Web, comme le dictionnaire, est un "web of words", une toile tissée de mots. On lit les mots d'un livre, on consulte les mots-adresses du dictionnaire, on navigue le Web à travers des mots-clés. Les millions de documents publiés dans la Toile constituent, par la structuration que leur donnent les mots-clés des moteurs de recherche, un vaste dictionnaire, un dictionnaire encyclopédique fait de concepts et de mots. Les dictionnaires conventionnels, imprimés ou électroniques, perdent de leur importance en comparaison ; quelques-uns des dictionnaires électroniques sont pris dans la toile de mots en ligne.

En partant de la nécessité de distinguer systématiquement les approches dans lesquelles le Web n'est qu'un instrument auxiliaire à la constitution d'un corpus (*Web for corpus*), de celles qui, à l'instar de Wooldridge ou de Kilgarriff, le considèrent comme un seul et grand corpus (*Web as corpus*), Ludovic Tanguy (2013) se pose aussi la question de savoir s'il faut accorder ou non le statut de corpus au Web. Il constate dans les publications sur le sujet une tendance générale au refus, qu'il étaye en citant avant tout Sinclair, connu pour sa rigueur en matière de corpus – « The World Wide Web is not a corpus, because its dimensions are unknown and constantly changing, and because it has not been designed from a linguistic perspective » (2004)²¹⁰ – puis Rastier, tout aussi radical :

De fait, tout regroupement de textes ne mérite pas le nom de corpus. Ainsi une banque textuelle peut regrouper des textes numériques de statuts divers : aucun critère linguistique ne permet cependant leur totalisation, sauf l'hypothèse que la langue leur confèrerait une unité a priori ; mais même organisée en base de données, une banque textuelle ne devient pas pour autant un corpus. Un hypertexte n'est pas non plus par nature un corpus : soit c'est l'équivalent numérique d'un codex dont les renvois internes sont des liens hypertexte ; soit c'est l'hypertexte indéfini et il se confond avec le web – qui n'est pas un corpus mais, un euphémisme s'impose, une aire de stockage, voire une décharge publique. (Rastier, 2005 : 32)²¹¹

Tanguy en conclut qu'il vaut mieux considérer la Toile comme « une simple collection de textes dont la nature, la taille et la distribution sont mal connues (voire inconnues) » (2013 : 9),

²¹⁰ Sinclair, J. (2004), « Corpus and text : basic principles », dans M. Wynne (éd.), *Developing Linguistic Corpora. A guide to Good Practice*, disponible en ligne sur <https://users.ox.ac.uk/~martinw/dlc/index.htm> [consulté le 24/11/21].

²¹¹ Aussi en ligne : Rastier, F. (2004), « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », *Texte !* disponible sur http://www.revue-texte.net/Inedits/Rastier/Rastier_Enjeux.html [consulté le 24/11/21].

en anticipant par là quelques-uns des inconvénients majeurs du Web et de son utilisation en linguistique. Après avoir reconnu que le Web peut être utilisé comme source de corpus (*cf.* l'approche dite « *Web for corpus* »), Étienne Petitjean et Jean-Marie Pierrel dénoncent deux travers de taille caractérisant les textes disponibles sur le Web :

- (1) Leur qualité est souvent très discutable. Sans parler des nombreuses fautes qui demeurent dans bien des textes disponibles sur la toile, on y retrouve un mélange de textes, de formes, de genres et de niveaux de langue ou d'époques très disparates, incompatible avec la nécessité de travailler sur des corpus homogènes de référence pour pouvoir tout à la fois construire des modèles pertinents, les valider et les confronter.
- (2) La pérennité de leur disponibilité n'est pas toujours assurée. Le propre du Web est de fournir des informations en constante évolution et, dans le cadre de projets de recherche, leur durée de vie est souvent inférieure à la durée de vie des projets qu'elles sous-tendent, ce qui rend très souvent impossible des comparaisons objectives de résultats. (Petitjean et Pierrel, 2007 : 14)

Bien que dans le cadre spécifique de la recherche et le suivi des néologismes, Emmanuel Cartier énumère aussi les limites du Web, sans toutefois oublier de mentionner à chaque fois les différentes tentatives d'y suppléer :

Les moteurs de recherche généraux (type Google ou Bing) sont des outils pratiques pour effectuer des recherches d'attestations néologiques²¹² à partir du moment où l'expert a déjà repéré des candidats : ils sont simples d'utilisation, permettent d'accéder à de très gros corpus et fournissent donc souvent nombre d'attestations. Ils présentent cependant quelques inconvénients :

- D'abord, ils effectuent une recherche sur du corpus exclusivement web, ce qui introduit un bruit non négligeable empêchant toute conclusion objective sur les contextes d'apparition ou sur le cycle de vie ; il est cependant possible de restreindre les recherches à un sous-corpus (par exemple, dans Google, restreindre aux textes en langue française, ou même aux sites appartenant à tel ou tel pays francophone) ; il est également possible d'utiliser certains moteurs de recherche spécialisés. Citons notamment, pour ce qui concerne le corpus journalistique, l'application Europresse. Mais, dans l'idéal, il faudrait pouvoir disposer d'un moteur de recherche permettant de gérer les corpus pris en compte.
- Ensuite, ils donnent des résultats sous forme d'extraits de texte, montrant généralement la seule première attestation de la lexie cherchée, alors que le linguiste souhaiterait obtenir l'ensemble des occurrences ; de ce point de vue, il existe là encore des moteurs de recherche proposant non pas des extraits de texte, mais des tables de cooccurrences ; nous pensons par exemple à WebCorp (Renouf *et al.*, 2013) ; il existe également deux applications largement utilisées dans la communauté linguistique, IMS Corpus WorkBench (Evert *et al.*, 2011) et SketchEngine (Kilgariff, 2004), qui proposent des moteurs de recherche de cooccurrences, mais qui nécessitent, l'un comme l'autre de construire préalablement les corpus à étudier et ne sont pas d'une prise en main aisée. Cette contrainte est un avantage, puisque cela permet de mieux contrôler les sources d'informations, et de leur associer des méta-informations. Malheureusement, les deux outils utilisent actuellement un moteur d'indexation bien plus limité que ceux proposés par des outils comme Apache Lucene ou Solr.
- Par ailleurs, les possibilités d'interrogation des corpus sont généralement limitées : dans Google, il n'existe pas, par exemple, de langage d'interrogation par expressions régulières ou encore avec le métalangage utilisé par IMS CWB ou SketchEngine, CQP. Celui-ci permet d'effectuer des recherches par expressions régulières et via les propriétés morphosyntaxiques des termes. Ce métalangage est devenu de facto la référence pour les plateformes d'étude linguistique basée sur corpus, et devrait être rendu disponible sur toute plateforme.

²¹² Cela vaut exclusivement pour les néologismes lexématiques.

- Enfin, les moteurs de recherche généralistes n'effectuent aucun traitement linguistique préalable des corpus, limitant par là les possibilités d'interrogation et la précision des recherches. (Cartier, 2016 : 108)

Au-delà de l'étude de la néologie, l'utilisation du Web comme source de données présente un intérêt heuristique considérable pour la linguistique empirique en général, et pour la lexicographie en particulier. Pour Wooldridge, cela serait dû essentiellement à la nature dynamique du « Web-corpus » (l'expression, à laquelle nous n'adhérons pas, lui appartient, *cf.* 2004 : 209) :

La macro-lexicographie ou dictionnaire est de nos jours fondée sur le dépouillement d'importants corpus coûteux et essentiellement statiques, donc vieillissants par rapport à l'usage actuel, celui du moment de la consultation du dictionnaire. L'observation du Web comme corpus d'usages linguistiques, se situant au niveau de la micro-lexicographie (traditionnellement prise en charge par la lexicologie ou la datation de mots) a l'avantage de pouvoir se renouveler constamment en se fondant sur des corpus dynamiques. (*ibid.*, p. 225)

Tanguy développe davantage la question, en la déplaçant dans le cadre plus précis de la recherche d'attestations. En partant du constat unanime que dans le Web les données sont aussi nombreuses que « difficiles à décrire et à exploiter » (2013 : 8), et donc aussi à évaluer²¹³, l'auteur énumère les principales difficultés que pose l'utilisation des moteurs de recherche à ces fins, et tente d'en expliquer les raisons :

On l'a vu, l'utilisation directe d'un moteur de recherche pour rechercher des attestations d'une unité lexicale ou d'une structure particulière est désormais une opération très courante. Mais il est clair qu'un moteur de recherche sur le Web n'est pas un concordancier ni un système d'interrogation de corpus, et que ses fonctionnalités sont limitées pour plusieurs raisons :

- Ce sont des systèmes de recherche d'*information*, et leur objectif est d'accéder au contenu (à la *sémantique* des textes comme disent souvent les informaticiens travaillant dans ce domaine). Si bien que les fonctionnalités de ces moteurs pour faciliter cet accès sont souvent des obstacles lorsque l'on s'intéresse spécifiquement à la forme : impossibilité de prendre en compte les variations de casse ou la ponctuation, gestion automatique de la flexion, correction automatique d'erreurs, utilisation d'équivalences lexicales diverses, etc. Parfois même les termes de la requête sont purement et simplement absents des documents renvoyés, puisque d'autres mécanismes sont déployés pour associer un document à une requête (dont le fameux principe d'utilisation des termes dans les liens hypertextes qui pointent sur un document pour indexer celui-ci, au lieu de son contenu).
- Ce sont des systèmes qui doivent gérer une quantité impressionnante de données, et qui ont une exigence d'efficacité et de rapidité. Les modes d'accès complexes au matériau textuel sont des sources notoires de ralentissement du processus de recherche : une simple expression régulière plutôt qu'une forme exacte entraîne un temps de calcul largement supérieur. Il existe donc au final très peu de fonctionnalités en dehors de la recherche d'une séquence de formes précises.
- L'unité de données pour un moteur est une page Web, pas une phrase ni un segment de texte quelconque. Cela signifie (en plus du problème que les fréquences affichées ne peuvent donc

²¹³ « Du point de vue de la linguistique empirique, les données accessibles via le Web sont certes nombreuses, mais surtout très difficiles à décrire et à exploiter, et posent un ensemble de questions plus épistémologiques sur le statut des données elles-mêmes. Le TAL a permis de développer un ensemble assez vaste (étant donnée la brièveté de la période) d'outils pour permettre leur exploitation : si ces outils ne sont pas eux-mêmes d'une grande complexité de conception ni d'utilisation, ils ont amplifié les problèmes liés à la nature et au contrôle des données manipulées, les rendant elles aussi encore plus difficiles à évaluer, et produisant des résultats qui posent un ensemble de problèmes dans leur validation » (*ibid.*).

correspondre à des occurrences) qu'il est difficile de contrôler la portée d'une requête, ou encore d'accéder directement au contexte recherché. (*ibid.*, p. 12)

Alors qu'elle occupe une place marginale dans la réflexion épistémologique de l'auteur que nous venons de citer, la variété des genres textuels offerte par le Web est de loin l'aspect le plus intéressant de cette ressource, ainsi que son avantage majeur dans une perspective lexicographique. « Vecteur pour des types de textes accessibles aussi par d'autres voies, Internet est également générateur de variétés discursives propres (blogs, forums, chats) désormais exploitées en lexicographie avec les précautions qu'elles requièrent, mais sur l'utilisation desquelles les dictionnaires généraux restent encore quasi muets²¹⁴, même si leur couleur énonciative spécifique n'échappe pas à certains lexicographes » (Corbin et Gasiglia, 2010 : 53). Cette dernière citation est une référence, explicitée en note de bas de page, à l'ouvrage de Rey, Duval et Siouffi *Mille ans de langue française. Histoire d'une passion*, dans lequel Rey interprète le discours des blogs comme « un mixte du discours écrit spontané des correspondances manuscrites d'antan et du style journalistique [qui] va du registre familier, rarement "populaire", à un style plus soutenu » (2007 : 1311). Dans la même optique, le Web pourrait devenir un lieu d'observation d'usages linguistiques marginaux, y compris d'énoncés relevant de l'oral spontané.

Dans les limites imposées à ce travail de thèse, en termes théoriques mais aussi méthodologiques – notre recours au Web en tant que base textuelle n'étant pas central mais accessoire et se limitant à Google Livres – nous n'allons pas développer davantage ces questions. Pour conclure, contentons-nous de dire que les recherches lexicographiques sur la Toile exigent une approche particulièrement critique ; afin de profiter de sa richesse sans en être victime, il faut faire un usage modéré d'Internet, et surtout conscient de la valeur parfois douteuse de ses données, d'où l'importance de vérifier, dans la mesure du possible, chaque attestation dans l'original papier.

2.3.3. Avantages pratiques et épistémologiques des bases de données textuelles en lexicographie historique

Nous l'avons déjà dit à plusieurs reprises dans ce travail : les banques de données textuelles jouent un rôle fondamental dans l'investigation diachronique, et lexicographique. Dans cette partie du chapitre, nous nous proposons précisément d'explorer la place des bases textuelles en lexicographie historique, à commencer par l'intérêt particulier qu'elles représentent pour les aspects pratiques de la discipline, tels que la traque des premières attestations, par exemple. Mais l'utilité des banques de données textuelles n'est pas seulement pratique, loin de là ; les avantages que ces ressources offrent à la lexicographie historique sont également d'ordre épistémologique. Il suffit de penser, par exemple, aux implications de l'utilisation des bases textuelles dans le rapport, déjà problématique, entre dictionnaires et usage, lequel donne à voir, en filigrane mais de manière

²¹⁴ Les auteurs font allusion ici à la « Préface » du *Nouveau Petit Robert* de 2007, qu'ils comparent à celle de 1993, les deux signées par Josette Rey-Debove et Alain Rey ; alors que dans la plus ancienne le mode d'accès des lexicographes à des données exploitables passe de la mécanographie à l'informatique – « Tous les dictionnaires de langue sont établis à partir d'un corpus de citations : fichiers manuels d'autrefois, puis mécanographie, puis base de données informatisées » (1993 : XVIII) – dans la préface du millésime de 2007 il est fait significativement mention d'Internet : « [...] : fichiers manuels d'autrefois, base de données informatisées et internet aujourd'hui » (2007 : XXI).

éloquente, la dichotomie qui existe entre la langue et le(s) discours. Les lignes qui suivent ont donc l'ambition d'évaluer, en les illustrant, les apports de ces ressources textuelles à la recherche lexicographique, et de problématiser, encore une fois, la relation qui s'instaure entre la discipline, d'une part, et l'instrument, de l'autre.

La linguistique historique a toujours eu recours aux collections de textes anciens pour retracer les changements et les évolutions d'une langue dans l'histoire. Le recours aux textes et aux données attestées étant donc une démarche inhérente à sa nature, l'investigation diachronique de la langue ne pouvait que se réjouir de l'élaboration de bases de données textuelles, alliant les nouvelles technologies informatiques à une démarche, celle du recours aux sources textuelles, pratiquée depuis toujours. En effet, si la démarche est restée essentiellement la même, les possibilités d'exploitation du matériel textuel se sont notablement développées avec l'essor des banques de données textuelles et de la linguistique de corpus. Par conséquent, les recherches diachroniques sur la langue ont été, sinon améliorées, à tout le moins sensiblement facilitées par l'ensemble de fonctionnalités diverses offertes par l'informatique. Il suffit de penser à l'exemple de la lexicographie historique, la branche de la linguistique qui a le plus profité du passage des textes au numérique et de la création des bases textuelles, interrogeables à l'aide d'outils informatiques. Au sujet de l'utilité linguistique des corpus textuels, Glessgen affirme précisément que « l'interrogazione informatica si applica bene agli elementi formali come i grafemi, i lessemi e i morfemi, il che spiega la sua particolare utilità nella lessicografia storica » (2006a : 16). Bien qu'ils aient eu des répercussions importantes dans tous les domaines de la philologie et de la linguistique, les effets des nouveaux médias se sont fait ressentir, de manière particulièrement intense, dans le champ de la lexicographie historique.

Avant l'apparition des banques de données textuelles, les textes étaient le plus souvent considérés en tant que simples réservoirs à exemples, et l'usage que les lexicographes en faisaient allait de pair avec cette idée. En plus de fournir les citations servant à illustrer le sens d'un mot ou d'une expression, les textes permettaient de fixer la date de naissance de ces derniers, c'est-à-dire, en termes lexicographiques, leur première attestation. Bien entendu, tout cela se faisait artisanalement, à travers le dépouillement manuel des sources textuelles. La qualité des résultats d'une telle recherche, et par conséquent celle de la description lexicographique, dépendaient essentiellement des connaissances du chercheur, de sa mémoire, de son jugement et de ses intuitions, ainsi que de la disponibilité matérielle des textes et du temps consacré à leur dépouillement. La numérisation des archives et l'élaboration de bases textuelles ont radicalement transformé le travail du chercheur en lexicologie et lexicographie historiques, à partir de la collecte des données jusqu'à leur interprétation. L'utilisation, de plus en plus généralisée, des banques de données textuelles en tant que sources pour la recherche lexicographique, qu'elle ait pour fin la dictionnaire ou des études particulières – comme pourrait l'être la nôtre – démontre les intérêts multiples de ces ressources. Les bases et les corpus textuels enrichissent la discipline lexicographique de nouvelles perspectives, à la fois empiriques et théoriques. L'utilité pratique de ces banques textuelles numériques touche à plusieurs aspects de la lexicographie historico-étymologique. Tout d'abord, leur utilisation permet de vérifier, et parfois de corriger, les attestations enregistrées par les dictionnaires. Dans l'article « Gli archivi elettronici e la lessicografia storica », tiré de *Nuovi media e lessicografia storica* (2006), Luca Serianni défend les intérêts pratiques, en termes de datation, de l'utilisation des archives électroniques en lexicographie historique, à travers l'exemple du plus grand représentant de ces archives (pour l'italien, bien sûr), à savoir la LIZ (*Letteratura Italiana Zanichelli*). Née en 1993 de l'idée de Pasquale Stoppelli e Eugenio Picchio, la LIZ se définit comme une bibliothèque numérique italienne,

rassemblant l'intégralité de mille œuvres de littérature italienne, des origines jusqu'à Pirandello et D'Annunzio²¹⁵. Originellement conçue pour la consultation sur CD-ROM, la LIZ n'a jamais connu une version en ligne, ce qui est absolument regrettable. La LIZ, dont la dernière version (4.0) remonte à 2001, a été, en plus, retirée du commerce. Malgré ces faits, les linguistes italiens restent convaincus des avantages offerts par cet archivage littéraire électronique : non seulement elle « costituisce un effettivo e sostanziale superamento delle concordanze e degli indici di frequenza di tipo cartaceo » (Coluccia, 2006 : 59) mais elle s'avère aussi particulièrement utile à la découverte d'unités lexicales et locutions qui n'ont pas été attestées ailleurs. Plus précisément, l'utilisation de LIZ aux fins de la lexicographie historique peut mener – comme en témoigne la recherche de Serianni – à la découverte, plus ou moins révolutionnaire, de (1) rétrodatations, (2) attestations prodromiques²¹⁶ et (3) nouvelles acceptions. Ces résultats concernent le cas spécifique de certaines unités phraséologiques italiennes, prises par Serianni en tant qu'objet de sa recherche puisque précédemment négligées par la lexicographie historique, ou plutôt « registrate ma senza un adeguato corredo documentario che ne testimoniassero la diffusione » (Serianni, 2006 : 53), mais ils peuvent également se généraliser, et s'appliquer à d'autres unités lexicales, dans d'autres langues. La LIZ, tout comme n'importe quelle autre banque de données textuelles, permet non seulement de « arricchire il quadro, passando dall'atomismo della (prima) attestazione a una più rappresentativa costellazione lessicale », mais aussi de faire émerger de nouvelles acceptions « con la ricostruzione, nei casi più fortunati, di alcuni tasselli dell'evoluzione semantica » (*ibid.*, p. 55).

La traque des premières attestations, qui peut parfois – nous dit l'article de Serianni – mener à la découverte de rétrodatations, mais aussi de postdatations²¹⁷, est l'un des objectifs fondamentaux de la lexicographie historique. Dans sa contribution aux *Actes du Séminaire de méthodologie en étymologie et histoire du lexique* (2006), Nadine Steinfeld profite du projet du TLF-Étym pour préciser le sens de la chasse aux premières attestations, contre laquelle, au fond, elle nous met en garde. Portant le titre de « Observations méthodologiques sur la traque des premières attestations en lexicologie historique (domaine français) », l'article de Steinfeld présente, en effet, les résultats de l'analyse de quelques exemples de premières attestations qui ont été proposées ou acceptées dans le cadre du projet de refonte des notices étymologiques du TLFi. En même temps, il met en avant, à travers ces exemples, les risques auxquels les lexicographes s'exposent lorsqu'ils poursuivent aveuglément cette quête du Graal. Afin de mener à bien ses recherches, le lexicologue diachronicien devrait adopter, à côté de l'approche linguistique, une démarche philologique l'obligeant à un retour aux sources, le seul véritable moyen d'accès à la compréhension des évolutions linguistiques :

[...] nous nous sommes efforcée d'illustrer la mise en pratique de certains de ces principes philologiques qui nous ont permis de débusquer quelques « mirages lexicographiques » jouissant d'une vie paisible dans les dictionnaires scientifiques contemporains. [...] La traque des premières attestations n'a de sens que si elle est soumise à une enquête minutieuse qui révélera, grâce à un retour aux sources, un ensemble de faits et d'éléments d'information permettant d'éclairer la mentalité, le milieu, l'époque, le groupe ou

²¹⁵ <https://www.zanichelli.it/ricerca/prodotti/liz-4-0-letteratura-italiana-zanichelli>.

²¹⁶ « Con l'espressione "attestazioni prodromiche" intendo riferirmi a sintagmi non ancora cristallizzati, né formalmente né semanticamente, in una stabile unità polirematica o locuzione idiomatica : si tratta di materiali che presentano notevole interesse storico-etimologico perché offrono la possibilità di verificare in che modo si è formato e poi consolidato un certo sintagma » (Serianni, 2006 : 45).

²¹⁷ Pour une typologie des postdatations nous renvoyons à l'article de Paolo Zolli « Filologia e lessicografia : il problema della postdatazione » (1986).

l'individu dont le vocabulaire paraît être l'une des formes d'expression les plus révélatrices. (Steinfeld, 2006 : 18-19)

La nécessité d'accompagner la recherche linguistique d'un regard philologique, partagée aussi par Glessgen – « Il primo problema nella linguistica di corpus storica è la base filologica » (Glessgen, 2006_a : 19) – trouve un allié important dans les nouveaux moyens informatiques, qui permettent désormais le traitement simultané des niveaux linguistique et philologique d'un texte. Cela permet d'avoir une vision globale et complète de l'histoire des mots, dont les textes nous offrent le témoignage. La lexicographie historique, en effet, ne se réduit pas à la recherche des premières attestations ; elle est, comme son nom l'indique, « historique », c'est-à-dire qu'elle s'intéresse à l'histoire des mots. Or, l'histoire d'un mot ne s'arrête certainement pas à la première attestation, qui n'est que son début. Au-delà de l'origine, de la date de naissance d'une unité lexicale, les lexicographes, véritables biographes des mots, s'intéressent aussi, et surtout, à la vie de ces mots, qu'ils se proposent de raconter à travers leurs différentes évolutions morphologiques et sémantiques²¹⁸. Bien évidemment, la recherche de l'origine d'un mot et l'étude de son histoire sont naturellement interdépendantes, dans le sens où elles se complètent ; les questions de l'une conduisent aux questions de l'autre, et vice-versa : « à la question “d'où vient tel mot ?”, à laquelle répond l'étymologie-origine, s'ajoutent celles-ci : “depuis quand cette forme, ce sens, cet emploi sont-ils entrés dans la langue ?” et “dans quels contextes apparaissent-ils ?”, questions que pose l'étymologie-histoire, à travers laquelle on remonte aux origines d'un lexème » (Steinfeld, 2006 : 1). Le projet du TLF-Étym naît en réaction à l'imprécision et à l'insuffisance de ces notices historico-étymologiques, déplorées également par Wagner et Höfler. Le premier souhaitait pour cette rubrique « un peu plus de rigueur dans les datations. Le recours aux documents originaux, notamment pour les mots savants, est trop rare, et trop souvent le TLF se contente d'une première attestation dans un dictionnaire général ou spécialisé » (Wagner, 1955 : 45). Le discours tenu par Höfler dans « Typologie des erreurs de datation dans la lexicographie française » confirme ce diagnostic, généralisé aux autres dictionnaires : « nous sommes de plus en plus persuadé que pour une grande partie du vocabulaire les indications historiques des dictionnaires ne répondent ni au point de vue philologique, ni au point de vue linguistique, aux exigences de notre temps » (1986 : 423). Afin de répondre à ces exigences, les banques de données textuelles sur lesquelles la lexicographie historique peut désormais compter doivent remplir un certain nombre de conditions, à la fois philologiques et technologiques (*cf.* Glessgen, 2006_a : 19). La qualité des données textuelles, mesurée sur la base de critères philologiques précis (datation et localisation des textes et des manuscrits, identification de la tradition textuelle et du contexte sociologique d'origine, qualité de l'édition), ainsi que leur longévité, occupent une place de premier rang, suivies par la qualité des programmes et des instruments informatiques. Puisqu'ils ont un impact sur les possibilités d'interrogation linguistique, ceux-ci ont une importance égale à celle des données textuelles : « La codificazione e la qualità dei programmi hanno la stessa importanza dei dati testuali o di quelli linguistici » (*ibid.*, p. 20). Le recours à des banques de données

²¹⁸ « Cependant, pour établir l'histoire d'un mot, on ne peut s'arrêter à la recherche de sa seule première attestation absolue, dont l'importance est certes capitale, mais il s'agit de s'attacher à décrire l'histoire de ses ramifications sémantiques. La première attestation absolue d'un lexème, à laquelle s'ajoutent les premiers témoignages de ses différents sens secondaires, permettent de reconstituer les étapes de l'histoire d'un mot, qui occupe la place centrale dans la recherche étymologique d'aujourd'hui » (Steinfeld, 2006 : 1).

textuelles ainsi conçues permettra non seulement de remédier aux “erreurs” du passé, mais aussi de retracer l’histoire philologique des mots :

Plus que jamais les opérations de toilettage des données textuelles du TLF s’imposent pour permettre, grâce à la consultation de la base FRANTEXT, une description fine, non seulement de la mort ou de la naissance des mots et des sens, mais de leur permanence philologiquement attestée dans un texte. Le mode conversationnel permettra sans doute l’analyse systématique de la production et de la réception du texte, une étude qu’Alain REY appelle justement son « entrelacs ». Car sur un mot donné l’exemple du dictionnaire ne présente qu’un signe en fonction, un témoignage stylistique et conceptuel. « La plupart des dictionnaires sont farcis d’exemples. Ces lambeaux de discours entrelacés aux gloses sur la langue, témoignent d’une instance textuelle détruite pour retrouver la commune genèse des textes. Le sacrifice de milliers d’œuvres, déchiquetées par des ciseaux patients ou avalés par des machines boulimiques, est nécessaire pour dévoiler leurs fondations communes »²¹⁹. La relation d’un dictionnaire informatisé avec la base de données textuelles finement datées dont il procède n’est-elle pas fondamentalement d’établir l’intertextualité perdue ? Ce n’est pas un mérite mince que pourra rendre, (un de plus !), l’ordinateur à la philologie. (Gorcy, 1987 : 156)

Particulièrement cruciale, la question du contexte obtient, avec l’essor des bases de données textuelles, l’attention qu’elle mérite. Pour Serianni, les banques de données textuelles présentent l’avantage évident de restituer les mots à leur environnement, « dal quale il lessicografo le estrae, imprigionandole in una sequenza alfabetica, spesso senza riportare il contesto e in tal caso andando incontro a inevitabili errori (non controllabili) nell’interpretazione semantica » (2006 : 43). La prise en compte d’abord, et l’analyse ensuite, du contexte, seraient alors, pour l’auteur, les conditions nécessaires à une juste interprétation sémantique. Sans méconnaître l’importance des bases textuelles pour l’étude de la sémantique lexicale, Glessgen insiste davantage sur leur intérêt en termes d’analyses quantitatives : « I corpus testuali aprono nella linguistica nuove prospettive empiriche e teoriche grazie alle loro possibilità di quantificazione » (2006_a : 16). Cependant, sans l’appui d’instruments de gestion et de contrôle, la masse des données offerte par une base textuelle peut facilement se retourner contre les intérêts mêmes du chercheur :

Mentre nella lessicografia storica e di attestazioni tradizionale una delle difficoltà, ed uno dei meriti, risiedevano nel reperimento degli esempi, dunque nell’ampiezza dell’insieme delle opere spogliate e nella qualità e nella finezza di questi spogli, oggi – con la disponibilità di *corpora* testuali vasti – il reperimento di occorrenze è per certi versi gratuito, oltre ad essere immediato. Annullata di fatto la difficoltà del reperimento, la difficoltà diviene all’opposto l’applicazione di un « rasoio di Occam » che permetta la gestione del materiale. (Guadagnini, 2016 : 782)

« [...] les grandes collections électroniques de textes sont des “émeutes de formes”, comme “le pittoresque est une émeute de détails” (Baudelaire) », écrit Labbé dans un article de 2010 (p. 6), en restituant le sentiment que le chercheur peut ressentir face à la quantité incontrôlée et incontrôlable de données textuelles, surtout lorsque la base qui les rassemble n’est pas supportée par des outils de gestion.

Lorsqu’il affirme que, grâce aux corpus textuels, « le trasformazioni della lingua possono essere seguite non solo nel tempo e nello spazio, ma anche nei diversi generi testuali e, quindi, nelle tradizioni discorsive e nelle varietà linguistiche » (2006_a : 16), Glessgen suggère de manière plutôt

²¹⁹ Rey, A. (1977), *Le Lexique : images et modèles. Du dictionnaire à la lexicologie*, Paris, Colin, p. 96.

explicite que l'étude de la variation intrasystémique bénéficie à son tour des possibilités offertes par les nouvelles technologies, et surtout de l'extension du concept de contexte, lequel ne se mesure plus dans l'espace d'un texte mais englobe différents textes, appartenant à des époques, des genres, des traditions discursives et des variétés linguistiques différentes. Nous nous devons de rappeler à quel point cela a transformé la recherche lexicographique, traditionnellement habituée à traiter l'unité lexicale isolée, à présent envisagée en tant qu'élément faisant partie d'un texte, d'un contexte et d'un co-texte. Finalement, l'idée que sous-tend cette remise en contexte de l'analyse d'un mot correspond à la théorie rastierienne qui voudrait que le global, c'est-à-dire le texte, et plus globalement encore l'ensemble de textes, ou le corpus, détermine le local, à savoir le mot : « La détermination du local par le global s'exerce en somme de deux façons, par l'incidence du texte sur ses parties, par l'incidence du corpus sur le texte » (Rastier 2001 : 108-109). Pour Rastier, ce mouvement déductif est particulièrement pertinent dans la détermination du sens, résultat des « mises en relations internes et externes au texte, bref, de la rencontre d'un contexte et d'un intertexte » (*ibid.*, p. 108). Sans rentrer ici dans les détails de la théorie de Rastier, qui a le mérite, entre autres, de développer la question de l'ordre herméneutique des textes²²⁰, contentons-nous de souligner l'importance d'intégrer à la description lexicographique l'interprétation critique des textes, afin d'arriver à une meilleure compréhension du sens des mots. Cela n'est pourtant que le premier degré de la détermination du local par le global défendue par Rastier ; les conditions d'interprétation s'organisent, en effet, par degrés successifs : « au premier degré, le texte, comme globalité, détermine le sens de ses unités locales [...]. À cette détermination s'ajoute une détermination de la situation d'interprétation sur le texte lui-même considéré dans son ensemble » (*ibid.*, p. 107), laquelle, relative à l'ordre herméneutique des textes, invite à les considérer dans la globalité des pratiques sociales. « Alors que les ordres paradigmatique et syntagmatique permettent l'étude des rapports entre le texte et les divers degrés de systématisme qui le structurent (le mieux connu est le système fonctionnel de la langue), l'ordre herméneutique permet la médiation entre le texte d'une part, et l'histoire et la société dont le texte procède par le biais des pratiques où il est produit et interprété » (*ibid.*).

En plus de constituer un avantage considérable pour la recherche lexicographique dans ses aspects pratiques, l'utilisation des banques de données textuelles offre un intérêt épistémologique tout aussi important. Le fait de pouvoir étudier l'unité lexicale en contexte, et non en isolation, donne l'accès à un autre niveau de compréhension de l'histoire d'un mot, cruciale en lexicographie historique au même titre que son origine. Combinant l'approche philologique à une démarche plus spécifiquement linguistique, la recherche lexicographique dans les bases textuelles repousse davantage les limites de l'objet lui-même de la linguistique ; de la phrase on passe au texte et, en dernier ressort, au corpus de textes. Restitués à l'ordre herméneutique, qui est indissociable de la démarche philologique, les textes ainsi perçus, c'est-à-dire systématiquement ramenés à leur contexte historique, culturel, social et linguistique, deviennent – ou, mieux, redeviennent – fondamentaux non seulement pour l'interprétation sémantique de l'évolution d'un mot, mais aussi pour la compréhension globale de son histoire.

La question de la nécessaire complémentarité entre l'observation du réel et la description du possible constitue le fil rouge non seulement pour la réflexion théorique que nous avons mise en place à partir du premier chapitre, mais aussi pour tout notre travail de recherche. Elle est aussi la raison

²²⁰ « [...] celui des conditions de production et d'interprétation des textes » (Rastier, 2001 : 107).

pour laquelle les résultats issus de l'analyse lexicographique et métalexicographique des italianismes culinaires dans la langue française nécessitent d'être projetés sur l'ensemble des usages, pour que la réalité de ces derniers puisse combler la virtualité des premiers, et la singularité des uns compléter l'universalité des autres.

Cette dualité complémentaire est à l'origine de la distinction, en linguistique, entre les études portant sur la structure de la langue, en tant que système, et celles qui s'intéressent, au contraire, à son usage dans la réalité (en anglais *studies of structure* vs *studies of use*). Ces dernières connaissent, depuis quelques années, un essor sans précédent, dû en grande partie à l'élaboration de banques de données textuelles, à l'introduction des corpus en linguistique et au développement de la linguistique de corpus en tant que discipline. En plus d'avoir amené certains chercheurs à postuler, implicitement et explicitement, que le texte est l'objet de la linguistique, ces nouveaux arrivants – bases textuelles et corpus – soulèvent aussi la question plus large de l'instrumentalisation de la linguistique en elle-même. L'activité linguistique, jusqu'ici fondée essentiellement sur les connaissances intrinsèques, la mémoire, l'introspection et les jugements du chercheur, nécessite de plus en plus une validation objective, que seul le maniement de vastes ensembles de données attestées peut permettre. Ce désir de scientificité, ou à tout le moins de représentativité, est à la base de l'utilisation, en linguistique, d'outils tels que les corpus informatiques et les bases de données textuelles.

Dans les prochains paragraphes, qui terminent la partie de la thèse ayant pour but de donner des bases théoriques solides et nécessaires à la partie empirique qui suivra, nous allons traiter la question de l'utilisation des corpus en linguistique, dans le but ultime de nous interroger sur la légitimité, et l'utilité, de leur place et de leur rôle à l'intérieur des recherches diachroniques et lexicographiques. Ainsi, dans un premier temps, nous allons tenter de définir à la fois les notions de corpus et de linguistique de corpus, tout en précisant le cadre historico-linguistique dans lequel elles se profilent. Après avoir pris le temps de présenter certains aspects pratiques liés aux corpus, et d'examiner les principaux enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus, nous allons finalement nous occuper de la question directement reliée à ce travail de recherche, à savoir l'utilisation des corpus en lexicographie historique.

2.3.4. Corpus et lexicographie

Dans le cadre de la linguistique de corpus, la notion de corpus est indissociable de l'informatique ; bien que cela soit souvent considéré comme allant de soi, la linguistique de corpus implique, par définition, l'utilisation de corpus électroniques. Depuis la création du premier corpus informatisé, en 1964, par une équipe de chercheurs de l'université Brown aux États-Unis, le *Brown University Standard Corpus of Present-Day American English*²²¹, l'impressionnante et inexorable évolution des nouvelles technologies a considérablement simplifié l'élaboration, et le traitement, de corpus électroniques, entraînant une véritable multiplication de ces derniers, ainsi que la diffusion des recherches en linguistique de corpus. Paradoxalement, la facilité de constitution et d'accès aux corpus, combinée au foisonnement des traitements informatiques des données textuelles, et à l'effet de mode auquel répond une partie de ces nouvelles pratiques, ont provoqué l'obscurcissement de la

²²¹ <https://www.sketchengine.eu/brown-corpus/>.

notion même de corpus. C'est pourquoi nous avons jugé opportun, avant de définir la discipline qui se fonde sur son utilisation, de faire le point terminologique sur le concept de corpus. Bien évidemment, en définissant ce qu'est un corpus nous allons aussi définir, indirectement et partiellement, la linguistique de corpus.

2.3.4.1. Qu'est-ce qu'un corpus en linguistique ?

Le TLFi définit le corpus, en linguistique, comme un « ensemble de textes établi selon un principe de documentation exhaustive, un critère thématique ou exemplaire en vue de leur étude linguistique »²²². Cette définition plutôt large, qui a pourtant le mérite de mettre en évidence la question de l'exhaustivité – principe aussi fondamental qu'utopique, en matière de corpus, sur lequel nous reviendrons plus tard – repose sur l'idée que le texte est non seulement l'élément constituant un corpus, mais aussi l'objet de l'étude linguistique pour laquelle le corpus a été créé. La formule du *Trésor de la langue française* est très similaire à celle qu'Henri Béjoint propose pour définir non pas le corpus en général, mais bien le corpus lexicographique. Dans un article qui porte le titre révélateur de « Informatique et lexicographie de corpus : les nouveaux dictionnaires », Béjoint définit le corpus lexicographique comme « un ensemble de textes authentiques assemblés sous forme électronique selon un certain nombre de critères préalablement à tout travail linguistique » (2007 : 11).

Puisque nous parlons de lexicographie, c'est le cas de préciser qu'une base de données textuelles n'est pas un corpus, étant donné qu'elle fait un grand usage de ces deux outils linguistiques. Au tout début de « Corpus diachroniques », Christiane Marchello-Nizia s'empresse de lever cette ambiguïté, d'après elle « génératrice de bien de troubles et d'incompréhensions » ; elle dit que « très souvent, on nomme “corpus” ce qui est en fait une “base de données” : nous préférons nommer corpus l'ensemble des données rassemblées en vue d'un certain but [...], par opposition à la base de données qui, construite sur certains critères, n'est cependant pas produite en vue d'une seule et singulière utilisation » (Marchello-Nizia, 1999 : 32). À la spécificité du corpus elle oppose donc la généralité d'une base de données, tout en admettant que cette dernière puisse être adoptée en tant que corpus pour une telle ou telle recherche²²³, et vice-versa. Par exemple, Frantext est une base de données textuelles, à partir de laquelle on peut extraire des sous-ensembles et élaborer des corpus ciblés ; mais on peut aussi faire porter une interrogation sur la totalité de Frantext – dans ce cas-là, la base de données dans sa totalité est sélectionnée comme corpus. Tant qu'une base de données textuelles n'est pas sollicitée dans un but précis, elle reste une simple base de données textuelles : l'idée de corpus implique une délimitation en fonction de critères explicites, et une intention descriptive précise. Elle implique aussi la nature discursive de son objet, et pas simplement accumulative : une liste de mots, ou d'exemples, recueillis de façon aléatoire, n'est pas non plus un corpus – on ne saurait y tirer aucune information statistique, entre autres. Cependant, la plupart des auteurs semble passer sous silence ce dernier aspect fondamental, en proposant des définitions de corpus imprécises, voire ambiguës.

²²² <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=3359077770;r=1;nat=;sol=0>.

²²³ À ce sujet, Benoît Habert parle des bases textuelles en termes de « réservoirs à corpus ». Ensuite, il insiste sur le fait que « c'est l'opération de choix raisonné parmi les composants disponibles qui crée un corpus », tout en admettant à son tour que « le fait de pouvoir sélectionner la base entière ne menace pas ce choix terminologique : c'est en fin de compte valider les choix qui ont conduit à la sélection des composants » (2000 : 12-13).

Benoît Habert, Adeline Nazarenko et André Salem, tous auteurs de l'ouvrage qui, malgré son âge, reste ponctuellement cité dans les travaux portant sur les mêmes questions, *Les linguistiques de corpus* (1997), adoptent la définition de corpus de John Sinclair, véritable pionnier de la linguistique de corpus, aussi parce qu'elle évite de convoquer la notion de texte, pour eux trop imprécise, voire impropre : « Un corpus est une collection de données langagières qui sont sélectionnées et organisées selon des critères linguistiques explicites pour servir d'échantillon du langage (Sinclair, 1996 : 4) » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 11). Cette définition, qui à travers le concept d'« échantillon » évoque indirectement la question de la représentativité du corpus, remplace la collection de textes par celle de données – « Le texte n'apparaît dans cette définition qu'en filigrane ; il s'efface alors derrière les données qu'il peut fournir » (Jacquot, 2016 : 46). Or, la notion de données peut, elle aussi, se révéler inconvenante ; elle fait d'ailleurs l'objet de plusieurs discussions, destinées à évaluer sa pertinence en linguistique. Dans sa contribution à l'ouvrage collectif édité par Mireille Bilger *Corpus : Méthodologies et applications linguistiques* (2000), Willems s'attache précisément à cette problématique des données en linguistique :

Tout bien considéré, le terme de *données* est particulièrement mal choisi en linguistique. En réalité, dans ce domaine, rien n'est à priori 'donné', tout est à construire²²⁴. C'est le même constat que fit Ferdinand de Saussure, il y a des années déjà, en parlant de l'objet même de la linguistique. La réalité langagière est en effet hétérogène, infinie, mais néanmoins limitée, dans le sens où, quel que soit le nombre des possibilités, il semble possible d'en établir les contours. Toute collecte de données présuppose une sélection raisonnée, une théorie donc. (Willems, 2000 : 149)

Le concept de donnée invite donc à l'envisager avec prudence ; c'est ce que fait d'ailleurs Rastier lorsqu'il précise que « du seul fait qu'une hypothèse a présidé à son recueil, une donnée est "donnée" non à l'observateur, mais par l'observateur » (Rastier, 2001 : 96, note n°2). Ainsi, « un corpus n'est pas un ensemble de données : comme toujours dans les sciences de la culture, les données sont faites de ce que l'on se donne, et le point de vue qui préside à la constitution d'un corpus conditionne naturellement les recherches ultérieures » (*ibid.*, p. 86). Cette dernière évidence est, d'ailleurs, illustrée par l'exemple de la base Frantext, dont l'exploitation se trouve limitée par l'orientation initiale du corpus, à savoir servir un projet lexicographique – nous y reviendrons. En raison de la « sélection raisonnée » des données (Willems 2000, *cf. supra*) qui doit présider à la constitution de n'importe quel corpus, ce dernier se rapproche plus de la fabrication, de la construction. En effet, dans les écrits portant sur les questions de corpus et de linguistique de corpus – du moins ceux que nous avons pu consulter – le mot *construit* est ponctuellement préféré, en tant qu'alternative à *donnée*²²⁵. Paru en 2002 dans *Corpus*, la revue « consacrée à la linguistique de corpus

²²⁴ Au début de l'article « Les données de la recherche. Un objet de la recherche en sciences humaines et sociales ? », Dominique Cotte constate en effet que « le discours général des instances de pilotage de la recherche et de la pratique scientifique tend à réifier la notion de "données de la recherche" en présentant ces dernières comme des choses acquises, déjà-là, "données" et auxquelles il conviendrait d'appliquer un certain nombre d'opérations, afin de les mettre à disposition dans une logique de "science ouverte" » (2016 : 23).

²²⁵ Cotte, que nous avons cité dans la note précédente, nous apprend que « Bruno Latour – sociologue, anthropologue et philosophe des sciences – proposait d'employer le terme d' "obtenues" afin d'insister sur le processus de production qui encadre la fabrication de la donnée. Les chercheurs ne sont pas des "chasseurs-cueilleurs" qui prennent ce qu'ils trouvent déjà là. Ils prélèvent des éléments au sein de la réalité, selon un canevas qui constitue au préalable leur hypothèse de recherche et organisent ces prélèvements pour leur donner sens ; un *regard* donc pré-existe et toute collecte de données est orientée au préalable, ne serait-ce que par le dispositif mis en place pour les "récolter". Par parenthèses, on voit ici à

envisagée sous tous ses aspects : théoriques, épistémologiques, méthodologiques, quels que soient le champ disciplinaire et le domaine géolinguistique d'application »²²⁶, l'article de Jean-Philippe Dalbera, « Le corpus entre données, analyse et théorie », pour qui l'ambivalence du terme *corpus* est principalement due aux traces qu'il a gardées de son acception d'origine, à savoir « collection de textes présentant une certaine unité de genre ou bien d'époque » (Dalbera, 2002 : 1, § 3), s'interroge sur cette opposition fondamentale : « le corpus est-il de l'ordre du donné ou du construit ? Et, question partiellement attachée à ce qui précède, la fonction assignée au corpus est-elle de démonstration ou de validation (d'une hypothèse) ? » (*ibid.*, p. 2, § 6). Penchons-nous sur la première question, pour l'instant, étant donné aussi que la deuxième relève plus de l'épistémologie de la linguistique de corpus que de la nature du corpus. Sylvie Mellet, responsable entre autres de la revue *Corpus*, ressent le besoin d'explicitier et d'élucider, dans le champ linguistique, la notion de corpus, « complexifiée au cours des dernières décennies en fonction de la diversité des pratiques et des objectifs assignés à la constitution et à l'exploitation des corpus » (Mellet, 2002 : 1, § 2). Dans les années 1990, prévalait la conception naïve selon laquelle « la constitution d'un corpus de données attestées devait permettre d'éviter toute manipulation artificielle de la réalité : le travail sur corpus faisait partie des *behavioral, natural methods*²²⁷ », alimentée par l'idée que « the data of a corpus, more thoroughly than we have grown to expect in linguistics, are independant of the tenets of the theory they are required to test »²²⁸ (*ibid.*, p. 2, § 5). Mellet, pour qui l'abandon progressif de l'idée de corpus homogènes et exhaustifs au profit des corpus échantillonnés et représentatifs – nous allons approfondir la question relative aux principes d'exhaustivité et de représentativité plus tard – montre que nous sommes déjà loin de cette conception naïve du corpus, affirme que :

Bien au contraire, le constat s'est partout imposé que le corpus est un objet construit, que ce soit à travers l'effacement symbolique de tout ce qu'il ne contient pas [...], ou que ce soit à travers la structuration, l'organisation des données retenues, voire leur enrichissement au moyen des procédures du balisage et de l'étiquetage. [...] Le corpus est devenu une médiation consciente entre le chercheur et le fait linguistique ; sa constitution prend donc appui sur des procédures explicitées qui font partie intégrante de l'herméneutique mise en œuvre. (Mellet, 2002 : 3, § 5)

La nature artificielle du corpus est un constat qui, espère Damon Mayaffre, ne nécessite plus de démonstration. Mayaffre, en affirmant à son tour que « les corpus ne sont pas des objets donnés mais des objets construits » (2007 : 20), fait explicitement allusion à la philosophie de la revue *Corpus*, résumée dans la citation de Mellet ci-dessus. En réalité, Mayaffre est aussi un contributeur, et l'un des plus généreux, de la revue *Corpus* ; dans un article consacré à la question spécifique de la réflexivité des corpus, mais qui s'intéresse également à la nature heuristique de l'objet corpus en général, il pousse un peu plus loin la définition de cet objet :

travers le vocabulaire (collecte, récolter...) à quel point le mot "donnée" induit par lui-même cette représentation de quelque chose déjà construit et "donné" alors que tout le processus de recherche consiste à produire l'objet scientifique. Pour prendre un exemple simpliste, il faut savoir où braquer le télescope avant d'observer » (2016 : 24).

²²⁶ <https://journals.openedition.org/corpus/>.

²²⁷ [cette note appartient à Mellet] Wallace Chafe, « The importance of corpus linguistics to understanding the nature of language », in Jan Svartvik (ed.), *Directions in Corpus Linguistics*, Proceedings of Nobel Symposium 82 (Stockholm, 4-8 August 1991), Berlin – New York : Mouton de Gruyter, 1992, pp. 79-97 (p. 88 en particulier).

²²⁸ [aussi Mellet] Geoffrey Leech, « Corpora and theories of linguistic performance », *ibid.*, pp. 105-122 (citation p. 111).

Le corpus est un objet heuristique. C'est une construction arbitraire, une composition relative qui n'a de sens, de valeur et de pertinence qu'au regard des questions qu'on va lui poser, des réponses que l'on cherche, des résultats que l'on va trouver. Ce n'est pas un donné disciplinaire mais un objet heuristique. Le contenu objectif ou matériel d'un corpus textuel n'appartient pas à l'Histoire, à la Linguistique ou à la Philosophie. C'est l'intention du chercheur qui est importante et lui donne son sens. (Mayaffre, 2002 : 3, § 16-17)

Les objectifs, les intentions du chercheur non seulement donnent du sens au corpus, mais dirigent également la sélection – qui, en ce sens, devient raisonnée – des données qui le composent. Pour le redire à la manière de Claire Blanche-Benveniste, « le terme de *corpus* désigne non pas seulement des collections de données de langage mais un choix organisé de ces données » (2000 : 12). Ce fait invite, d'après Willems, à reconsidérer, en termes épistémologiques, la nature même de la linguistique :

[...] la linguistique se présente non pas comme une relation entre deux termes – la réalité langagière d'une part, la théorie, qui cherche à en rendre compte, de l'autre –, mais comme une relation à trois termes, le troisième élément étant une sélection préalable opérée sur la réalité du langage. Cette sélection peut prendre la forme d'une *norme* ou d'une idéalisation de cette réalité, elle peut aussi être constituée d'un échantillon représentatif ou d'une sélection 'objective'. C'est le *corpus*. (Willems, 2000 : 149)

Mellet, en définissant le corpus comme « cet objet intermédiaire entre les faits empiriques et le modèle théorique » (Mellet, 2002 : 2, § 4), s'aligne sur la pensée de Willems. La citation, qui invite aussi à voir autrement l'articulation norme-usage, mentionne à son tour la question de la représentativité. Comme annoncé, nous allons à présent nous intéresser à ce concept, ou plutôt à ce critère linguistique et, par conséquent, nous jetterons aussi un coup d'œil à la notion d'exhaustivité.

Mellet, dans l'introduction au premier numéro de la revue *Corpus*, que nous venons de citer, mentionne brièvement l'abandon de la recherche utopique, et infructueuse, de l'exhaustivité au profit d'un nouveau, et plus accessible, objectif : celui de la représentativité. D'après elle, « un corpus ne peut être clos et exhaustif que dans le cadre d'une monographie, auquel cas il sera étudié en tant que tel, sans prétendre à être représentatif d'autre chose que de lui-même ni à ouvrir sur aucune forme de généralisation ou modélisation », et elle ajoute qu'« un tel corpus est aussi, généralement, très homogène » (Mellet, 2002 : 2, § 3). Cette idée chimérique d'un corpus exhaustif et homogène, et que l'on a pourtant cru possible pendant un certain temps, a été ensuite abandonnée en faveur du principe de représentativité, assuré par l'échantillonnage des corpus. De manière plus détaillée par rapport à Mellet, Blanche-Benveniste explique aussi pourquoi l'exhaustivité représente pour le corpus linguistique, sur des langues vivantes – cette précision est fondamentale, nous verrons tout de suite dans quel sens – une barre décidemment trop haute :

Le terme de *corpus* a désigné pendant des siècles des sources documentaires caractérisées par leur exhaustivité : recueils de textes rassemblant exhaustivement tous les documents disponibles pour certains champs d'étude. [...] L'exhaustivité des données rassemblées faisait partie de la définition. [...] En matière de langage, le terme pouvait s'appliquer sans encombre à des collections de documents de langues mortes, qu'on pouvait élargir lorsqu'intervenaient de nouvelles découvertes. Sur les langues vivantes, il en va autrement. L'exhaustivité n'est pas possible : qui pourrait prétendre qu'un corpus, aussi vaste fût-il, pourrait contenir toutes les données possibles d'une langue vivante ? (Blanche-Benveniste, 2000 : 11)

Elle constate également que « la première utilisation du terme *corpus* appliqué à une collection de données de langue vivante est assez récente » (*ibid.*) ; elle remonte, d'après le TLF, à 1961. De nos jours, le terme de *corpus* a évidemment perdu son sens traditionnel, tel qu'il est exprimé dans la citation ci-dessus ; faute de pouvoir atteindre l'exhaustivité, reconnue désormais comme impossible, les corpus linguistiques doivent viser à la représentativité. D'après Blanche-Benveniste, l'ambition de ces corpus était donc « de rendre compte de tous les aspects de la langue, à partir d'une collection qui en forme un échantillonnage raisonné. [...] L'idéal d'exhaustivité, qui ne pouvait évidemment pas être atteint par la quantité de données, était déplacé et reporté dans l'échantillonnage de ces données » (*ibid.*, p. 12).

Lorsque nous avons lu l'ordre dans lequel apparaissent les quatre axes d'évaluation qui permettent, d'après Rastier, de caractériser un corpus, nous n'étions pas du tout surprise de voir que la représentativité (i) figurait en premier lieu, avant l'homogénéité (ii), l'ouverture ou la fermeture (iii), et la maintenance (iv) – pour la description détaillée et exemplifiée de ces quatre axes, nous renvoyons à Rastier 2001, pages 86 et 87. La représentativité, précise Rastier, « n'a rien d'objectif et dépend du type d'utilisations prévues » (2001 : 86) ; en dirigeant la sélection des données, l'intention du chercheur détermine aussi la représentativité du corpus. Son homogénéité, que Rastier entend en termes d'appartenance à un genre ou discours, dépend aussi des objectifs de recherche. Un corpus peut être ouvert, et convenir ainsi aux « applications de veille technologique ou d'informatique documentaire », ou fermé ; « les corpus fermés ont toujours un aspect normatif, car leurs textes sont en quelque sorte institués en canon » (*ibid.*, p. 87). Indépendamment de sa nature ouverte ou fermée, un corpus, en tant qu'artefact, doit être préservé, entretenu : n'importe quel corpus « qui ne fait pas l'objet d'une élaboration continue, se périmé, et paradoxalement devient inutilisable s'il n'est pas utilisé » (*ibid.*). Seul un corpus ainsi entretenu peut servir à plein les objectifs pour lesquels il a été construit.

Pour les auteurs de *Corpus Linguistics: Investigating Language Structure and Use* (1998), Douglas Biber, Susan Conrad et Randi Reppen – dont l'intention principale est de montrer comment l'utilisation des corpus à des fins d'investigation empirique peut jeter un nouvel éclairage sur des questions de recherche linguistiques auparavant difficilement traitables, voire non traitables – l'étude de l'usage à l'aide des corpus servirait deux objectifs principaux : d'une part, elle permet d'évaluer la mesure dans laquelle une forme, un modèle linguistique sont présents dans la langue ; de l'autre, elle permet d'analyser les facteurs contextuels qui influencent la variabilité²²⁹. La linguistique de corpus permettrait donc d'envisager la réalité linguistique dans toute sa diversité, à tous ses niveaux de variation. En outre, l'approche dite « basée sur corpus » (*corpus-based approach*), que nous allons détailler dans un instant, donne la possibilité aux chercheurs d'identifier et analyser des « modèles d'association » (*association patterns*) complexes, c'est-à-dire la façon systématique dont des traits linguistiques sont utilisés en association avec d'autres traits, à la fois linguistiques et non-linguistiques²³⁰. Un autre type de « linguistic association pattern » qui est très important, spécialement pour l'étude des variétés linguistiques, concerne la façon dont des ensembles de traits linguistiques

²²⁹ « There are two central research goals in such analyses of use : (1) assessing the extent to which a pattern is found, and (2) analyzing the contextual factors that influence variability » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 3).

²³⁰ « In particular, a corpus-based approach allows researchers to identify and analyze complex “association patterns”: the systematic ways in which linguistic features are used in association with other linguistic and non-linguistic features » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 5).

coexistent communément dans les textes²³¹. Les études *corpus-based* se définissent essentiellement par quatre critères : (1) elles sont empiriques, car elles analysent des formes d’usage actuel dans des textes naturels ; (2) elles utilisent, en tant que bases d’analyse, des recueils importants et raisonnés (cf. les critères de taille et de représentativité dans la constitution d’un corpus) de textes authentiques, connus sous le nom de “corpus”, (3) pour les analyses, elles s’appuient largement sur les ordinateurs, en utilisant des techniques à la fois automatiques et interactives, et (4) elles dépendent de techniques analytiques quantitatives, mais aussi qualitatives²³². Les auteurs insistent particulièrement sur ce dernier point, en soulignant la nécessité d’intégrer à l’analyse quantitative l’interprétation qualitative, fonctionnelle des données : « finally, it is important to note that corpus-based analyses must go beyond simple counts of linguistic features. That is, it is essential to include qualitative, functional interpretations of quantitative patterns » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 5). Du côté français, Jean-Marie Pierrel souligne aussi, au tout début de son article « Un ensemble de ressources de référence pour l’étude du français : *TLFi*, *Frantext* et le logiciel *Stella* », les finalités multiples de ce nouveau champ disciplinaire que le traitement automatique des langues et la linguistique de corpus contribuent à définir et structurer. Tout d’abord, il cite la « modélisation de la langue, de sa structure et de son usage » (Pierrel, 2003 : 155), pour laquelle les corpus textuels jouent un rôle particulièrement central, et qui, à son tour, « a comme objectif premier de proposer, de parfaire et d’évaluer des modèles opératoires ou des théories linguistiques représentatifs de l’usage effectif de la langue », par opposition aux exemples construits, le but ultime étant le plus souvent de « faire émerger des invariants ou, au contraire, des comportements particuliers d’entités linguistiques » (*ibid.*, p. 156). En plus de permettre la construction de modèles linguistiques, les *linguistic patterns*, fondée sur l’observation et l’analyse des formes d’usage de la langue, la linguistique de corpus et le TAL offrent un certain nombre d’applications concrètes, « indexation et accès à l’information, résumé de textes, extraction de connaissances, dialogue homme-machine, par exemple » (*ibid.*), que nous n’allons pas développer davantage car elles s’éloignent trop des objectifs de ce chapitre. Dans un article qui résume le point de vue de cinq auteurs différents, Pierre Kunstmann, Andrea Bozzi, Giovanni Parodi, Jean-Marie Pierrel et Achim Stein, Pierrel affirme que la linguistique de corpus, encourageant « la modélisation des théories exemplaristes ou dites basées sur l’usage » (Pierrel, 2016 : 151), a remis au premier plan les notions d’usage et de pratique attesté, mais aussi, et surtout, de variation. En effet, le traitement de la variation est, avec l’examen quantitatif et qualitatif de la fréquence²³³ et l’influence du co(n)texte, l’une des dimensions (et des questions) – les parenthèses appartiennent à la formulation originale de Willems – nouvelles que le corpus permet d’introduire. Pour Willems la question se pose de savoir dans quelle mesure l’utilisation de « données langagières réelles, nombreuses et contextualisés » (Willems, 2000 : 153) transforme la discipline linguistique, en d’autres termes si la

²³¹ « [...] to characterize varieties more thoroughly, another kind of linguistic association pattern is important: the ways in which groups of linguistic features commonly co-occur in texts » (*ibid.*, p. 7).

²³² « The essential characteristics of corpus-based analysis are:

- It is empirical, analyzing the actual patterns of use in natural texts;
- It utilizes a large and principled collection of natural texts, known as a “corpus”, as the basis for analysis;
- It makes extensive use of computers for analysis, using both automatic and interactive techniques;
- It depends on both quantitative and qualitative analytical techniques » (*ibid.*, p. 4).

²³³ « When a corpus is being used, the idea of ordinary use shifts somewhat, becoming quantifiable. How a word is ordinarily used in a corpus brings in the idea of frequency, how often a word is used in a certain way, and the idea of relative frequency, how often it is being used one way as opposed to another » (Grefenstette, 1998 : 27-28).

linguistique de corpus définit une nouvelle linguistique. À cette question l'autrice répond que « si les données de corpus constituent un enrichissement considérable du matériau linguistique et permettent d'ajouter des dimensions supplémentaires à l'analyse (telle la dimension statistique et co(n)textuelle), elle ne change pas fondamentalement ni les questions posées, ni les méthodes : si l'objet est partiellement différent, les méthodes rejoignent celles de la linguistique descriptive » (*ibid.*, p. 154). Nous verrons plus tard que les positions des auteurs sur ce sujet peuvent diverger, et parfois sensiblement, ce qui prouve la complexité de cet objet linguistique, relativement nouveau, qu'est le corpus. Biber, Conrad et Reppen, juste pour donner un exemple, en parlant d'analyses basées sur corpus (*corpus-based analysis*), et plus explicitement encore de *corpus-based approach*, envisagent la linguistique de corpus plus comme une approche qu'une discipline à part entière, une approche qui a ses propres questions de recherche et méthodes d'investigation, mais qui reste l'une des approches possibles. Cela nous ramène directement à la question de la complémentarité entre ces approches, relevée également par les auteurs de *Corpus Linguistics: Investigating Language Structure and Use* : « However, corpus-based analysis should be seen as a complementary approach to more traditional approaches, rather than as the single correct approach » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 9-10).

2.3.4.2. Les linguistiques de corpus

Ce titre ne contredit point ce que nous venons de dire ; bien au contraire. Si nous avons choisi d'adopter le pluriel, et donc de ne parler ni de linguistique de corpus, ni d'approche basée sur corpus, mais des linguistiques de corpus, c'est précisément parce qu'il permet de mettre en lumière la pluralité des réalités que le mot *corpus* désigne. Le titre est aussi un clin d'œil, plutôt explicite, à l'œuvre de Habert, Nazarenko et Salem *Les linguistiques de corpus* (1997), texte phare pour la description des linguistiques de corpus, combinant à la fois réflexions théoriques et indications pratiques. Nous en profitons, d'ailleurs, pour compléter ce que nous disions avant à propos des fonctions, des possibilités offertes par l'utilisation des corpus en linguistique. Pour les trois auteurs, l'outil corpus permettrait de développer trois axes de recherche particuliers, à savoir (1) l'analyse sémantique, surtout grâce à la prise en compte des contextes, (2) les études diachroniques, et en particulier l'étude de la variation en diachronie et (3) la comparaison, à partir de la juxtaposition des textes en deux langues sous forme de corpus alignés, entre langues (*cf.* « Dimensions transversales », deuxième partie de l'ouvrage, chapitres IV, V et VI).

Aujourd'hui la linguistique de corpus jouit d'un certain enthousiasme de la part de la communauté scientifique, tout comme son objet, le corpus, dont les chercheurs reconnaissent l'intérêt linguistique, voire la nécessité. Cela n'a évidemment pas toujours été le cas. Depuis la publication de *Syntactic Structures*, en 1957, l'ouvrage qui a fait connaître au monde entier la théorie de la grammaire générative, Noam Chomsky rejette, assez catégoriquement, l'utilisation des corpus en linguistique, auxquels il oppose l'introspection et l'intuition du linguiste. Pour les trois auteurs cités ci-dessus, ce « rejet de principe, formulé par N. Chomsky dès 1957, du recours aux corpus au profit de l'appel à l'intuition du locuteur natif a relégué dans les limbes les travaux de linguistique quantitative et les études empiriques de données attestées » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 2²³⁴).

²³⁴ Il s'agit de la deuxième page de l'« Introduction ».

En effet, nous apprenons grâce à Mayaffre que « certains linguistes – le prototype étant les générativistes – font (ou ont fait pendant longtemps) l'économie des corpus dans leur pratique scientifique c'est-à-dire l'économie de la confrontation de leur démonstration ou de leur modèle avec des données attestées, recueillies et structurées en corpus » (Mayaffre 2005). Cela serait, d'après l'auteur, le résultat d'une interprétation trop stricte du dualisme saussurien langue-parole. Si l'on regarde dans l'Histoire comme le font Anne Condamines et Nathalie Dehaut, en effet, l'on constate que :

[...] à la suite de Saussure, la linguistique s'est donné comme objet la langue. Il ne s'agit pas d'étudier des usages particuliers, a priori infinis, mais bien de dégager ce qui fait système, les règles qui sous-tendent le fonctionnement langagier, d'une langue, voire de toutes les langues. Or, avec un corpus, on n'est plus dans un fonctionnement potentiel mais bien dans la réalité des usages, nécessairement corrélés à des situations de communication particulières. Cette confrontation à la réalité des usages produit un « effet de réel », qui peut être déstabilisant pour le linguiste « introspectif ». (Condamines et Dehaut, 2011 : 268)

Ainsi, puisque « les linguistes devaient s'intéresser à la langue, au système, à la compétence linguistique [...], le corpus, en tant que recueil d'énoncés effectivement émis, en tant que recueil de performances individuelles produites par des locuteurs debout dans une réalité sociale et historique déterminée (et déterminante), était non seulement négligé mais d'une certaine manière banni »²³⁵ (Mayaffre 2005). Malgré le fait qu'il y a peu de temps encore, en 1999, Chomsky affirmait encore « corpus linguistics does not exist »²³⁶ – dénégaration qu'il faut, d'après Mayaffre, restituer au contexte anglo-saxon de la guerre froide entre théoriciens et descriptivistes – les positions des linguistes en matière de corpus ont sensiblement changé. Bien qu'une « certaine linguistique fondamentale rejette [encore] comme impertinente la confrontation avec les données attestées car celles-ci sont par définition impures du côté du système » (*ibid.*), on assiste à une inversion de tendance qui amène les linguistes, y compris les générativistes, à reconsidérer la linguistique de corpus, et plus en général la « linguistique outillée ». L'origine de cet enthousiasme renouvelé pour les corpus est à rechercher dans les cercles de l'école contextualiste anglo-saxonne, l'expression même de « linguistique de corpus » étant un calque de l'anglais *corpus linguistics* :

Dans le monde anglo-saxon, où l'empirisme bien compris garde toujours quelque attrait, parallèlement aux mutations des modèles chomskyens et de leurs avatars, s'est progressivement affirmée une linguistique faisant appel de plus en plus systématiquement à des corpus électroniques pour développer, à partir des « faits » rassemblés, des dictionnaires et des grammaires descriptives, mais aussi pour tester des hypothèses, confronter un modèle postulé aux réalisations effectives (Aarts, 1990). C'est le courant des linguistiques « de corpus » ou « sur corpus », en anglais *corpus linguistics*. Cette utilisation de corpus annotés, de grande taille, variés et assortis d'outils d'exploration puissants, permet d'observer plus finement les phénomènes et remet en question une partie des postulats de la linguistique²³⁷. (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 2-3)

²³⁵ « Les corpus – particulièrement les corpus textuels [...] – relevaient d'une linguistique de la parole qui précisément n'était pas de la linguistique mais de la socio-linguistique, de la psycho-linguistique, ou encore de l'analyse de discours, de la pragmatique, de la stylistique, de la littérature » (*ibid.*).

²³⁶ Cette phrase lapidaire a été prononcée par Chomsky, lors d'un entretien avec Baas Aarts, citée par Rastier (2005 : 40).

²³⁷ « Tout d'abord, la diversité même des corpus et le fait que certains d'entre eux ont été constitués pour rendre compte des registres et des genres langagiers permettent des études approfondies de la variation langagière. Il est possible d'étudier dans le détail, en dépassant les caractérisations trop globales, et donc caricaturales, l'opposition entre oral et écrit, l'organisation globale des textes, mais aussi les contrastes socio-linguistiques » (*ibid.*).

À l'autre extrémité du spectre, et à l'opposé de la position de Chomsky, il y aurait l'idée que l'utilisation des corpus en linguistique est non seulement indispensable mais aussi suffisante : « certains linguistes jugent l'utilisation des corpus obligatoire ; certains, par excès, la jugeant même suffisante » (Mayaffre 2005). D'après Mayaffre, le risque d'une « forme de réduction de la linguistique à l'observation de données réelles ou pire encore au recueillement desdites données » est plus que réel : « Les plus militants des descriptivistes ont poussé en effet loin le principe. Au fond, était déclaré vain de vouloir théoriser la langue. Au fond, il n'y avait plus de système, mais seulement des réalisations multiples, variées, imprévisibles qu'il fallait compiler dans des macro-corpus »²³⁸ (*ibid.*). C'est précisément par le dépassement de ces deux extrêmes improductifs, et par la prise de conscience de la complémentarité nécessaire entre les deux approches dont ils ont fait un absolu, que l'utilisation raisonnée des corpus en linguistique a trouvé sa validation scientifique. Le recours aux données attestées n'entend pas se substituer à l'introspection du linguiste, mais vise à la compléter.

Dans l'article intitulé « Pourquoi une linguistique de corpus ? », l'un des trois articles de l'ouvrage collectif dirigé par Williams *La linguistique de corpus* (2005) consacrés aux enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus, Marie-Paule Jacques s'interroge sur la relation de pouvoir entre linguistique introspective et linguistique de corpus, pour conclure que « le renouveau de cette dernière ne tient pas tant à une disqualification de la linguistique introspective qu'à un changement de perspective des études linguistiques » : « c'est donc à notre sens plus les objectifs du linguiste qui le guident vers l'une ou l'autre de ces pratiques que l'éventuelle supériorité de l'une sur l'autre » (Jacques, 2005 : 21). Dans la suite de l'article, elle liste d'abord les « défaillances » de la linguistique introspective, en l'occurrence les jugements de grammaticalité qu'elle implique, l'évacuation de la dimension diachronique qu'elle opère, plus ou moins consciemment, et son impuissance à saisir la variation²³⁹, pour ensuite défendre l'intérêt des nouvelles perspectives qu'elle se donne. Après avoir explicité l'ambition et la tâche principales de la démarche introspective ainsi renouvelée, l'autrice passe à l'examen des intérêts, et des limites, de la linguistique de corpus :

Le motif essentiel de la linguistique de corpus est à notre avis l'intérêt grandissant de la linguistique pour ces aspects impossibles à traiter par l'introspection et l'intuition. Il ne semble plus satisfaisant de s'intéresser à la langue dans ce qu'elle a de systématique sans rendre compte en même temps des situations réelles dans lesquelles les règles ainsi élaborées se réalisent, c'est-à-dire sans déterminer la sphère d'application de ces règles et leurs conditions de variation. La linguistique de corpus apparaît bien alors comme le meilleur moyen d'atteindre la diversité des faits de langue authentiques. (Jacques, 2005 : 24)

²³⁸ « Cette tendance est particulièrement représentée en sémantique. Les mots ont peut-être une signification en langue mais ils n'ont de sens et de valeur qu'en contexte. En France, par exemple, c'est le postulat d'une entreprise comme Frantext ou comme le Trésor de la Langue Française qui en est issu. Le TLF, dictionnaire tout à fait original, ne définit pas les mots à partir d'un sens déjà-là ou construit de manière logique (par l'étymologie par exemple), il entend enregistrer des significations d'usage à partir d'exemples effectivement trouvés dans la littérature française des origines modernes à nos jours. C'est aussi, et là je pourrais en parler longuement, le fondement de la linguistique quantitative et de l'analyse de données textuelles » (Mayaffre 2005).

²³⁹ L'introspection « rend compte de la langue comme un système homogène, bien que cette homogénéité soit essentiellement une sorte d'artefact du linguiste » (Jacques, 2005 : 23). Par-dessus tout, les chomskyens décrivent leur propre idiolecte, et rien d'autre, tout en prétendant à une validité universelle.

Sous le paragraphe intitulé « Ce que permet la linguistique de corpus », Jacques fait l'inventaire des points forts de la linguistique de corpus, que nous résumons en retranscrivant simplement les titres originaux, dans l'ordre : (1) mettre en lumière des fonctionnements linguistiques qui échappent à l'intuition, (2) corriger les intuitions sur le fonctionnement de la langue, (3) avoir des indications en terme de fréquence et établir des relations statistiques entre ensembles de faits, et (4) atteindre et rendre compte de la variation (*ibid.*, p. 25-26). Tout comme la linguistique introspective, l'étude de corpus comporte des limites, qu'il faut considérer, si nous ne voulons pas finir à l'extrémité du spectre dont nous avons parlé plus haut. Les limitations de la linguistique de corpus sont dues essentiellement à la nature même du corpus, que Jacques fait correspondre à une restriction (« corpus = restriction », p. 26). Sans vouloir nous répéter, cela n'est qu'une autre façon de dire qu'un corpus est un construit. Cet argument repousse indirectement l'idée qu'un corpus puisse être totalement objectif, l'image authentique des faits de langue. C'est d'ailleurs en ce sens que Leo H. Hoek, cité aussi par Jacques, rejette la méthode du corpus : « la délimitation d'un corpus décide d'avance des résultats : on n'y trouvera pas autre chose que ce qu'on y a mis. Une grammaire ne saurait être déduite à partir d'un corpus » (1981 : 19). C'est une manière plutôt exagérée de présenter les choses ; une grammaire peut très bien être déduite à partir d'un corpus – c'est d'ailleurs ce que l'on est obligé de faire avec les langues anciennes –, il suffit de dire qu'elle décrit le corpus à partir duquel elle a été élaborée et pas autre chose. Il ne faut pas non plus penser qu'il appartient au linguiste-créateur d'un corpus de déterminer les faits de langue que ce dernier vise à décrire : « Il est clair que le linguiste, en constituant un corpus, n'est pas le producteur direct des faits de langue sur lesquels porteront sa réflexion et sa description, mais ce qui lui est reproché, c'est d'opérer une sélection préalable des textes qui pourrait influencer la nature de ces faits » (Jacques, 2005 : 26). Pour Reidar Veland, toujours cité par Jacques, le véritable enjeu n'est pas tant de mesurer le caractère de restriction du corpus, pris désormais pour acquis, mais plutôt de « savoir si la *restriction* que comporte nécessairement un corpus est compatible avec l'exigence de *représentativité* » (Veland, 1996 : 104). Nous sommes déjà familière avec la question, capitale en linguistique de corpus, ainsi qu'en lexicographie, de la représentativité des données, que Jacques associe à celle de la généralisation des observations. Idéalement, un corpus « rassemble un ensemble de faits que l'on analyse pour dégager des règles supposées valoir au-delà des données qui ont permis de le formuler » (*ibid.*). Cette question de représentativité est à l'origine du reproche adressé à la linguistique de corpus, mais qui finalement est le même que l'on pourrait porter à la linguistique introspective, accusée de « prendre pour modèle de la langue entière ce qui n'est qu'un modèle de la langue du linguiste » (*ibid.*, p. 27). Avant de conclure l'article, Jacques indique quels sont, à son avis, les moyens dont la linguistique de corpus dispose pour dépasser ses limitations, pour lesquelles nous renvoyons aux dernières pages de l'article, mais qui relèvent d'une question double : « d'une part, se donner les moyens de déterminer la représentativité d'un corpus, c'est-à-dire d'indiquer de quel ensemble plus vaste il relève, d'autre part, poser de cette façon le cadre et les limites de possibles généralisations » (*ibid.*, p. 27-28).

À travers ces réflexions fondamentales, et presque spontanées, nous sommes aussi en train de définir la linguistique de corpus. Dans l'introduction à l'ouvrage dont il est le directeur, Geoffrey Williams précise un certain nombre de points nécessaires à sa correcte interprétation. Tout d'abord, bien que profondément liée à l'utilisation de l'informatique, sans laquelle le traitement de grands ensembles de données ne serait pas possible, la linguistique de corpus « reste une discipline des

sciences humaines et non de l'informatique »²⁴⁰ (Williams, 2005 : 13). En effet, la linguistique de corpus, nous apprend Williams, s'est développée à partir des années 1980, mais c'est seulement avec l'avènement des ordinateurs personnels qu'elle a pris son envol. De plus, elle implique, de par sa définition, le traitement informatique de données recueillies dans des corpus électroniques ; les notions de corpus et d'informatique sont donc indissociables, mais, prenant pour objet d'observation et de description les langues naturelles, la discipline qui se fonde sur la combinaison des deux reste du domaine des sciences de l'homme. Plus loin, Williams précise que la linguistique de corpus n'est pas seulement une méthodologie, mais aussi une discipline à part entière, équipée de sa propre philosophie, sans pourtant avoir besoin de la formaliser. À ce sujet, il affirme qu'en effet « il s'agit d'une discipline exploratoire, une discipline pratique ancrée dans les applications. De ce fait, la philosophie de la discipline est largement organique, quelque chose qui se construit à travers les travaux et les écrits des pères fondateurs. Ainsi, le meilleur moyen de voir l'évolution de la discipline passe par les écrits des maîtres à penser [...] » (*ibid.*, p. 16). C'est précisément ce que nous avons fait afin de réaliser cette synthèse qui, en plus de couronner ouvertement la linguistique de corpus en tant que discipline scientifique, prouve que la linguistique de corpus ne se fonde pas sur la négation de la linguistique introspective mais qu'elle vise plutôt à compléter la description issue de cette dernière. En effet, linguistique introspective et linguistique de corpus constituent ensemble les deux pôles extrêmes d'un même continuum.

2.3.4.3. Enjeux épistémologiques et pratiques de la linguistique de corpus

Comme toute discipline, la linguistique de corpus peut être envisagée différemment, en fonction des approches que l'on décide d'adopter. Plus particulièrement, le corpus, en tant qu'objet de la linguistique de corpus, invite à le considérer de deux manières différentes, propres à deux approches distinctes. Dans l'article « Rôle et place des corpus en linguistique », paru dans les *Actes des Journées d'Études Toulousaines* de 2005, que nous citons précédemment, Mayaffre signale l'importance de « relever la différence de postures scientifiques que l'on peut tenir face à un corpus, car en elles se joue l'épistémè de la discipline » :

De manière schématique, la question est de savoir si [...] le corpus, admis dorénavant par tous, est considéré comme un *observatoire* de quelque chose de transcendant ou bien comme un *observé dynamique*, digne d'intérêt, en lui-même, dans son immanence. Savoir, au fond, si le corpus est une chambre froide d'une théorie *a priori*, ou un observé brûlant, autonome, *réflexif* – car producteur de sens dans l'organisation particulière qu'il propose du parcours interprétatif – qui débouche sur une théorie ou une connaissance *a posteriori*. Savoir si le corpus sert à révéler un sens qui serait préexistant ou, fondamentalement, à le construire. En termes plus rapides, la question, pour chacun d'entre nous, au quotidien, est de savoir si l'on se fait une conception documentaire du corpus (recueil d'exemples, base de données, échantillons de langue) ou une conception heuristique. Bref, pour certains, le corpus est un *outil* qui permet de rendre compte d'une réalité transcendante (la Langue ?), d'accéder à un monde déjà-là, d'illustrer une connaissance *a priori*, de “découvrir” un savoir déjà su. Pour d'autres, le corpus

²⁴⁰ Teubert est du même avis : « Telle qu'elle m'apparaît, la linguistique de corpus ne peut être conçue que partiellement comme une science dure. Sa méthodologie et ses outils computationnels sont susceptibles de délivrer des résultats fiables et reproductibles. Mais ceux-ci ne nous révèlent pas grand-chose, ils requièrent d'être interprétés. Ce faisant, cette étape verse la linguistique de corpus au nombre des sciences humaines, interprétatives » (2009 : 17).

est un *objet* vivant de recherche et de connaissance, en lui-même, dont la description débouchera sur des modèles sémantiques à inventer. (Mayaffre, 2005)

Or, qui dit *a priori* et *a posteriori* dit aussi *déduction* et *induction*. Ces deux concepts philosophiques, qui désignent, depuis Platon – et qui dit Platon dit aussi Aristote – les deux formes de raisonnement, et par conséquent, les deux formes d'accès au savoir, possibles en science, sont en effet implicites dans les locutions latines. L'*a priori*, appréhendé par déduction, se réfère à l'ensemble des connaissances auxquelles l'esprit humain a accès indépendamment de l'expérience, à l'opposé de l'*a posteriori*, qui désigne, en revanche, une connaissance fondée sur des données sensibles dérivées, par induction, de l'expérience. Cela rejoint la question cruciale du rapport entre théorie et empirie en sciences, qui en linguistique prend la forme particulière d'un débat, non résolu, entre théoriciens et descriptivistes, entre linguistes de la langue et linguistes de la parole. Nous verrons plus tard les tenants et aboutissants de la dualité saussurienne langue-parole, telle que la linguistique de corpus la reconfigure. Revenons à Mayaffre ; dans ses travaux d'analyse de grands corpus textuels, il dit privilégier les démarches à dominante inductive, « appréciées pour leur dimension heuristique *bottom-up* ». En réalité, au lieu de l'emporter sur l'autre, l'approche inductive semblerait précéder l'approche déductive :

Partant d'une description exhaustive et systématique des unités matérielles linguistiques du corpus (lettres, mots, lemmes, co-occurrences) effectivement observées, ces pratiques interrogent le chercheur et organisent le parcours interprétatif d'abord de bas en haut (ce qui n'exclut pas, évidemment, dans un second temps, un nécessaire retour *top down* puis un incessant va-et-vient). On objectera peut-être que des hypothèses de travail « théoriques » auront présidé à la constitution du corpus mais celles-ci n'interviendront pas dans le traitement linguistique de sa matière. (Mayaffre, 2005)

Pour le dire plus simplement, peu importe comment un corpus a été composé, on peut très bien y trouver ce qu'on n'y cherchait pas, contrairement à ce que prétendait Hoek (*cf. supra*). Parler de stratégies *bottom-up* et *top down*, en français d'approches *ascendante* et *descendante*, c'est une autre façon de formuler la dichotomie induction-déduction. Pour Condamines et Dehaut, la différence qui existe entre ces approches dépend essentiellement de la place que l'on accorde aux hypothèses linguistiques : si elles guident la méthode en elle-même, on parlera d'approche, et donc d'étude, *hypothesis-driven* ; si ce sont les données qui guident la méthode, l'approche sera *data-driven*. Puis, elles précisent que « dans la première approche, le corpus va être utilisé comme moyen pour vérifier des hypothèses linguistiques “introspectives”²⁴¹. Dans la seconde approche, le corpus va servir d'objet d'étude qui permettra de définir des phénomènes linguistiques » (2011 : 275). À ces deux approches, *hypothesis-driven* d'une part et *data-driven* de l'autre, Condamines et Dehaut font correspondre, respectivement, l'approche dite descendante, ou *top-down*, qui fait intervenir des connaissances *a priori* sur le fonctionnement des données, et l'approche ascendante, ou *bottom-up*, dans laquelle, en revanche, « les fonctionnements sont conçus comme “émergeant” du corpus (Condamines et Rebeyrolle 1997) » (*ibid.*). La combinaison de ces deux approches, continuent les

²⁴¹ Ainsi, lorsque Petitjean et Pierrel affirment que la linguistique de corpus permettra « au linguiste d'aller au-delà de l'accumulation de faits de langue et de confronter ses théories à l'usage effectif de la langue » (2007 : 14) ils se situent clairement dans une approche *hypothesis-driven*, ou simplement basée sur le corpus (*vs. corpus-driven*).

auteurs, n'est pas seulement possible, mais aussi souhaitable, car elle permet de combler les limites de l'une avec les avantages de l'autre, et vice-versa :

Dans un retournement spectaculaire, la démarche inductive complète la démarche déductive, le positivisme se substitue au constructionnisme. Et l'analyse se trouve libérée des grilles de lecture pré-construites (nos hypothèses imposées toujours par l'idéologie scientifique dominante) qui corsetaient notre description du texte dans un savoir déjà-là, réduisaient le champ d'interrogation de notre recherche dans nos *a priori* et limitaient par là-même l'amplitude de nos interprétations. (Mayaffre, 2002 : 159)

En même temps, se pose la question de savoir, concrètement, comment faire remonter des informations inattendues si l'on a absolument aucune idée de ce que l'on cherche. Une hypothèse de recherche, aussi minime soit-elle, doit préexister pour que l'analyse d'un corpus soit possible et produise des résultats, y compris inattendus. Bien que notre thèse ne soit pas un travail de linguistique de corpus à proprement parler, elle se propose de mettre en pratique ce principe de complémentarité : la posture épistémologique que l'approche philologique qui lui est propre nous invite à adopter vis-à-vis des textes est naturellement inductive, c'est-à-dire sans *a priori* hypothétiques ; toutefois, dans notre travail, nous avons choisi d'interroger les banques de données textuelles sur la base d'une liste de formes préétablie et extraite des principaux dictionnaires philologiques du français. La recherche dans les bases textuelles, plutôt que dans un corpus de textes prometteurs établi *a priori*, de ces mots ciblés nous a conduit naturellement à des textes particulièrement intéressants pour l'étude de cette catégorie lexicale dans la langue française, textes qui ont fait l'objet de dépouillements ultérieurs, dans ce qui se veut une spirale vertueuse.

Comme les recherches philologiques, la linguistique de corpus est elle aussi plus encline à adopter l'approche inductive, par rapport aux démarches déductives. Or, nous savons que ces dernières peuvent également s'appliquer aux corpus, lesquels deviennent alors un moyen de valider ou illustrer des hypothèses ; toutefois, la discipline qui se sert du corpus comme d'un recueil d'exemples n'est pas, pour Mayaffre, de la linguistique de corpus à proprement parler, mais plutôt une linguistique *sur* corpus, ce dernier n'étant plus qu'un simple support :

D'une certaine manière, on peut penser que la *linguistique de corpus* – qui penche du côté de la description interprétative, de l'induction et du côté de la parole – a gagné, ces dernières années, une manche en imposant les corpus dans la pratique linguistique mais non la partie dans la mesure où ceux-ci peuvent aujourd'hui n'avoir qu'une fonction validante voire illustrative dans le cadre de démarches qui restent à dominante introspectives. En pareil cas, il s'agit d'une linguistique *ayant recours* aux corpus. On la qualifiera, au mieux, de linguistique *sur* corpus – le corpus comme support – mais non à proprement parler de linguistique *de* corpus – le corpus comme apport. C'est la distinction que Williams (2005, p. 13) dans l'ouvrage le plus récent sur le sujet, reprend à Tognini-Bonelli (2001)²⁴² entre les études *corpus-based* et les études *corpus-driven*. (Mayaffre 2005)

Cette ultérieure distinction entre études basées sur corpus (linguistique sur corpus) et études dirigées, guidées par le corpus (linguistique de corpus), déplace, sans pourtant l'abolir, la frontière qui sépare un type de chercheur de l'autre : « Elle ne sépare plus ceux qui utilisent les corpus et ceux

²⁴² Alors que l'ouvrage de Williams cité ici par Mayaffre est le même que nous citons dans ce chapitre, la référence au texte de Tognini-Bonelli, incontournable en linguistique de corpus, est la suivante : Tognini-Bonelli, E., (2001), *Corpus Linguistics at Work*, Amsterdam, John Benjamin's Publishing.

qui ne les utiliseraient pas, mais les linguistes qui se servent des corpus pour valider leur hypothèse et ceux qui les servent pour construire leur savoir » (*ibid.*). Le propos de Mayaffre risque d'être facilement mal interprété, puisqu'il suggère, sans le vouloir, l'idée que les corpus sont désormais utilisés par la totalité des linguistes, ce qui n'est évidemment pas le cas. Bien que déplacée, la frontière entre ceux qui utilisent le corpus et ceux qui ne l'utilisent pas existe toujours, ce qui veut dire que les linguistes travaillant sans corpus existent aussi.

Qu'il soit utilisé ou pas, le corpus présente un intérêt que les linguistes ne peuvent refuser d'admettre, mais attention : le corpus tel qu'il est utilisé dans les recherches les plus récentes et les moins radicales. La linguistique de corpus ainsi définie permet de reconsidérer l'articulation entre langue et discours, entre système et usage.

Ces pratiques linguistiques – parlons ici des moins caricaturales et des plus récentes – s'appuient fondamentalement, ne le cachons pas, sur une remise en cause de la vision antagonique du couple langue/parole, avec une relecture de Saussure [...]. Il y a en effet actuellement une affirmation existentialiste ou phénoménaliste, qui consiste à refuser la dualité saussurienne comme une dichotomie pour la concevoir comme une dyade, car il ne saurait y avoir d'essence sans existence, de système sans actualisation ou encore, selon les mots que Rastier (2005a)²⁴³ reprend à la tradition aristotélicienne, de puissance sans acte. Pour notre débat, les conséquences sont évidentes : affirmer que « la puissance ne préexiste pas à l'acte » (*ibid.*, p. 33), c'est affirmer qu'il ne peut y avoir une grammaire universelle sans réalisation, de langue sans parole c'est-à-dire, pour finir, de linguistique sans corpus. (Mayaffre 2005)

Dans la citation, Mayaffre cite à son tour, et à juste titre, l'article de Rastier, paru dans Williams 2005 sous le titre de « Enjeux épistémologiques de la linguistique », et plus précisément la partie de l'article intitulée, de manière révélatrice, « Pour une conception non-antinomique de la dualité langue/parole ». Effectivement, Rastier évoque la tradition aristotélicienne, mais pas seulement : « traditionnellement, le rapport entre une grammaire et les productions linguistiques qu'elle règle est conçu comme un rapport entre la *puissance* et l'*acte* (dans la tradition aristotélicienne), ou encore entre *energeia* et *ergon* (selon Humboldt qui la reprend), ou enfin entre *compétence* et *performance* (selon Chomsky, qui se recommandait de Humboldt sur ce point) » (2005 : 33). Cette richesse terminologique prouve à quel point la question de l'articulation entre langue et parole est dans les intérêts de linguistes, qui visent, en dernier ressort, à la résoudre. Pour Rastier, qui part du principe, comme le rappelle Mayaffre, que « la puissance ne préexiste pas à l'acte »²⁴⁴ (*ibid.*), la linguistique de corpus est précisément ce qui permettrait de résoudre cette question : « Le “chaînon manquant” entre la langue et la parole est constitué par l'espace des normes (cf. Coseriu, 1969). Or, seule la linguistique de corpus peut offrir les moyens théorique et technique d'étudier l'espace des normes et de transformer en dualité l'antinomie entre compétence et performance » (*ibid.*, p. 34). Bien entendu, la norme dont Rastier parle ici est la norme implicite, spontanée. L'individuation de l'espace des normes donc, et dès lors l'élaboration d'une linguistique des normes, par le biais des corpus, permettraient, d'après Rastier, de concevoir autrement le rapport entre langue et parole²⁴⁵. Ce rapport « reste[-t-il] – continue l'auteur – généralement conçu tantôt

²⁴³ Il s'agit de la contribution de Rastier à l'ouvrage de Williams 2005, citée par nous-même dans le chapitre.

²⁴⁴ « Si l'on convient que la puissance ne préexiste pas à l'acte, la langue ne préexiste pas à la parole : elle est apprise en son sein, et la compétence des sujets évolue au cours de leurs pratiques effectives » (Rastier, 2005 : 33).

²⁴⁵ « Même dans la tradition saussurienne, les deux linguistiques, celle de la langue et celle de la parole, sont restées séparées parce qu'une linguistique des normes n'a pas encore été édifiée » (*ibid.*, p. 34).

comme un passage du virtuel à l'actuel, tantôt comme le passage de contraintes à une liberté : dans les deux cas, on peine à concilier les virtualités impératives de la langue avec les libertés actuelles de la parole. En effet, passer de la langue, conçue abstraitement, à la parole, n'est pas seulement décliner des degrés de systématisme décroissants, mais aussi des statuts épistémologiques divers » (*ibid.*). Sans trop rentrer dans les détails de l'article de Rastier, insistons une dernière fois sur la possibilité, offerte aux linguistes par une certaine utilisation des corpus, de dépasser la dichotomie langue-parole :

Entre l'espace normatif des règles et le désordre apparent des usages, entre l'universel de la langue et la singularité des emplois, l'espace des normes s'étend de la généralité de la doxa jusqu'à la particularité du paradoxe. La dualité langue/parole n'est évidemment pas une contradiction. De fait, les règles de la langue sont sans doute des normes invétérées et les performances de la parole ne restent évidemment pas exemptes de normativité : elles instancient et manifestent les règles de la langue et diverses normes sociolectales. Bref, la linguistique peut prendre [*sic*] *de droit* pour objet de description l'espace des normes : au lieu de les édicter, comme elle le faisait naguère en frappant d'inacceptabilité des énoncés, alors même qu'ils sont attestés, elle doit les décrire et pour cela exploiter des corpus. (Rastier, 2005 : 35)

Avant de passer à l'illustration des bons réflexes méthodologiques à adopter pour éviter le risque, en linguistique de corpus, d'un empirisme radical, nous voudrions dire encore un mot à propos des enjeux purement épistémologiques de la discipline ; ce "mot" a affaire directement à la manière de concevoir le corpus, et se réfère essentiellement à Rastier 2005. La question de l'existence de deux conceptions distinctes du corpus a déjà été évoquée, ici, à travers la citation de Mayaffre, au tout début de cette partie du chapitre (§ 2.3.4.3) : « En termes plus rapides, la question, pour chacun d'entre nous, au quotidien, est de savoir si l'on se fait une conception documentaire du corpus (recueil d'exemples, base de données, échantillons de langue) ou une conception heuristique ». Dans « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », Rastier développe largement cette question, à commencer par la formalisation de ces deux conceptions : *logico-grammaticale* d'une part, *philologique-herméneutique* de l'autre. On ne saurait comprendre la théorie rastierienne sans se rappeler l'animosité avec laquelle Rastier défend le texte en tant qu'objet de la linguistique. En effet, tout se joue, pour l'auteur, dans la prise en compte des dimensions textuelle, intertextuelle et co(n)textuelle non seulement du corpus, mais finalement aussi de la langue²⁴⁶ :

La structure du corpus dépend ordinairement de deux conceptions. L'une, *documentaire*, ne retient que des variables globales caractérisant les documents, sans tenir compte de leur caractère textuel ni de leur structure. Dans cette conception *logico-grammaticale*, le corpus se résume à un échantillon de la langue, un réservoir d'exemples ou d'attestations. En revanche, la conception *philologique-herméneutique* tient compte des rapports de texte à texte, ce qui n'est possible qu'au sein d'un discours. (Rastier, 2005 : 31)

²⁴⁶ « Deux conceptions du corpus : sac de mots ou archive ? – Un auteur célèbre (Sinclair) définissait le corpus comme un "vaste ensemble de mots". Cependant, l'objet empirique de la linguistique est fait de *textes* oraux ou écrits, non de mots ou de phrases – qui ne s'observent pas à l'état isolé, et, même quand on les isole, restent toujours relatifs à un genre et un discours. Certes la tradition logico-grammaticale, préoccupée des problèmes métaphysiques de la référence et de la vérité, a fait du mot (lieu de la référence) et de la proposition (lieu de la vérité) des horizons indépassables. Convenons toutefois que si le mot, ou mieux le morphème, est l'unité élémentaire, le texte est pour une linguistique évoluée l'unité *minimale*, et le corpus l'ensemble dans lequel cette unité prend son sens » (Rastier, 2005 : 31).

Pour l'approfondissement – dans les limites de nos intérêts – de ces questions, et en particulier de la conception philologique-herméneutique du corpus, nous renvoyons aux travaux de Damon Mayaffre (2002 en particulier) sur ce qu'il nomme les *corpus réflexifs*, dont la réflexivité confère aux textes une structure organique et dont la composition « est réfléchie selon le principe critique qui est traditionnellement celui de la philologie, numérique ou non » (Rastier, 2005 : 32). L'idée de base est la suivante : « nous entendons par réflexivité du corpus le fait que ses constituants (articles de presse, discours politiques, pièces de théâtre ; de manière plus générale, sous-parties) renvoient les uns aux autres pour former un réseau sémantique performant dans un tout (le corpus) cohérent et auto-suffisant » (Mayaffre, 2002 : § 35). Cohérent oui, mais difficilement auto-suffisant, dans la mesure où tous les textes de l'humanité sont, en dernière analyse, en rapport avec tous les autres, de façon plus ou moins directe ou indirecte.

Avant même de parler d'une possible, et souhaitable – du moins pour Mayaffre²⁴⁷ – réflexivité des corpus textuels, il faut s'occuper de la question, parfois purement pragmatique, de la sélection des textes destinés à constituer un corpus, et de l'importance de garder la trace de cette sélection. Plus généralement, ce sont les problèmes techniques et théoriques que pose la constitution d'un corpus textuel qui doivent être connus et pris en compte lorsque l'on poursuit l'objectif d'évaluer objectivement les méthodes heuristiques de la linguistique de corpus. Dans l'ouvrage écrit à trois paires de mains *De l'écrit au numérique : Constituer, normaliser et exploiter les corpus électroniques* (1998), Benoît Habert, Cécile Fabre et Fabrice Issac consacrent un chapitre entier aux questions liées à la constitution d'un corpus textuel. La nécessité qu'ils ressentent de faire le point sur ces questions s'explique par la facilité, vite déroutante, de l'élaboration d'un corpus, principalement due au développement du traitement informatique des données textuelles²⁴⁸. Derrière cette irrésistible facilité, que les auteurs constatent déjà en 1998 – aujourd'hui, elle est encore plus importante – se cache le danger de l'absence de motivation des choix qui président à la constitution de tout corpus textuel : « On considère que, dès lors que la donnée est plus facile, moins coûteuse à produire de manière massive (à travers le “Big Data”), par le seul jeu des machines de captation, l'angle de vue n'a plus d'importance et que la détection et la hiérarchie des phénomènes ne se fait qu'*a posteriori* » (Cotte, 2016 : 24). Le corpus – on le sait bien maintenant – n'est pas seulement une collection de données textuelles, mais aussi la sélection raisonnée de ces données, raisonnée dans le sens où, à partir du choix des textes, tout dépend des objectifs de recherche pour lesquels le corpus lui-même est créé, mais aussi dans le sens où les données ainsi sélectionnées deviennent, ou ont la chance de devenir, représentatives, généralisables : « accumuler les données textuelles ne suffit pas : elles doivent être réunies en un tout cohérent, caractérisable, si l'on veut qu'elles deviennent le support d'une analyse dont les conclusions soient généralisables » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 33). Déjà en 1997, cela se présentait comme un véritable défi, que les linguistes relevaient contre ces collections

²⁴⁷ « Le caractère réflexif des grands corpus textuels apparaîtra, selon nous, comme une qualité déterminante tant du point de vue de leur traitement purement linguistique que de leur traitement socio-linguistique » (Mayaffre, 2002 : § 37).

²⁴⁸ « Il y a vingt ou trente ans, la constitution d'un corpus électronique était une tâche ardue : saisie et correction du texte sur cartes perforées, traitement informatique dans des centres de calcul distants, sur des machines dont les capacités de stockage et de calcul limitaient la taille des données manipulables... Avec l'avènement de la micro-informatique, l'introduction des réseaux, l'augmentation de la taille des mémoires et la rapidité croissante des traitements, la situation a radicalement changé. Beaucoup d'écrits professionnels existent directement sous forme électronique et sont donc “recyclables” au sein d'un corpus. Le “captage” de textes est désormais aisé » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 1, chapitre VII).

irrfléchies de textes improprement appelées “corpus”, qui ne devaient leur existence qu’à l’extrême facilité d’accès et de traitement informatiques :

À l’orée des traitements informatiques de données textuelles, le coût même de la création d’un corpus conduisait à peser mûrement les textes à y intégrer, à identifier précisément les critères de rassemblement. Aujourd’hui que le texte électronique foisonne, des documents se trouvent parfois agrégés avant tout parce qu’ils sont faciles d’accès, sans que leur mise en relation ait été réellement pensée. La mûre pesée d’un regroupement adéquat à l’objectif poursuivi cède le pas à la seule disponibilité des ressources. (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 1, chapitre VII)

À la disponibilité accablante des ressources s’oppose donc la sélection organisée, d’abord des ressources, mais surtout des données contenues dans ces ressources. C’est pourquoi Habert, Nazarenko et Salem ressentent aussi la nécessité de préciser que « la simple existence sur support électronique ne fait pas d’un ensemble de textes un corpus électronique » (*ibid.*, p. 3) ; si cet ensemble n’est pas motivé, peu importe sa taille, il n’est pas un corpus. En effet, en fonction de ce principe de la sélection raisonnée des données, a commencé à se dessiner une distinction terminologique, de plus en plus nette, entre le *corpus* et « [d]es mots comme ‘collection’ ou ‘archive’ [qui] renvoient à des ensembles de textes qui ne nécessitent pas de sélection ou d’organisation, ou dont la sélection ou l’organisation ne nécessitent pas de critères linguistiques²⁴⁹ » (Sinclair, 1996 : 9, cité dans *ibid.* p. 2).

Avant de rentrer dans les détails des choix à faire, d’après Habert, Fabre et Issac 1998, et avant eux Habert, Nazarenko et Salem 1997, lors de la constitution d’un corpus textuel, les auteurs de *De l’écrit au numérique* signalent les problèmes juridiques que l’on peut rencontrer lors de cette constitution. Comme eux, nous ne nous attarderons pas trop sur ces questions, qui sont, à notre avis, d’un intérêt scientifique assez limité. Pour commencer, « il existe très peu de corpus qui soient dans le domaine public sans condition aucune : l’accès aux documents de départ – on parle de documents *primaires* – comme le fait de disposer du regroupement de documents et de leur annotation – c’est-à-dire de l’ajout d’information de nature diverse : étiquettes morpho-syntaxiques, catégories sémantiques, arbres, etc.²⁵⁰ – sont soumis à des restrictions diverses » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 33-34). En outre, « la présence d’informations personnelles peut faire obstacle à la diffusion des données » ; plus précisément :

Lors de la création du corpus, il s’agit d’abord d’identifier les « matériaux » visés et le régime juridique de chacun d’eux (certains peuvent être protégés par le droit d’auteur, d’autres non, comme fréquemment, pour faciliter leur diffusion, les textes officiels d’origine législative, administrative ou judiciaire). Des autorisations, en fonction des traitements envisagés, peuvent être nécessaires non seulement pour le respect du droit pécuniaire et patrimonial mais aussi pour celui du droit moral de l’auteur sur son œuvre (droit de divulgation, droit au respect de l’œuvre, etc.). La reproduction opérée peut en outre correspondre à un régime d’exception au droit de reproduction (usage privé, reproduction par des établissement de recherche, etc.). L’utilisation prévue du corpus influe aussi sur la nature des

²⁴⁹ [la note appartient aux auteurs] G. Leech fait écho (1991, p. 11) : « [...] en fin de compte, la différence entre une archive et un corpus doit résider dans le fait que ce dernier est conçu ou nécessaire pour une fonction 'représentative' précise ».

²⁵⁰ « L’attention s’est souvent centrée sur la protection des auteurs et ayant-droits des documents primaires. La protection de ceux qui ont annoté le corpus en l’enrichissant d’informations variées n’est pas moins importante. Les corpus résultant le plus souvent de la coopération de diverses personnes physiques et morales, il faut identifier précisément les différentes parties prenantes et leurs droits. Les interrogations juridiques concernent donc la création du corpus, sa protection une fois constitué et enfin sa diffusion » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 34).

autorisations à négocier. Les produits issus d'un corpus (index, thesaurus, lexique) doivent également être protégés, au même titre que le corpus électronique lui-même. La diffusion du corpus peut se faire par cessions de droits, par licences d'utilisation (commercialisation par CD-ROM), par contrats d'abonnement ou d'interrogation. (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 34)

Le résumé des problèmes juridiques liés à la constitution d'un corpus que nous proposons les auteurs est très efficace ; toutefois, il est naturellement incomplet, car écrit il y a plus de trente ans. Aujourd'hui, il faudrait ajouter à la liste l'ensemble des questions juridiques posées par la mise en ligne de ces corpus textuels, et plus généralement par l'utilisation d'Internet à des fins de linguistique de corpus. Ces prémisses ayant maintenant été posées, nous allons finalement nous interroger sur les critères qui dictent les choix auxquels les linguistes doivent faire face dans la création d'un corpus.

Pour qu'il soit considéré comme un corpus à valeur linguistique, le regroupement des données doit résulter d'un raisonnement, il doit être raisonné, autrement dit « conduit par une hypothèse de recherche explicite » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 35). Chaque corpus répond à un objectif théorique explicite, qui lui est propre ; par conséquent, il est « impossible de définir ce qu'est un "bon" corpus en faisant abstraction de l'objectif visé » (*ibid.*). D'après ce qu'on vient de dire, il serait tout aussi impossible d'isoler des critères objectifs permettant de qualifier les corpus, et pourtant Habert, Nazarenko et Salem, repris pratiquement mot à mot par Habert, Fabre et Issac, parviennent à relever trois conditions que le corpus se voulant "raisonné" doit chercher à remplir : « une taille aussi importante que les moyens techniques le permettent (par souci de représentativité), des échantillons diversifiés (et éventuellement de taille similaire), une origine nettement repérée (les coordonnées des documents primaires sont conservées) » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 2). Taille, diversité et passeport des données, tels sont les trois critères à respecter. C'est d'ailleurs en fonction de ces critères que s'est développée, au fil du temps, une typologie des corpus, que nous allons traiter dans un instant ; avant cela, essayons d'analyser plus dans le détail les trois critères énoncés ci-dessus. Le premier, celui de la taille, et par conséquent de la représentativité, est responsable d'une fracture parmi les créateurs de corpus, se répartissant essentiellement entre deux positions principales :

« Gros, c'est beau » (*more data is better data*), pourrait être le slogan de la première. La conviction sous-jacente est que l'élargissement mécanique des données mémorisables (les centaines de millions de mots actuelles deviendront à terme des milliards) en fait inévitablement un échantillon de plus en plus représentatif du langage traité. Si l'on n'arrive pas à cerner précisément les caractéristiques de l'ensemble des productions langagières, il ne reste qu'à englober le maximum d'énoncés possibles. À terme, la nécessité de choisir finirait par s'estomper. La seconde approche, plus sensible aux variations propres aux données textuelles, constitue des ensembles aux conditions de production et de réception plus nettement définies et corrélées à leurs caractéristiques langagières. La logique de cette position conduit même à « équilibrer » en taille les échantillons retenus, voire à ne pas retenir des empanes de texte continus, de manière à éviter de sur-représenter des « lieux » du texte particuliers (l'introduction par exemple). Cette technique de constitution des textes par échantillonnage est souvent pratiquée pour les corpus anglo-saxons (*BNC, Archer, LOB, Brown, Helsinki*). L'échantillonnage touche donc à la fois le choix des documents à intégrer et la partie de ces documents à conserver. (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 4-5)

La position des auteurs, qui est la même que celle d'Habert (évidemment), Fabre et Issac 1998, ressort plutôt clairement de ces lignes. Pour eux, la représentativité des données est indissociable de leur échantillonnage, ce qui nous amène directement au deuxième critère, promouvant la diversification, la variété des échantillons. À présent, nous ne pouvons pas retarder davantage

l'examen de la typologie des corpus, que nous avons mentionnée ci-dessus, car elle a directement affaire à cette question d'échantillonnage. La typologie qu'adoptent les cinq auteurs est, sans grande surprise, celle de John Sinclair qui, en 1996, oppose le *corpus de référence* au *corpus spécialisé*. Le texte de Sinclair « Preliminary recommendations on Corpus Typology » est également cité dans les deux ouvrages, Habert, Nazarenko et Salem 1997 et Habert, Fabre et Issac 1998 ; nous reprenons, comme nous l'avons fait jusqu'ici, les citations telles qu'elles ont été traduites par les auteurs. Alors qu'« un corpus de référence est conçu pour fournir une information en profondeur sur une langue [et] vise à être suffisamment étendu pour représenter toutes les variétés pertinentes du langage et son vocabulaire caractéristique, de manière à pouvoir servir de base à des grammaires, des dictionnaires et d'autres usuels fiables » (Sinclair, 1996 : 10), le corpus dit *spécialisé* se limite « à une situation de communication, un domaine, une langue de spécialité, c'est-à-dire un langage spécifique [et est très] contraint du point de vue lexical, syntaxique voire textuel, que l'on trouve dans les domaines scientifiques et techniques » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 36). L'ambition, dans un corpus de référence, de la représentativité maximale s'accompagne naturellement de la démarche d'échantillonnage. Cela est particulièrement vrai pour les travaux anglo-saxons, décidément du côté de la deuxième approche (*cf. supra*). Dans la francophonie, en revanche, « la réflexion sur les corpus "équilibrés" (*balanced*), fondamentale dans le domaine anglo-saxon, est – affirment les auteurs en 1998 – pratiquement absente » (*ibid.*, p. 37). En réalité, la situation n'a pas vraiment évolué depuis ; effectivement, à ce jour, il n'existe pas pour le français un corpus de référence à proprement parler, c'est-à-dire au sens d'une représentation pesée, équilibrée par le choix raisonné des données, des usages d'une langue. En effet, sans nul doute, la base textuelle de référence pour le français, Frantext, nous l'avons déjà dit, ne peut pas constituer un corpus de référence, et ce pour la simple raison que les textes retenus, saisis d'ailleurs dans leur intégralité et non par échantillons, ne sont pas suffisamment diversifiés, ni en termes de genre (à dominante littéraire), ni de provenance géographique (impossibilité de créer des sous-ensembles diatopiques), ni encore de discours (absence de l'oral), contrairement au *British National Corpus* (BNC), le corpus de référence pour l'anglais, ou aux bases CORDE et CREA de la Real Academia Española pour l'espagnol.

La frontière qui sépare le corpus de référence d'un corpus quelconque est déterminée essentiellement par le traitement des données textuelles, et plus précisément par la nature de leur saisie, échantillonnée ou intégrale. Pour le dire autrement, la typologie des corpus dépend étroitement de la typologie des données textuelles, ou plutôt des typologies des données textuelles, car ces dernières peuvent être classifiées de différentes façons :

La méthodologie à suivre pour délimiter l'ensemble que l'on souhaite représenter et pour rassembler des matériaux effectivement représentatifs combine, pour le moment encore très empiriquement, une caractérisation des situations de communication pertinentes, des genres et registres utilisés et des types de textes en circulation. On oppose alors une typologie *a priori* des données textuelles à une typologie *a posteriori*. La typologie *a priori* s'appuie sur des catégories pré-établies de genre (poésie, prose romanesque, prose scientifique, etc.), de domaine ou sur la détermination du contexte de production. J. Sinclair distingue au sein de la typologie *a priori* les *critères contextuels*, provenant donc de l'examen du contexte, et les *critères co-textuels*, qui sont les renseignements que fournit le texte lui-même sur son origine, son auteur, etc. La typologie *a posteriori* part des données textuelles elles-mêmes pour proposer des catégories issues de l'examen et du regroupement de traits linguistiques. (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 40)

Les auteurs s'attardent ensuite sur la description de chacune de ces typologies, pour laquelle nous renvoyons à leur texte, pages 40-42. Après les avoir décrites, Habert, Fabre et Issac reconnaissent les limites²⁵¹ de ces deux typologies, qui, au fond, reviennent à la question, que nous avons suffisamment explorée plus haut, de l'articulation en linguistique entre déduction et induction. Plus loin, les auteurs détaillent la question de la documentation du corpus, essentielle à la "vie" elle-même du corpus : « sans une documentation jointe, un corpus est d'emblée moribond » (*ibid.*, p. 43), « mort-né » dans Habert, Nazarenko et Salem (1997 : 15). D'après les auteurs, tous les cinq, cela serait précisément l'un des dangers de la facilité impressionnante avec laquelle on peut rassembler les textes et constituer un corpus, à savoir le risque « que les objectifs du regroupement ainsi que ceux des annotations effectuées ne soient pas notés : le corpus cesse d'être utilisable dès que se perd la mémoire de ces choix » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 43). La documentation du corpus, qui se mesure, d'après les auteurs, en termes de « sources utilisées » et de « responsabilité éditoriale de constitution du corpus » d'une part, de « conventions d'annotation » de l'autre, est donc une question primordiale, sur laquelle s'est exprimée également la TEI²⁵² (*Text Encoding Initiative*). Dans le cadre de ce chapitre, nous n'allons pas nous attarder sur les deux grilles d'analyse, l'une de Biber 1993 et l'autre de Sinclair 1996, fournissant les paramètres nécessaires à définir, le plus raisonnablement possible, les composants d'un corpus, présentées, en revanche, par les auteurs. Toutefois, les critères permettant de qualifier le corpus sont bien au nombre de trois : taille, diversité et passeport des données (*cf. supra*). Jusqu'ici, nous avons examiné le critère de la représentativité, directement en rapport avec celui de la variété des données, qui devrait être assurée par leur échantillonnage, mais nous n'avons pas encore vraiment parlé de l'origine des corpus, ni de leur histoire. À ce sujet, les auteurs signalent la nécessité non seulement d'« indiquer les sources primaires utilisées, avec les références bibliographiques précises pour les éditions utilisées quand il s'agit de documents imprimés, mais aussi les objectifs visés par le regroupement, ses responsables, ainsi que les révisions qu'a subies le corpus au fil de sa mise au point » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 16) ; en d'autres termes, de fournir et d'entretenir un passeport détaillé de chaque corpus. Dans leur conclusion, les auteurs soulignent l'importance des opérations d'évaluation des outils et des ressources, fournissant « des états de l'art sectoriels et précis » (*ibid.*), et ils rappellent les avantages de la linguistique de corpus :

L'observation raisonnée de données volumineuses enrichit la pratique linguistique. Elle fournit des données que l'intuition du linguiste aurait refusées (taxées d'inacceptables) ou qu'elle n'aurait pas prévues (variation d'expressions toutes faites et de termes). Elle accroît la précision des descriptions ou

²⁵¹ « Au total, la catégorisation fine des composants d'un corpus ne repose pas encore sur des bases fermes (c'est le sens de l'exergue emprunté à M. Foucault). La typologie *a posteriori*, qu'elle vise à distinguer des types de textes ou à les répartir en "sujets", débouche sur des regroupements qui valent avant tout pour l'ensemble de textes mis en relation par les méthodes employées. La portée réellement générale des « classes » proposées reste problématique. La typologie *a priori* repose sur des catégories de sens commun ou issues de la recherche documentaire. Ces catégories sont elles-mêmes fluctuantes. Tout compte fait, ce sont encore les paramètres situationnels qui offrent la plus grande reproductibilité pour ce qui concerne leur caractérisation » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 42).

²⁵² « La TEI fait obligation aux concepteurs de corpus de faire figurer au tout début du corpus un *en-tête* (*header*) ou encore *cartouche* [dans la note relative au mot : « Emplacement réservé à la légende ou au titre, situé au bas d'un tableau, d'une carte géographique, etc. » (*Le Petit Robert*)]. Cette cartouche documente quatre aspects du corpus : 1. le rapport entre les sources utilisées et la version électronique ; 2. les choix d'annotation effectués ; 3. des renseignements sur le contexte du corpus : langues et dialectes représentés, type de textes retenus, etc. ; 4. le détail des révisions subies par le corpus, en quelque sorte, le livre de bord des responsables du corpus. » (Habert, Fabre et Issac, 1998 : 45-46).

les rectifie (en linguistique diachronique par exemple). Elle rend manifeste le poids des différentes règles. Les traitements multidimensionnels permettent de repérer des corrélations inattendues et en tout cas non perceptibles directement entre des phénomènes langagiers relevant de niveaux distincts de l'analyse linguistique. (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 2, « Conclusion »)

Pour conclure, à notre tour, cette sous-partie du chapitre, nous voudrions revenir au début, c'est-à-dire aux enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus, et plus particulièrement encore à la question de la nécessaire complémentarité entre linguistique introspective et linguistique de corpus, entre introspection et observation, qui est aussi – rappelons-le – le fil rouge du présent travail. Pour cela, nous nous en remettons aux mots de Willems 2000 à propos de la distinction entre données d'introspection d'une part, et données d'observation de l'autre :

Chacun de ces types a ses spécificités, ses avantages et ses désavantages. Alors que les jugements d'intuition cherchent avant tout à délimiter le possible linguistique, les données d'observation dévoilent les productions concrètes, la réalité de l'usage. On pourrait objecter que ces deux types de données répondent à deux objectifs distincts de la recherche sur la langue : un objet virtuel et mental d'une part, donnant lieu à une science de nature hypothético-déductive, un comportement observable et mesurable d'autre part, donnant lieu à une science inductive et statistique. Pour notre part, il s'agirait plutôt de deux faces d'une même réalité : l'analyse de l'usage ne prend de sens qu'en la projetant sur l'ensemble des virtualités. L'usage permet par ailleurs de vérifier le bien-fondé des hypothèses et leur degré d'adéquation. (Willems, 2000 : 150)

Et un peu plus loin :

Nous aimerions donc surtout rappeler ici la nécessaire complémentarité entre observation et introspection. L'observation fournit des données qualitatives et quantitatives précieuses, l'introspection permet des manipulations syntaxiques et lexicales minimales, indispensables à la reconnaissance des éléments pertinents de la structure. L'intuition du descripteur intervient par ailleurs non seulement dans l'établissement des jugements de grammaticalité stricto sensu, mais dans toutes les opérations métalinguistiques d'équivalence, de paraphrase, d'interprétation des données, qu'elles soient d'observation ou d'introspection. (*ibid.*, p. 151)

Finalement, un corpus n'est ni l'observatoire des usages, ni l'observable des théories, mais précisément le lieu où la théorie se confronte à l'empirie, et l'empirie à la théorie.

2.3.4.4. Linguistique de corpus et lexicographie diachronique

À présent, nous allons nous interroger sur l'utilisation des corpus en lexicographie, et au rapport que cette dernière entretient avec la linguistique de corpus. Certains linguistes, nous le verrons dans un instant, parlent à ce sujet de « lexicographie de corpus », d'autres de « corpus lexicographiques ». Ce sont toutes ces questions, et celles qui gravitent autour d'elles, qui vont nous occuper dans les prochaines lignes. En allant du général au particulier, c'est-à-dire en suivant un raisonnement, pour le coup, déductif, nous allons d'abord nous interroger sur le rapport, particulièrement heureux, entre la linguistique de corpus et les études diachroniques, pour ensuite observer et commenter la prédisposition naturelle du lexique aux études de linguistique de corpus. Enfin, nous allons rentrer dans les détails des apports de la linguistique de corpus à la lexicographie,

surtout historique, à travers l'exploration de cette idée de lexicographie de corpus et l'illustration des traits spécifiques aux corpus lexicographiques.

« La linguistique diachronique, qui étudie le changement linguistique et l'évolution des langues naturelles, est l'un des champs de la linguistique le plus centralement concernés par la question des corpus » (Marchello-Nizia, 1999 : 31) ; cette évidence, formulée par Marchello-Nizia dans son article de 1999 « Corpus diachroniques », est largement admise en linguistique, et cela pour des raisons tout aussi évidentes. La première d'entre elles, et aussi la plus flagrante, relève de l'impossibilité matérielle d'avoir accès, pour un état ancien d'une langue, à la compétence, à l'intuition du locuteur actuel. Pour le dire avec les mots de Serge Heiden et Alexei Lavrentiev, les « corpus sont particulièrement précieux pour les recherches en linguistique diachronique où il est impossible d'obtenir des données expérimentales directes pour les étapes anciennes de l'évolution du système linguistique » (Heiden et Lavrentiev, 2004 : 99). Pour ces périodes anciennes, la seule source d'information disponible est représentée par les textes – nous laissons délibérément de côté la question des enregistrements, qui ne concerne pas les états anciens mais “récents” de la langue et qui ne nous intéresse pas ici. Or, la linguistique diachronique, de par sa nature, a besoin de se référer aux textes en tant que source de connaissance, et les corpus sont, très concrètement, des ensembles de textes ; il est facile de comprendre, alors, que le recours aux corpus textuels soit une tradition bien établie chez les diachroniciens de la langue, y compris les comparatistes²⁵³. D'après Marchello-Nizia, cette tradition se perpétue de façon ininterrompue depuis au moins un siècle. Dans l'article qu'elle a rédigé en anglais pour le deuxième volume de *Romance Corpus Linguistics : Corpora and Diachronic Linguistics* (2005), dirigé par Claus D. Pusch, Johannes Kabatek et Wolfgang Raible, elle écrit que « for over a century now, a considerable number of descriptive studies in historical linguistics have been based on the exhaustive analysis of a given text to study, synchronically and diachronically, a phenomenon from an earlier stage of a language » (Marchello-Nizia, 2005 : 12). Plus loin, elle nous propose de considérer les travaux qui ont, d'après elle, initié la tradition : « For Old French, the first work of this kind was most likely Jules Le Coultre's doctoral thesis, defended in 1875 in Dresden, Germany, on word order in one of Chrétien de Troyes's *romans* » (*ibid.*). Aussi tôt qu'en 1919, Lucien Foulet, « l'un des grands grammairiens spécialistes du français ancien », publiait sa *Petite syntaxe de l'ancien français*, « fondée uniquement sur le dépouillement systématique, manuel alors, de neuf textes en ancien français »²⁵⁴ (Marchello-Nizia, 1999 : 31). Si Marchello-Nizia porte ces exemples à notre attention, c'est pour prouver que « c'est en effet la situation du linguiste travaillant sur des états de langue dont il n'existe plus de locuteur natif, que d'être conduit à avoir recours, plus systématiquement et plus nécessairement que les autres, aux corpus d'énoncés produits et conservés » (*ibid.*, p. 31-32). Situation qui devient presque une obligation. En effet, aujourd'hui il est pratiquement impensable d'entreprendre une étude historique qui ne soit pas fondée sur l'exploitation systématique des corpus, d'autant plus que leur traitement est, grâce à l'informatique, encore plus efficace. Certes, l'incorporation aux corpus électroniques d'instruments d'interrogation élaborés et performants a considérablement avantage la recherche

²⁵³ Les tenants de la linguistique comparée, c'est-à-dire la reconstruction d'états anciens de la langue à partir de la comparaison entre langues apparentées (*cf.* le projet récent DERom, *Dictionnaire étymologique des langues romanes*).

²⁵⁴ « Sept décennies plus tard, R. Martin et M. Wilmet ont renoué avec cette démarche en appuyant leur description du moyen français sur un dépouillement complet, mais automatique, de textes du milieu du 15^e siècle » (*ibid.*). Marchello-Nizia fait allusion ici au *Manuel français du moyen âge, 2. Syntaxe du moyen français* (1980).

diachronique, mais le véritable aspect révolutionnaire de l'informatisation des corpus concerne leur taille. Effectivement, avant l'avènement de l'informatique, la taille d'un corpus était limitée au nombre de textes que le chercheur connaissait et était en mesure de traiter manuellement. Avec la numérisation des textes, la constitution de banques de données textuelles et l'élaboration de corpus électroniques, la taille d'un corpus est limitée seulement par la disponibilité à la numérisation des textes en eux-mêmes. Dès leur apparition, ces ressources informatiques – corpus électroniques et bases textuelles – ont joué un rôle essentiel dans l'investigation diachronique de la langue, au point que des corpus électroniques spécifiquement conçus à ces fins, les *corpus diachroniques*, ont vu le jour.

Dans le huitième chapitre de *Corpus Linguistics : Investigating Language Structure and Use* (1998), consacré aux applications historiques et stylistiques de la linguistique de corpus, Biber, Conrad et Reppen, pour qui la popularité des analyses basées sur corpus en linguistique diachronique est aussi un développement tout à fait naturel, « given that historical linguistics have always relied in text collections from earlier periods to trace historical change » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 203), soulèvent la question, fondamentale dans les recherches historiques basées sur corpus, de la représentativité des corpus diachroniques. Parce que la linguistique historique « require[s] corpora that represent a range of texts from multiple genres, across historical periods » (*ibid.*), l'élaboration de corpus diachroniques suffisamment représentatifs pose un certain nombre de défis, aux linguistes aussi bien qu'aux informaticiens. À ce propos, il est intéressant de voir que Lucien Foulet, d'après ce qu'il écrit dans la Préface à sa *Petite syntaxe* (1919), était déjà conscient, dans une certaine mesure, des conditions nécessaires, et spécifiques, à l'élaboration d'un corpus diachronique. Le sien se compose, nous l'avons vu, de neuf textes²⁵⁵, tous témoins de la langue du XIII^e siècle, et donc choisis en fonction d'un critère d'homogénéité chronologique, nécessaire à la description synchronique d'un état particulier de la langue :

Comme nous nous en tenons à un moment très déterminé de l'évolution de la langue, nous nous sommes borné à décrire les faits que nos textes nous mettaient sous les yeux. Nous n'avons donc en général pas cherché à pénétrer sous les phénomènes de syntaxe l'activité de la pensée qui les façonne et les modifie. Nous n'avons pas davantage, et pour la même raison, recherché l'origine de quelques-uns de ces phénomènes dans l'état antérieur de la langue. Ou plutôt, nous ne l'avons fait que là où des variations nous ont semblé s'être produites dans les limites mêmes de la période que nous nous étions assignée. (Foulet, 1919 : VI)

En même temps, Foulet anticipe les critiques que l'on pourrait porter à son œuvre, et qui touchent à la représentativité, en termes de genres textuels et variétés linguistiques, de son corpus :

On nous dira que ce n'est même pas la langue du XIII^e siècle, mais simplement celle de sept ou huit auteurs de cette époque. C'est vrai. Mais ces auteurs appartenaient à des milieux sociaux certainement assez différents ; les uns ont vécu dans la Picardie ou sur les frontières de l'Est, d'autres n'ont pas habité bien loin de Paris. Et quelle variété dans leurs œuvres ! Des jeux dramatiques tous près de la vie

²⁵⁵ « la Chastelaine de Vergi, Courtois d'Arras, le Jeu de la Feuillée, le Garçon et l'Aveugle, les Chansons de Colin Muset, le Vair Palefroi, les deux versions de la Male Honte (nous avons laissé de côté la Vie de Saint Alexis comme trop archaïque, Villon comme trop moderne) ». Ces œuvres, continue l'auteur, « nous offrent la langue qui, avec quelques modifications, restera dans l'usage jusqu'à la fin du XIII^e siècle ; d'autre part c'est encore celle qui, avec certaines différences, était employée dans le dernier quart du XII^e siècle », ainsi « à nos huit textes "fondamentaux" nous en avons ajouté un neuvième, Perceval le Galois [...] » (Foulet, 1919 : III-IV).

populaire ou bourgeoise, des fabliaux sans prétention et sans beaucoup de sel, une amusante et gracieuse aventure contée avec bonhomie, de petites pièces lyriques vivement enlevées, une fine et tragique histoire d'amour : il est impossible que les sept trouvères à qui nous devons des compositions si diverses se soient donné le mot pour écrire dans un langage de convention très distinct de celui qu'ont employé leurs contemporains. (Foulet, 1919 : IV-V)

Au-delà de ces critères aussi fondamentaux que difficiles à remplir – représentativité linguistique et cohérence chronologique – l'élaboration de corpus diachroniques électroniques lance aussi un certain nombre de défis techniques. Dans le chapitre V des *Linguistiques de corpus* (1997), intitulé « Le langage au fil du temps : corpus et diachronie », Habert, Nazarenko et Salem s'adonnent à l'examen des problèmes techniques spécifiques à la constitution des corpus diachroniques. Tout d'abord, les sources pour l'étude des états anciens d'une langue étant essentiellement des manuscrits, il faut considérer deux aspects : d'une part, le problème des nombreux manuscrits qui peuvent exister pour un même texte, et qui peuvent être très différents les uns des autres ; de l'autre, le problème des variantes graphiques, qui peuvent être nombreuses pour une seule et même forme. Plus généralement, l'annotation des corpus historiques, destinés, dans la plupart des cas, à rester « nus », c'est-à-dire non annotés, rencontre des obstacles spécifiques, que les auteurs illustrent en prenant l'exemple de l'ancien français :

Une langue à cas comme l'ancien français connaît une variation importante dans l'ordre des mots, alors que les étiqueteurs et parseurs²⁵⁶ disponibles ont été conçus pour des langues où l'ordre des mots est notablement plus contraint. La connaissance du lexique et de la syntaxe de ces états de langue n'offre pas non plus le même appui à une automatisation. À l'inverse, ces corpus historiques étant destinés, pour leur très grande majorité, à rester « nus », ils ne permettent pas facilement de valider ou d'invalides des hypothèses linguistiques. Ils supposent une analyse très souvent manuelle des données pour trier les faits et proposer des hypothèses, mais aussi pour comparer la représentation formelle postulée avec le corpus. (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 12)

Ces faits expliquent aussi le retard que les auteurs relèvent dans l'élaboration des techniques et des moyens pour l'annotation des corpus historiques, inférieurs en nombre aux corpus synchroniques. Malgré ces obstacles, consubstantiels aux textes anciens, les ressources qui résultent de la constitution de corpus diachroniques « permettent néanmoins de vérifier, de préciser les évolutions et de renouveler les explications qui en sont fournies » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 11). Les auteurs confient ensuite la tâche de résumer les apports de l'étude de corpus à la linguistique diachronique à Christian Mair, auteur de « Changing patterns of complementation, and concomitant grammaticalisation, of the verb *help* in present-day British English »²⁵⁷ :

L'approche du changement linguistique basée sur les corpus corrigera des distorsions évidentes dans la littérature actuelle sur le sujet. Il sera possible de séparer l'usuel et le normal de l'exceptionnel. À la différence de l'observateur qui enregistre l'exemple unique d'une nouvelle construction tout en omettant de noter les preuves massives de la persistance de l'ancienne construction, l'analyste de corpus sera en

²⁵⁶ « Nous empruntons au québécois [*sic*] le terme *parsage* (*parsing*) pour désigner l'analyse syntaxique automatique et le mot *parseur* (*parser*) pour le programme qui effectue cette opération » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 5, « Introduction »).

²⁵⁷ La référence complète est Mair, C. (1995), « Changing patterns of complementation, and concomitant grammaticalisation, of the verb *help* in present-day British English », dans B. Aarts et C. F. Meyer, *The verb in contemporary English. Theory and description*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 258–271.

position de décrire les tendances statistiques avec précision. (Mair, 1995 : 260, cité et traduit par Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 13)

C'est en ce sens que les corpus diachroniques permettent, comme le disent les auteurs, « d'approcher les régularités centrales d'un état de langue oublié » (*ibid.*, p. 14). Étant donné que « par définition, il n'existe pas, pour les états disparus d'une langue, de compétence du locuteur actuel²⁵⁸ [...] la perception des régularités à l'œuvre est probablement distordue, dans les deux sens : certains faits de très faible fréquence peuvent avoir échappé à l'attention et, à l'inverse, certaines caractéristiques dominantes peuvent être sous-estimées » (*ibid.*, p. 13). Paradoxalement, c'est par l'observation de l'absence de formes et constructions attendues que l'on peut approcher ces régularités, c'est-à-dire en visant les « impossibles de langue » : « En effet, si un tour attendu n'est jamais attesté, et qu'on rencontre régulièrement sa paraphrase en lieu et place où on l'attendait, alors on a le droit de formuler l'hypothèse que le tour qu'on attendait là est, dans ce cas, agrammatical » (Marchello-Nizia, 1995 : 22, cité dans *ibid.*, p. 14)²⁵⁹. La quantification des faits linguistiques est aussi problématique dans un corpus diachronique : « Lorsqu'il s'agit d'étudier des propriétés linguistiques "fines", le nombre d'occurrences d'un phénomène donné dans une partie du corpus est souvent faible (inférieur à la dizaine). Il n'est d'ailleurs pas toujours possible, soit pour des raisons de coût soit plus fondamentalement parce que les sources sont lacunaires, de compléter les inventaires du phénomène visé » (*ibid.*). Finalement, lorsqu'elle est possible, « l'annotation linguistique de corpus étalés dans le temps fournit désormais la possibilité d'étudier des corrélations extrêmement complexes – et pratiquement non perceptibles sans appui informatique – entre des phénomènes situés aux différents niveaux de l'analyse linguistique ainsi que leur évolution au fil du temps » (*ibid.* p. 15) ; de plus, « les analogies réelles devraient être désormais plus facilement objectivables. La vision des causalités à l'œuvre dans le changement linguistique en sera probablement renouvelée » (*ibid.*).

Dans le chapitre de *Corpus Linguistics : Investigating Language Structure and Use* (1998) dédié à l'illustration des perspectives de recherche offertes par l'utilisation de corpus en lexicographie, Biber, Conrad et Reppen affirment, en effet, que la recherche lexicale « is one of the earliest uses of a corpus-based approach » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 53). Dans la succession des chapitres, dont les titres reflètent les différents champs de recherche intéressés par cette approche basée sur corpus, celui-ci figure d'ailleurs en premier. D'après les auteurs, cela serait dû, en partie, à l'importance centrale que l'usage des mots revêt pour les apprenants d'une langue, et donc pour la compréhension d'une langue : « learners need to understand how words are actually used, in addition to simple meanings or lists of supposedly "synonymous" terms. As we have seen, these patterns of use are both highly systematic and complex. Through corpus-based analysis, we can document such patterns, providing the information needed for more informative and helpful language instruction and materials development » (*ibid.*). En parlant de « significations » et de « listes de synonymes », Biber, Conrad et Reppen évoquent indirectement la question des dictionnaires et des avantages qu'ils peuvent tirer de la recherche lexicographique basée sur corpus.

²⁵⁸ « L'érudit contemporain ne saurait affirmer : cet énoncé n'est pas acceptable. En effet, sa connaissance de ce qui lui paraît possible ou non dans la période qu'il étudie provient uniquement de sa connaissance intime de textes en nombre fini, dont il a fini par abstraire les mécanismes lexicaux et syntaxiques dominants. Elle n'équivaut pas, loin s'en faut, à une capacité à produire des énoncés relevant de cet état de langue » (Habert, Nazarenko et Salem, 1997 : 13).

²⁵⁹ La référence complète est Marchello-Nizia, C. (1995), *L'évolution du français : ordre des mots, démonstratifs, accent tonique*, Paris, Armand Colin.

Si l'observation des mots, dans l'usage, est si cruciale, c'est aussi parce que les mots fonctionnent un peu comme des portes, donnant l'accès à d'autres niveaux linguistiques d'analyse. En effet, comme le disent Condamines et Dehaut dans l'article qui s'interroge sur la rencontre (naturelle ?) entre la linguistique de corpus et la terminologie²⁶⁰, « dans la linguistique de corpus, si “l'entrée” dans les corpus se fait par les mots, les phénomènes étudiés vont très souvent au-delà des mots et concernent des aspects syntaxiques, discursifs, sémantiques... » (Condamines et Dehaut, 2011 : 270). Sur ce point, et en particulier sur la question de la signification des mots, se sont penchés également Wolfgang Teubert et Valérie Kervio-Berthou, notamment dans l'article « Linguistique des corpus et lexicographie » (2000). Dans la partie de leur contribution intitulée « Discours et signification », ils affirment que cette dernière est à extraire des textes, en vertu d'un principe qui est – nous l'avons vu – propre à la lexicographie classique et qui a été par la suite emprunté par la linguistique de corpus. Toutefois, dans sa manière de le mettre en pratique, cette dernière se distingue de la lexicographie classique sur certains points :

D'abord, la linguistique de corpus évalue le corpus de manière systématique et non pas seulement sur le critère de l'exemplarité. D'autre part, elle renonce à la décontextualisation, donc à décrire la signification d'un mot en faisant abstraction des influences contextuelles, c'est-à-dire quasiment de manière isolée. Troisièmement, elle s'efforce d'enregistrer des différences d'emploi reposant sur les différents contextes, et non pas, comme la lexicographie classique le fait, en analysant un mot selon les significations et en s'appuyant sur une ontologie conceptuelle neutre linguistiquement (par ex. par *genus proximum* et *differentia specifica*)²⁶¹. Quatrièmement, pour la linguistique de corpus, il s'agit moins de se préoccuper du mot simple que de la relation de changement entre élément textuel et contexte. (Teubert et Kervio-Berthou, 2000 : 148)

De tous ces points de divergence entre la lexicographie classique et la linguistique de corpus, celui de la décontextualisation est probablement le plus crucial car, « [e]n renonçant à la décontextualisation, à la limitation, à décrire uniquement des mots simples sortis de leur contexte, disparaît aussi la séparation entre savoir linguistique et savoir externe à la langue » ; « ce que l'on nomme habituellement savoir – continuent les auteurs – est en fait savoir discursif [...] Si nous ramenons le savoir au savoir discursif, dans ce cas, au moins pour la linguistique des corpus, le savoir linguistique provient du savoir. Car, pour la linguistique des corpus, la langue est contenue dans le discours » (*ibid.*, p. 152-153). Que le discours contienne la langue est un principe d'ontologie linguistique qui existait bien avant l'élaboration de la linguistique des corpus (sous-entendu

²⁶⁰ « Les liens entre la linguistique de corpus et la terminologie pourraient paraître difficiles si l'on s'en tenait à une vision prescriptive de la terminologie, surtout focalisée sur la relation entre concept et terme. Dans une telle vision, [...], le terme est et doit être maintenu en dehors des discours (écrits ou oraux) dans lesquels il est susceptible d'être utilisé et la terminologie en dehors de la linguistique de la langue générale, trop éloignée d'une vision prescriptive. Pourtant, une des raisons majeures de l'évolution de la terminologie vers une vision plus descriptive, ces dernières décennies, est venue en grande partie de plus ou moins grands échecs dans les tentatives d'utiliser les terminologies (normatives) existantes pour traiter (archiver, interroger, traduire...) des textes, et tout particulièrement de la documentation d'entreprise. Une réflexion, plus théorique, de la part de lexicologues, a conduit par ailleurs au constat d'une grande artificialité dans le fait de vouloir maintenir la terminologie en dehors du giron de la linguistique, même si on peut reconnaître aux termes quelques spécificités par rapport aux mots « généraux ». Enfin, dans le même temps, la linguistique s'est trouvée fortement secouée par la mise à disposition de volumes très importants de « données textuelles » via internet ou les intranets. [...], s'il est un domaine où il y a un sens à mettre en œuvre une linguistique de corpus, c'est bien celui de l'étude de la terminologie » (Condamines et Dehaut, 2011 : 267-268).

²⁶¹ D'après le modèle aristotélicien.

électroniques). Insistons plutôt sur ce qu'il y a de vraiment novateur²⁶² dans les méthodes de cette sous-discipline relativement jeune, et en particulier sur les avantages qu'elle offre à la description sémantique du lexique :

Pour la linguistique des corpus, la signification est en principe dynamique. Chaque nouvel exemple peut ajouter quelque chose de nouveau à la signification d'un segment textuel ; d'anciennes significations peuvent être oubliées, si elles ne se voient pas confirmées par de nouveaux exemples. [...] La linguistique des corpus est un instrument précieux quand il s'agit de répertorier des changements de signification qui constituent une grande partie de la néologie. (*ibid.*, p. 154)

En s'appuyant sur la thèse de Bruno Courbon, intitulée *Étude sémantique des mots « chance », « fortune », « hasard » et « risque » du XVIII^e au XXI^e siècle : perspectives sur le lexique du français et ses usages* (2009), Pierens évoque les limites auxquelles se heurte l'étude sémantique basée sur un corpus textuel électronique, sans pour autant proposer des solutions pour les dépasser ; la raison en est qu'elles sont insurmontables par définition, ce qui fait de leur critique une fin en soi :

Tout d'abord, le corpus « possède l'inconvénient d'enlever une partie essentielle de l'épaisseur subjective fondamentale du langage, en ôtant en quelque sorte la parole aux sujets de langue (pourquoi tel sujet a-t-il dit/écrit cela à ce moment-là ? comment considère-t-il ce propos eu égard à des propriétés telles que sa formulation, son adéquation lexico-référentielle, sa valeur stylistique ?, etc.) » (*ibid.* [2009] : 210). D'autre part, le risque existe de survaloriser les données en raison de leur authenticité, de mettre en relief des phénomènes secondaires ou encore de perdre de vue l'objectif des analyses quantitatives et de faire de l'analyse de corpus une fin en soi. (Pierens, 2016 : 61-62)

Ce dernier point est tout aussi valable pour n'importe quelle utilisation de corpus à des fins d'analyse linguistique. Or, si l'analyse du lexique est particulièrement intéressée par les approches basées sur corpus, la discipline qui s'occupe de sa description le sera aussi. Si la lexicographie basée sur corpus naît au XVIII^e siècle, comme nous l'avons appris au cours de notre voyage dans l'histoire des rapports entre texte(s) et dictionnaire(s), elle a considérablement changé depuis, et ce, en bonne partie, grâce aux progrès des technologies informatiques. Sans vouloir magnifier les apports de l'informatique à la pratique lexicographique, concentrons-nous sur ce qu'il y a de vraiment révolutionnaire dans l'utilisation de l'informatique en lexicographie, surtout historique, à savoir l'augmentation de la taille des corpus²⁶³, à laquelle – nous l'avons dit plusieurs fois déjà – est directement liée la question de la représentativité. En effet, l'utilisation de corpus en lexicographie « pose en termes nouveaux le problème de la représentativité²⁶⁴ de la nomenclature et accessoirement de la microstructure des dictionnaires généraux » (Béjoint, 2007 : 15). La question de la

²⁶² Il convient de rappeler, comme le fait Jacquot dans une note en bas de page, que « la démarche initiale de la linguistique de corpus [...] est empirique : conçue comme un outil heuristique et pédagogique pour préciser la compréhension des mots dans le discours, elle avait notamment pour objectif de pallier les manques de certains dictionnaires traditionnels et de leur apporter des nuances sémantiques grâce à la contextualisation des occurrences étudiées, mais ne poursuivait aucunement d'ambitions herméneutiques » (Jacquot, 2016 : 46).

²⁶³ « La linguistica di corpus ha un'utilità particolare nella lessicografia storico-etimologica data la facile identificabilità delle parole nel testo e la necessità, nei dizionari, di grandi quantità di dati » (Glessgen, 2006_a : 17).

²⁶⁴ « [...] Josette Rey-Debove (1971) appelait *représentativité* l'idéal visé par le lexicographe faute de pouvoir atteindre l'exhaustivité : un dictionnaire, disait-elle, ne peut sans doute pas tout inclure et tout dire, mais on peut exiger de lui qu'il donne une image représentative de la "totalité" du lexique » (*ibid.*).

représentativité, qui se mesure en termes non seulement quantitatifs mais aussi qualitatifs²⁶⁵, se pose au moment de la sélection des textes et documents qui vont constituer le corpus. Bien qu'elle soit soumise à un certain nombre de critères plus ou moins objectifs, cette sélection conserve nécessairement une part de subjectivité, qui « reste donc présente dans la lexicographie moderne, au moins au moment de la constitution du corpus » (*ibid.*). Toutefois, il faut reconnaître, comme le fait Béjoint, qu'une fois qu'il est constitué, le corpus « donne accès à une quantité de documents inaccessible jusqu'alors, et qu'il permet au lexicographe de se rapprocher davantage de l'objectif de la représentativité. Toute décision d'inclusion ou d'exclusion peut désormais être fondée sur les témoignages du corpus, en particulier sur la fréquence de l'élément dans l'usage » (*ibid.*). Au-delà de la constitution de corpus suffisamment représentatifs, les technologies informatiques permettent aussi d'élaborer des corpus ouverts (en anglais *monitor corpus*) à usage lexicographique, indispensables à l'étude de l'évolution linguistique.

De manière générale, le corpus lexicographique répond aux fonctions suivantes²⁶⁶ :

- i. déterminer la liste des éléments de la nomenclature par la fréquence et la répartition : le corpus montre que certaines formes sont trop rares pour justifier l'inclusion dans un dictionnaire et que d'autres au contraire sont tellement fréquentes qu'il n'est pas pensable de les omettre. Il permet également de marquer les frontières des unités lexicales complexes.
- ii. établir l'usage syntagmatique réel et non tel qu'il est supposé ou imaginé par le lexicographe.
- iii. définir les mots : le corpus contient des éléments de contexte qui permettent de mieux cerner le sens des mots, et les mots grammaticaux peuvent être « définis » par le biais des contextes dans lesquels ils apparaissent.

²⁶⁵ « Il y a un aspect quantitatif : combien de mots, combien de textes, de quelle longueur, combien d'auteurs différents ? Les réponses varient en fonction des objectifs. Mais il y a aussi un aspect qualitatif ; ce n'est pas seulement : Comment faire pour que le corpus soit représentatif ? mais surtout : Quel est l'ensemble que le dictionnaire est censé représenter ? Représentatif, mais représentatif de quoi ? Il n'y a pas de réponses simples à ces questions : ni la langue ni ses sous-ensembles, variétés, dialectes, patois, jargons, langues de spécialités, registres, lectures, etc. ne constituent des entités faciles à circonscrire » (*ibid.*).

²⁶⁶ Nous empruntons à Béjoint la liste des usages d'un corpus lexicographique (Béjoint, 2007 : 12), que nous proposons de comparer à l'inventaire que Biber, Conrad et Reppen dressent des principales questions de recherche posées par la lexicographie de corpus (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 23-24) :

« Today, corpus-based lexicographic investigations address six major types of research questions:

1. What are the meanings associated with a particular word? Corpus linguistics makes it possible to identify the meanings of words by looking at their occurrences in natural contexts, rather than relying on intuitions about how a word is used or on incomplete citation collections.
2. What is the frequency of a word relative to other related words? Investigations of this sort tell us how often different words are used, allowing us to identify particularly common and uncommon words. However, frequency information is more often used to study the distribution of words relative to certain non-linguistic characteristics.
3. What non-linguistic association patterns does a particular word have (e.g. to registers, historical periods, or dialects)? The results can help us to characterize language use patterns in different varieties, for example, describing differences in word use across registers, or following the development of words through time.
4. What words commonly co-occur with a particular word, and what is the distribution of these "collocational" sequences across registers? This research question focuses on the patterned way that words group together: their "collocations".
5. How are the senses and uses of a word distributed?
6. How are seemingly synonymous words used and distributed in different ways? »

- iv. choisir les étiquettes d'usage, en fonction des contextes.

Or, chacun de ces usages mériterait une analyse à part, que nous ne sommes pas en mesure de donner ici, pour des raisons de temps et d'espace, mais aussi d'objectifs. Nous allons tout de même traiter certaines des questions qu'ils soulèvent. Avant même de faire cela, il faut dire un mot à propos des outils convoqués dans ces usages : « pour accomplir ces tâches, un corpus doit d'abord être préparé par des outils, [...], des lemmatiseurs, des concordanciers, des « taggers » qui identifient les catégories grammaticales auxquelles appartiennent les mots, des « parsers » qui décortiquent les phrases, des systèmes de désambiguïsation des formes ambiguës, etc. » (Béjoint, 2007 : 12).

La première fonction de la liste (i) présente la fréquence d'un élément lexical dans le corpus comme un critère lexicographique, c'est-à-dire donnant accès à la nomenclature du dictionnaire. Or, d'après Béjoint, ce critère n'a pas toujours reçu l'attention qu'il mérite :

Les trois techniques traditionnellement employées pour la constitution de la nomenclature (l'intuition ou introspection, la lecture de textes ou sources primaires et la consultation des dictionnaires précédents ou sources secondaires) ont toujours eu tendance à concentrer l'attention du lexicographe sur ce que Hanks (2000)²⁶⁷ appelle la « saillance cognitive » (*cognitive salience*), c'est-à-dire sur ce qui est le plus spontanément présent à l'esprit des locuteurs, plus que sur la fréquence, que ce soit dans le choix des éléments de la nomenclature ou dans celui des sens des unités polysémiques. (Béjoint, 2007 : 15)

En revanche, pour Béjoint, la fréquence est un critère qui permet de mesurer la fidélité d'une information à l'usage : « même si l'on n'accorde pas une confiance aveugle aux chiffres de fréquence, le corpus permet de recentrer le dictionnaire sur ce qui est courant dans l'usage, conformément aux objectifs déclarés des dictionnaires modernes » (*ibid.*, à confronter aussi avec le point n° 2 de la liste de Biber, Conrad et Reppen 1998, dans ce texte, p. 227, note 232). En général, pour élaborer de bons critères d'inclusion d'un mot à la nomenclature il faut croiser les données concernant la fréquence absolue avec celles qui touchent à la dispersion : si un mot, par exemple, est très fréquent mais n'apparaît que dans un seul texte, il mérite moins d'être retenu que s'il apparaît une seule fois mais dans de très nombreux textes.

L'utilisation de corpus en lexicographie permet d'observer un mot dans son contexte d'usage, ce qui améliore considérablement la compréhension de son sens (iii et iv). Dans ce travail, nous avons démontré, à plusieurs reprises, l'importance de la réintroduction du contexte dans la recherche lexicographique, particulièrement avantageuse pour la description sémantique des unités lexicales, mais également utile à la compréhension du fonctionnement des unités grammaticales, par exemple. En tant que recueil de textes restituant les usages authentiques d'une langue, le corpus est précisément ce qui permet d'observer et d'appréhender les mots en discours. Il facilite non seulement le « traitement lexicographique du mot dans ses divers environnements syntagmatiques » mais, plus important encore :

Le corpus permet de mettre en lumière toutes les affinités qu'on peut appeler « cooccurrences » au sens large, depuis les mots composés jusqu'aux syntagmes plus ou moins idiomatiques en passant par les

²⁶⁷ Hanks, P. (2000), « Contributions of Lexicography and Corpus Linguistics to a Theory of Language Performance », dans U. Heid *et al.* (éds), *Proceedings of the Ninth EURALEX International Congress*, EURALEX 2000, Stuttgart, Institut für Maschinelle Sprachverarbeitung, p. 3-13.

locutions, les expressions, les phraséologismes, les collocations, qui n'étaient traitées auparavant qu'au hasard de l'inspiration du lexicographe²⁶⁸. Il permet aussi d'explorer les relations entre cet environnement syntagmatique et le sens des unités qui les composent. Le sujet de l'article de dictionnaire tend donc à être non plus l'unité lexicale isolée mais l'unité lexicale insérée dans ses environnements. (Béjoint, 2007 : 17)

Le fait de montrer les différents contextes d'occurrence d'un mot est sans doute l'un des avantages majeurs de la recherche basée sur corpus, puisqu'à partir de ces contextes, le lexicographe est en mesure de déterminer les différentes significations rattachées à ce mot. Dans la lexicographie traditionnelle, nous apprennent Biber, Conrad et Reppen, les citations étaient utilisées à des fins semblables, mais « the primary difference is that citation slips represent only those contexts that a human reader happens to notice (in some cases representing only the more unusual uses). In contrast, a corpus-based listing provides an exhaustive listing of all occurrences and contexts » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 26). Mais le fait d'avoir des milliers d'attestations ne règle pas tous les problèmes, c'est en réalité un problème en soi. Il suffit de prendre l'exemple du TLF : ses rédacteurs, devant la masse d'attestations des mots très fréquents, se sont tout simplement basés sur les acceptions déjà identifiées par les prédécesseurs pour construire leur microstructure, en essayant ensuite tant bien que mal d'y introduire des citations correspondantes.

Le texte dictionnaire issu de l'utilisation d'un corpus se distingue du contenu d'un dictionnaire traditionnel sur plusieurs points. En plus de présenter une nomenclature fondée sur la fréquence réelle dans l'usage des unités lexicales, bien que le calcul de cette fréquence soit compliqué par la question des homographes et de la frontière entre homonymie et polysémie, le dictionnaire qui résulte de l'utilisation de corpus offre, au niveau de sa microstructure, une description lexicographique déterminée par l'observation des mots en contexte, et donc plus proche de l'usage réel d'une langue, ce qui était pourtant déjà possible avec les dictionnaires dits 'traditionnels' ou fondés sur des fichiers papier recueillis de façon manuelle. Mais ce n'est pas tout ; l'utilisation de corpus en lexicographie, et plus généralement en linguistique, pose différemment la question de l'articulation entre langue et discours, entre système et usage, entre compétence et performance.

En présentant l'unité lexicale comme l'élément d'un discours, d'un contexte, d'une situation à la fois linguistique et extra-linguistique, le corpus vient renforcer le dictionnaire, lequel devient davantage « une boîte pleine de morceaux de discours prêts à l'usage », puisque relevés de l'observation des usages, « un thesaurus, un recueil de paroles, ou de performances » (*ibid.*). De ce fait, le dictionnaire abandonne, *a priori*, sa tendance au prescriptivisme pour s'approcher du descriptivisme ; les lexicographes ne prétendent plus juger l'usage linguistique, en termes de ce qu'il faut ou de ce qu'il ne faut pas dire dans une langue, mais se contentent de le décrire tel qu'il se manifeste sous leurs yeux²⁶⁹. Bien évidemment, les lexicographes n'ont pas dû attendre les corpus électroniques pour adopter une attitude descriptive ; de même, un dictionnaire rédigé sur la base d'un fichier de fiches-papier recueillies traditionnellement, c'est-à-dire manuellement, est capable de

²⁶⁸ C'était plutôt une question de documentation recueillie de façon manuelle. Les critiques de Béjoint sont souvent injustes par rapport aux dictionnaires 'traditionnels' dont les articles reposent sur de grandes quantités de citations – nous pensons par exemple aux dictionnaires de la maison Robert.

²⁶⁹ « Certes, on peut toujours fabriquer un corpus à des fins prescriptivistes en restreignant les textes sources à certains types, ou encore ne retenir dans un corpus que la fine fleur linguistique » (Béjoint, 2007 : 16) ; tout dépend de l'idéologie qui sous-tend la démarche lexicographique.

représenter l'usage au même titre qu'un dictionnaire issu de l'utilisation de corpus électroniques, dont les résultats sont d'ailleurs très souvent insuffisants. Il faut donc modérer le propos de Béjoint, qui magnifie, tout en le caricaturant en même temps, l'apport des corpus à la lexicographie.

Nous arrivons enfin à la question soulevée par le deuxième point (ii) de sa liste, qui présente le corpus comme un remède aux remarques impressionnistes et subjectives sur l'usage d'une langue qui ont longtemps caractérisé la description lexicographique :

Accessoirement, le corpus permet aujourd'hui au lexicographe de cantonner au strict minimum la part de l'information tirée de son intuition ou de ses prédécesseurs²⁷⁰. Cela lui permet de corriger les erreurs ou les archaïsmes qui ont tendance à être transportés de dictionnaire à dictionnaire sans que soit posée la question de leur authenticité²⁷¹. Le lexicographe a désormais à sa disposition les moyens de s'assurer que chacune des informations qu'il donne est corroborée par l'usage tel qu'il est représenté par le corpus. (Béjoint, 2007 : 16)

Toutefois, il ne faut surtout pas penser que les corpus, et les traitements informatiques sur lesquels ils s'appuient, aient remplacé les compétences, et donc aussi l'intuition, du lexicographe. Certes, son travail a été considérablement modifié par l'avènement des corpus : « là où il travaillait naguère avec beaucoup d'intuition et de bonnes facultés d'analyse, il a désormais besoin de puissance de déduction et de pouvoir de synthèse » mais « il est clair que le corpus ne peut pas tout faire seul » (Béjoint, 2007 : 20) ; l'intervention complémentaire du lexicographe reste nécessaire. À la fin de son article, Béjoint se demande si l'informatique et le corpus ont résolu tous les problèmes des lexicographes : « Le corpus a permis d'ores et déjà de transformer, et peut-être d'améliorer, le texte dictionnaire, on l'a vu. Mais un optimisme béat serait là aussi excessif. Le corpus n'a pas simplifié le travail du lexicographe ; il l'a modifié » (*ibid.*). Cela rejoint aussi l'idée que les connaissances et capacités des lexicographes restent fondamentalement irremplaçables et indispensables : « il ne suffit pas d'avoir des données ; encore faut-il disposer des moyens de les interpréter, et pour le moment la compétence du lexicographe est indispensable » (*ibid.*, p. 21). Pour Dieter Wanner, linguiste et professeur émérite à l'Ohio State University, « the corpus can be a weak electronic equivalent of the native-speaker through its perfect recall of experienced linguistic usage, excluding, however, interpretation »²⁷² (Wanner, 2005 : 43). L'interprétation reste donc la prérogative du lexicographe, et plus généralement du linguiste ; au lieu de le désavantager, l'utilisation de corpus électroniques, en déléguant certaines tâches aux technologies informatiques, contribue à améliorer ce moment crucial d'interprétation des données : « An electronically accessed data base enables linguists to reduce their workload and free their minds to devote more time for the central task of making sense of the large amounts of data using a sophisticated research tool rather than collecting and classifying data »

²⁷⁰ Au contraire, il faut tirer le meilleur parti du travail de nos prédécesseurs : nous avons la chance d'être assis sur les épaules de géants.

²⁷¹ À ce propos, Biber, Conrad et Reppen soulignent l'importance de comparer les usages d'un mot dans le corpus avec sa définition dans le dictionnaire : « Such comparisons are not simply interesting for pointing out where we have misconceptions about language use. Rather, corpus-based evidence allows us to develop dictionaries, handbooks, and teaching materials that are more helpful and accurate for language students of all levels. Such tools describe the ways that language is actually used in natural contexts, and identify the uses that students will most likely encounter, rather than relying on authors' impressions of meaning and use » (Biber, Conrad et Reppen, 1998 : 25).

²⁷² « While the data base remains non-predictive, it displays comprehensive knowledge. This contrasts with real native speakers with predictive knowledge but selective and potentially distorted conscious recall of their linguistic experience » (Wanner, 2005 : 43).

(*ibid.*). Contrairement à ce que l'on pourrait penser, et à ce que certains auteurs pensent réellement, les compétences humaines ne perdent pas de valeur face à l'immense puissance de la machine. La frontière entre possibilités informatiques et compétences humaines ne disparaît pas ; au contraire, elle se précise ; les unes servent l'analyse quantitative, les autres interviennent dans l'interprétation qualitative.

2.3.5. Applications pour l'étude de la néologie et de l'emprunt

Avant, et afin, de conclure cette grande sous-partie du chapitre consacrée au tournant numérique en lexicographie, et plus généralement en linguistique, nous allons présenter brièvement les avantages spécifiques qu'offre l'informatique à l'étude de la néologie en général, et de l'emprunt en particulier, toujours dans une perspective lexicographique. Malgré les diverses tentatives d'exploitation de la machine, animées parfois d'une foi aveugle dans les possibilités d'automatisation qu'elle présente, nous verrons que son apport s'en tient essentiellement aux tâches les plus mécaniques et les moins analytiques ; celles-ci sont aussi les plus dispendieuses en termes de temps, ce qui est certes un point en sa faveur, mais il reste que, sans le concours unique de l'être humain, l'informatique, tout comme n'importe quel autre instrument, perd toute sa valeur heuristique, ainsi que son intérêt.

La mise à jour des dictionnaires, en fonction de l'évolution naturelle de la langue, et en particulier de son lexique, avec le nécessaire décalage que cela implique, et dont nous avons déjà parlé, correspond à l'un des principaux objectifs de la lexicographie. Pour y parvenir, les linguistes et lexicographes s'adonnent à l'observation de la langue dans ses usages réels et courants, selon une pratique qui est généralement connue sous le nom de *veille lexicale*. Autrefois, celle-ci se faisait manuellement, et presque spontanément, par la fréquentation des linguistes avec des sources textuelles variées et grâce à leur sensibilité 'auditive' – en d'autres termes, grâce à l'œil et à l'ouïe des lexicographes. L'avènement de l'informatique ne pouvait certainement pas laisser intacte cette pratique lexicographique ; d'abord, avec la numérisation des textes, y compris le dictionnaire, le repérage des néologismes, y compris l'emprunt, devient plus aisé, mais aussi plus précis, grâce notamment à une plus grande disponibilité de textes, de plus en plus représentatifs des usages à la fois écrits et parlés des locuteurs d'une langue, et à des outils informatiques d'exploitation, et surtout d'extraction, plus performants ; en effet, la détection manuelle, comme le constate Sablayrolles, « a comme défaut de ne pouvoir traiter que des corpus de petite taille et d'être sujette aux intermittences de l'attention humaine » (2019_a : 56). À l'extraction humaine et manuelle vient s'ajouter l'extraction automatique, ou semi-automatique, à l'aide d'outils informatiques d'extraction – les *extracteurs* – capables de traiter simultanément et en autonomie un nombre théoriquement infini de textes, mieux de données, rassemblés dans de grands corpus informatiques. S'il est désormais incontournable, et encouragé par la multiplication de plateformes de repérage et de suivi de néologismes en corpus, le recours à ces techniques de veille lexicale automatique « présente aussi des écueils qu'il faut connaître pour mieux s'en prémunir » (*ibid.*). Avant de nous en occuper, il convient de dire un mot sur le recours aux moteurs de recherche à des fins de veille lexicale. À mi-chemin entre l'extraction manuelle et l'extraction automatique, la recherche sur Internet de potentiels néologismes se heurte à des limites de taille. Tout d'abord, elle présuppose que les candidats néologiques soient connus à

l'avance²⁷³, ce qui la relègue au statut d'instrument de vérification et lui retire toute valeur heuristique, sans compter la difficulté d'inclure parmi ces candidats les néologismes sémantiques ; en effet, leur repérage automatique pose des problèmes non encore résolus, on y reviendra. Deuxièmement, si les moteurs de recherche sont plutôt simples à utiliser et fournissent un nombre conséquent de résultats, « ils effectuent une recherche sur du corpus exclusivement web, ce qui introduit un bruit non négligeable empêchant toute conclusion objective sur les contextes d'apparition ou sur le cycle de vie » (Cartier, 2016 : 108) du néologisme en question. Le troisième inconvénient du Web concerne plus précisément les résultats qu'il offre : ceux-ci se présentent « sous forme d'extraits de texte, montrant généralement la seule première attestation de la lexie cherchée, alors que le linguiste souhaiterait obtenir l'ensemble des occurrences »²⁷⁴ (*ibid.*), d'où la nécessité de vérifier chaque attestation relevée dans les ouvrages originaux, ce qui permet, en même temps, d'en trouver de nouvelles. À cela il faut ajouter le fait que « les moteurs de recherche généralistes – comme Google par exemple – n'effectuent aucun traitement linguistique préalable des corpus, limitant par-là les possibilités d'interrogation et la précision des recherches » (*ibid.*). Contrairement aux moteurs de recherche, qui permettent seulement de rechercher des attestations néologiques sur la base d'*a priori* hypothétiques, l'application Google Trends, qui collecte et analyse les recherches faites par les internautes du monde entier, permet de suivre l'évolution fréquentielle des mots dans le temps – certes, les résultats qu'elle offre proviennent tous des requêtes lancées sur un seul moteur de recherche, mais il s'agit du plus utilisé au monde. À condition de connaître leurs limites, les moteurs de recherche peuvent fournir une aide précieuse au chercheur, surtout si ce qu'il cherche n'est pas un nouveau candidat néologique mais la validation d'un néologisme dont il soupçonne déjà l'existence.

Venons à présent à la question de l'automatisation de la veille lexicale. Cartier, dans l'article que nous venons de citer, précise tout d'abord, et pertinemment, que la veille lexicale automatique ne vient pas se substituer à la veille lexicale manuelle, car la méthode sur laquelle s'appuie cette dernière reste incontournable ; elle vient plutôt la simplifier, en la soulageant des tâches les plus chronophages et mécaniques :

La veille néologique, avant l'avènement de l'outil informatique et des possibilités qu'il offre (accessibilité à de gros corpus, calculs automatiques, etc.), a utilisé – et utilise encore –, la méthode de la *recherche de l'aiguille dans la botte de foin*. Cette méthode traditionnelle, qui se base sur l'expertise et l'intuition linguistique, ne doit pas être sous-estimée, et il s'agit encore aujourd'hui de la méthode préférentielle de tout travail sur la néologie, au moins du point de vue de l'analyse des nouvelles formes et des nouveaux sens. Il est par ailleurs évident que les systèmes automatiques ne peuvent pas repérer toutes les occurrences de néologismes, étant donné que la créativité linguistique déborde très souvent le cadre de règles complètement automatisables. (*ibid.*, p. 104)

²⁷³ « Les moteurs de recherche généraux (type Google ou Bing) sont des outils pratiques pour effectuer des recherches d'attestations néologiques à partir du moment où l'expert a déjà repéré des candidats [...] » (Cartier, 2016 : 108).

²⁷⁴ Par souci de justesse envers les efforts qui ont été faits, nous retranscrivons ici en note la suite de la citation : « de ce point de vue, il existe là encore des moteurs de recherche proposant non pas des extraits de texte, mais des tables de cooccurrences ; nous pensons par exemple à WebCorp (Renouf *et al.*, 2013) ; il existe également deux applications largement utilisées dans la communauté linguistique, IMS Corpus WorkBench (Evert *et al.*, 2011) et SketchEngine (Kilgariff, 2004), qui proposent des moteurs de recherche de cooccurrences, mais qui nécessitent, l'un comme l'autre de construire préalablement les corpus à étudier et ne sont pas d'une prise en main aisée » (*ibid.*).

Dans la phrase que nous avons voulu souligner par l'emploi du gras, l'auteur soulève deux points très importants ; le premier concerne l'analyse des candidats néologiques, prérogative exclusive du chercheur, le deuxième leur nature : sont-ils des néologismes formels ou sémantiques ? Puisque les méthodes employées pour les repérer changent sensiblement d'un type de néologisme à l'autre, la plupart des auteurs, dont Cartier mais aussi Rastier et Valette (2009), insiste sur la nécessité de le préciser au préalable, et donc d'avoir bien en tête le tableau des matrices lexicogéniques (*cf.* Sablayrolles) en particulier dans le cas d'une extraction automatique. Il semblerait aussi que l'un des deux, le néologisme formel, soit plus facilement repérable par rapport à l'autre, mais nous verrons que ce n'est pas forcément le cas :

L'objectif de la veille néologique (manuelle ou automatique) étant prioritairement (mais pas exclusivement) la collecte du plus grand nombre des néologismes émis à un moment donné ainsi que l'identification des matrices responsables de leur création, il faut réfléchir au statut néologique et aux critères d'identification des matrices, surtout dans la perspective d'automatisation de la veille. Or, la tripartition traditionnelle (formel, sémantique, emprunt) ne tient pas devant la complexité des faits, surtout l'étiquetage mécanique « néologie sémantique » pour tout nouveau signifié repérable pour un signifiant attesté ; et, subsidiairement [...] ne tient pas non plus la vision simpliste qui veut que la néologie formelle (et les emprunts) soit bien traitée par les extracteurs actuels et que la néologie sémantique résiste. Si la seconde proposition est vraie, la première ne l'est pas comme nous allons le voir. (Sablayrolles, 2012 : 38)

Avant de nous intéresser dans le détail à cette question, il faut faire un pas en arrière pour prendre en considération la veille néologique à un niveau plus macroscopique. S'agissant de l'une des applications possibles de la linguistique de corpus, le choix des textes à faire rentrer dans le corpus est absolument crucial, et dépend des objectifs impartis dès le départ à la veille lexicale en elle-même : « soit on s'intéresse à l'évolution du lexique de la langue, en ne prenant en compte que les néologismes qui se diffusent et perdent, à plus ou moins brève échéance, ce statut, soit on s'intéresse à la créativité lexicale et on ne fait pas de sélection en fonction de la diffusion postérieure à la sélection » (Sablayrolles, 2019 : 55). Alors que cette dernière rencontre plutôt les intérêts des lexicologues, la première perspective, en ce qu'elle a pour but le traitement et le suivi de la diffusion des néologismes dans le temps, se rapproche plus des objectifs de la lexicographie historique. Toujours Sablayrolles, dans une publication antérieure, affirme que le choix est essentiellement entre :

[...] l'étude de la créativité lexicale des locuteurs natifs à un moment donné ou celle de l'évolution du lexique de cette même langue au même moment. Dans le premier, [*sic*] cas tous les items de la base sont exploités. Dans la mesure où nous sommes lexicologues et non lexicographes, ce sont les créations lexicales et les moyens mis en œuvre pour cela qui nous intéressent, plus que les seules lexies qui se diffusent. C'est d'ailleurs le choix opéré par le groupe Neorom initié et dirigé par Teresa Cabré. Avouons aussi que cette solution est plus facile à mettre en œuvre dans la mesure où la sélection des lexies qui se diffusent est épineuse, malgré les moyens disponibles désormais de mesure de la diffusion dans de grands corpus, mais ces informations, longues à mettre en place, ne fournissent que des indices et les décisions sont à prendre au cas par cas, par l'examen du nombre des attestations mais aussi du nombre et de la qualité des supports différents où ils apparaissent. (Sablayrolles, 2010 : 234)

La plateforme d'extraction automatique Néoveille a cela de particulier qu'elle présente des intérêts pour les deux perspectives, au lieu d'en privilégier une seule. Fruit d'un projet collaboratif entamé en 2015, elle se propose de détecter automatiquement, de décrire linguistiquement et de suivre

les néologismes en sept langues (français, chinois, grec, polonais, portugais-brésilien, russe et tchèque) – aujourd’hui elles sont au nombre de dix, l’italien, l’allemand et le néerlandais s’étant ajoutés – à partir de corpus contemporains dynamiques de très grande taille, alimentés et actualisés à intervalles réguliers grâce notamment aux fils RSS. Malgré ces technologies de pointe, la plateforme Néoveille se sert, pour le repérage automatique des néologismes, de la méthode traditionnelle des dictionnaires de référence comme corpus d’exclusion. D’après cette méthode, que les auteurs rebaptisent « méthode MDE » (méthode dictionnaire d’exclusion), la machine « détecte des formes nouvelles²⁷⁵ sur la base d’un dictionnaire des formes attestées dans une période antérieure » (Cartier *et al.*, 2018). « Les candidats néologiques – continuent les auteurs – sont ensuite présentés aux experts, qui valident ou invalident la reconnaissance automatique » (*ibid.*). De cette façon, il a été possible de penser et de mettre en place un « *apprentissage itératif*, puisque les décisions des experts sont ensuite réutilisées par le système automatique par réinjection dans les dictionnaires des néologismes non validés » (*ibid.*). Ce n’est pas la peine de rappeler les problèmes que pose le recours aux dictionnaires comme corpus d’exclusion des néologismes ; ils sont bien connus et bien antérieurs à l’avènement de l’informatique et des techniques d’automatisation (pour une présentation concise mais complète des principaux inconvénients de la méthode MDE, nous renvoyons à Sablayrolles 2000 et 2008, ainsi qu’à Cartier et Sablayrolles 2009 et le plus récent Sablayrolles 2019_a). Outre aux limites imposées par le choix de cette méthode, imputables principalement aux dictionnaires, par nature lacunaires et irréguliers, le repérage automatique de néologismes par des extracteurs se heurte à d’autres écueils. En premier lieu, n’oublions pas que les corpus informatisés sur lesquels s’appuie la veille néologique sont, encore aujourd’hui, représentatifs quasi exclusivement de la langue écrite, et très peu de l’oral²⁷⁶. À cela il faut ajouter le fait qu’une collecte automatique risque, un peu comme un filet à mailles trop larges, d’oublier certains candidats néologiques, ou inversement, à l’image d’un filet à maille très fines, d’en ramasser en excès. La « réintroduction, volontaire souvent mais pas nécessairement, de mots qui ont existé dans la langue mais qui en ont disparu (nommés *paléologismes* par Sablayrolles 2000 et 2010) » (Sablayrolles, 2019 : 56) rentre dans ce dernier cas de figure, avec les oublis des dictionnaires :

Cela fait déjà longtemps par exemple qu’André Dugas (1990 et 1992) a pointé les difficultés posées au traitement automatique des documents écrits par des lacunes systématiques des dictionnaires, et il proposait, pour y remédier, d’introduire systématiquement dans les dictionnaires électroniques des formes possibles absentes des dictionnaires traditionnels tels des verbes préfixés en *re-* ou des lexies préfixées par *auto-*²⁷⁷. *Rehurler*, *redormir*, ou *autoflagellation* seraient proposés comme candidats néologismes, ce qu’ils ne sont sans doute pas. Cette solution pose le problème de la productivité des règles et de la nouveauté²⁷⁸. Par ailleurs certains préfixés par *re-* sembleraient bien devoir être considérés comme néologismes si on les trouvait attestés, comme *reradicalisation* d’un *déradicalisé* par exemple. Une réflexion sur ce point des lacunes systématiques des dictionnaires conventionnels reste à entreprendre. Si *maurassien* n’est assurément pas néologique, qu’en est-il de *pohérisation* ou de *s’autogifler*, etc. ? (*ibid.*)

²⁷⁵ Et donc pas des sens nouveaux.

²⁷⁶ Twitter a en ce sens un statut intermédiaire.

²⁷⁷ À ce sujet, voir le très long article consacré à *autos* dans le volume XXV du FEW.

²⁷⁸ Ainsi que, d’une certaine façon, le problème de la frontière entre lexèmes et grammèmes. *Re-* est-il un morphème lexical ou grammatical ? On pourrait argumenter qu’il sert à exprimer un certain type d’aspect verbal (*i.e.* la répétition unique de l’événement verbal), ce qui en ferait un élément de la grammaire et non du lexique.

Alors que ces cas de collecte de néologismes par excès « ne sont pas très graves, puisque l'expert humain, indispensable, peut corriger l'erreur à condition d'être très vigilant, les cas d'oublis de la machine sont moins connus et plus graves, car moins facilement rattrapables » (*ibid.*, p. 56-57). En effet, la machine passe souvent à côté de véritables néologismes, dans la plupart des cas parce qu'ils sont « homonymes de lexies attestées dans les corpus d'exclusion » :

Le cas le plus évident et le moins contestable est celui où les lexies homonymes sont construites sur des bases différentes. Les deux verbes *auditer* viennent l'un de la conversion du nom *audit* (il est conventionnellement attesté et présent dans les dictionnaires) et l'autre de la dérivation inverse d'*auditeur* dans *un auditeur sachant auditer*, fabriqué sur le modèle du virelangue *un chasseur sachant chasser*. Parfois le néologisme est un « mot complexe construit » – dans la terminologie de Danielle Corbin (1987, 1988), qui a largement fait école – homonyme d'un mot complexe non construit conventionnel. Le verbe néologique *dé-nommer* « ôter d'une liste de promouvables » analysé par Michel Arrivé ([2005] 2010) est un préfixé à sens négatif (*dé-*) sur *nommer* « inscrire quelqu'un sur une liste de promotion » qui se trouve être homonyme du verbe conventionnel *dénommer* « donner un nom à quelqu'un ou quelque chose ». Dans une troisième situation, la base peut être identique mais la structure dérivationnelle différente. C'est ainsi que Danielle Corbin (1990) montre qu'il existe au moins quatorze mots *antialcoolique* différents, ayant chacun sa structure morphologique propre avec le sens associé à chacune de ces structures. Sur ces homonymes, elle montre que quatre sont attestés, même s'il n'y a au mieux qu'une entrée dans les dictionnaires traditionnels. L'homonymie peut résulter aussi, et c'est plus délicat à identifier, de l'application à une même base d'emplois différents d'un même mot. Le néologisme *filmer* « recouvrir d'un film protecteur » un bol de mayonnaise (Arrivé [2005] 2010) est la conversion du mot *film* « pellicule protectrice » en verbe de la même manière que l'est le plus ancien et conventionnel *filmer* « enregistrer des images sur une pellicule de cinéma » à partir de *film* « pellicule photosensible susceptible d'enregistrer des images ». Aucun lien sémantique direct ne permet de passer du sens attesté conventionnellement au sens du néologisme : ce sont deux lexies homonymes « enregistrer des images » et « protéger ». (*ibid.*, p. 57)

Quelquefois, mais cela reste rare, il peut arriver que la machine repère un candidat néologisme qui a la même forme qu'une lexie attestée dans le corpus d'exclusion mais, au lieu de la considérer comme une situation d'homonymie entre un mot préexistant et un néologisme formel, elle y voit un cas de néologie sémantique, et donc de polysémie. Puisque nous venons de la mentionner, consacrons-nous à présent à la question de la néosémie et aux problèmes que pose son repérage automatique. « L'étude de ce phénomène présente un important enjeu en matière de veille lexicale et donc en matière de constitution de ressources dictionnairiques, dans la mesure où seul le signifié du mot change sans que le signifiant n'en soit affecté, ce qui rend les procédures de détection délicates »²⁷⁹ (Valette, 2009 : 23). En effet, selon l'opinion commune, les néologismes sémantiques sont plus difficiles à repérer que les néologismes formels ; cela n'est qu'en partie vrai, puisque, comme nous l'apprend Sablayrolles, « les vrais néologismes sont sans doute très repérables, nettement plus que certains néologismes formels complètement réguliers : une *voiture incontinente* ne passe pas inaperçu à la différence des suffixés *fienteux* ou *feuilleteur* créés par Laforgue. Mais – et c'est là tout l'enjeu – ceci est vrai pour un humain, pas pour une machine qui se fonde uniquement sur la présence ou l'absence d'une unité graphique dans un corpus d'exclusion » (2019 : 57). On peut donc dire que la néosémie est plus difficile à repérer automatiquement, par rapport à la néologie

²⁷⁹ « La notion de néosémie invite à considérer l'émergence d'un nouveau signifié en termes d'économie ou d'organisation sémique : la variabilité des actualisations possibles d'une lexie induit un réaménagement des sèmes composant son signifié » (*ibid.*).

formelle ; difficile, mais pas impossible. À ce sujet, dans l'article collectif qui définit les contours de la plateforme Néoveille, et auquel nous renvoyons pour les détails plus techniques, il est précisé que le projet vise non seulement à « mettre en œuvre des algorithmes et programmes pour détecter automatiquement les néologismes de forme » mais aussi à « utiliser cette plateforme pour étudier la notion d'innovation sémantique et pour proposer de nouvelles procédures d'identification des nouveaux emplois » (Cartier *et al.*, 2018 : 6). « Le repérage des néologismes sémantiques comprend deux étapes : une étape de reconnaissance automatique des néologismes sémantiques, et une étape de validation par les experts. Il est ensuite possible de décrire linguistiquement les néologismes validés, et de suivre leur cycle de vie. Cette fonctionnalité – précisent-ils enfin – est encore expérimentale » (*ibid.*, p. 8). Mais avant même de parler des modes de repérage, il est nécessaire de s'assurer que « les lexies extraites comme néologismes sémantiques sont bien des néologismes, et donc d'exclure les évolutions de sens dues à la “discontinuité de la transmission du langage” (Meillet 1905-1906) ainsi que les catachrèses, emplois dits figurés et lexicalisés depuis longtemps » (Sablayrolles, 2012 : 37). Une fois ce point résolu, il faut vérifier que « les vrais néologismes repérés sont bien des néologismes sémantiques et non des néologismes créés par d'autres matrices. Sont ainsi à exclure les cas d'homonymie formelle – comme nous l'avons vu plus haut –, les néologismes purement syntaxiques, la lexicalisation de syntagmes, les détournements d'expressions figées... » (*ibid.*). D'après l'auteur, les vrais néologismes sémantiques peuvent se ramener à deux catégories essentielles : les innovations syntactico-sémantiques (conversion, changement dans la combinatoire) et les emplois figurés (divers types de métaphores, métonymies ou d'autres figures, avec ou sans antonomase). Compte tenu de cela, nous pouvons comprendre pourquoi les modalités de repérage (semi-)automatique des néologismes sémantiques se fondent pour la plupart sur des critères distributionnels²⁸⁰. Le principal inconvénient de cette démarche c'est que le repérage d'une infraction à la distribution d'une lexie « peut fonctionner sur des phrases courtes, dans des domaines spécialisés, [mais] semble impossible à mettre en œuvre pour des phrases longues, des textes littéraires qui posent toute une série de problèmes » (Sablayrolles, 2019 : 58). Dans un article plus ancien, Sablayrolles avait déjà précisé que les « marques typographiques (italiques, guillemets, etc.) ou de gloses (avec des parenthèses, ou des formes du type *c'est-à-dire*, etc.) ne peuvent apporter qu'une aide subsidiaire : tous ces éléments linguistiques ont bien d'autres fonctions et tous les néologismes ne sont pas accompagnés d'une ou plusieurs de ces marques » (2012 : 46-47, note 31). Ainsi, pour que le repérage de la néosémie soit plus probant, il faut prendre en compte non seulement l'entourage immédiat, mais aussi le cotexte large dans lequel se trouve la lexie néologique :

Des recherches récentes d'extraction de candidats néologismes d'emploi (Gérard & Kabatek 2012) se fondent sur la présence inattendue d'une lexie dans le cotexte large où elle se trouve car elle relève d'un autre domaine. Cette intrusion d'une lexie dans un domaine qui n'est pas traditionnellement le sien constitue un indice de nouveauté. Ainsi un terme culinaire comme *caviar* dans des articles de sport se révèle une innovation d'emploi quand il est question d'une bonne passe dans une partie de football (Rastier & Valette 2009). (Sablayrolles, 2019 : 58)

²⁸⁰ « Les néologismes sémantiques sont des déviations subites par rapport à un emploi antérieur, fondées sur des figures et se manifestant par des innovations distributionnelles, qui les rendent repérables, manuellement, et sans doute un jour, automatiquement. Carmen Sanchez Manzanarès (2009 : 136) propose de parler à leur sujet de [*sic*] “neologia tropica” [neología trópica] » (Sablayrolles, 2012 : 42).

Valette, que nous avons cité plus haut et dont les idées s’inspirent de la sémantique textuelle de Rastier 2001 – « nous faisons ainsi l’hypothèse que le néologisme, qu’il soit formel [...] ou sémantique [...], subit les contraintes discursives et génériques exercées sur les textes dans lesquels il s’actualise » (2009 : 17) –, prend aussi l’exemple de *caviar*, particulièrement intéressant pour notre travail étant donné qu’il s’agit d’un italianisme culinaire :

La reconfiguration du signifié implique une modification de la structure des sèmes d’une unité lexicale. Par exemple, lorsque les sèmes afférents prennent le pas sur les sèmes inhérents. C’est le cas de « *caviar* » dans l’expression appréciative « *c’est du caviar* », où le sème afférent /luxe/, caractéristique de la classe sémantique des //mets festifs//, est suractivé, au détriment des sèmes inhérents /œuf de poisson/, /hors d’œuvre/, etc. qui eux, sont complètement inhibés. Ainsi, ‘caviar’ quitte son domaine d’actualisation Gastronomie pour des usages strictement appréciatifs, et complètement dédomanialisés. Par exemple : « Aujourd’hui la StarAc *c’est du caviar* comparé à ce qu’on a déjà vécu dans la musique industrielle » (site etnoka.fr). (*ibid.*, p. 24-25)

Toutefois, pour que cela soit fait automatiquement par la machine, « il faut que les domaines d’emploi de la lexie soient préalablement définis » (Sablayrolles, 2019 : 58), ce qui n’est pas (encore ?) le cas ; l’intervention humaine s’avère encore une fois indispensable. « La naïveté d’informaticiens qui pensaient identifier automatiquement la matrice du néologisme en même temps que son extraction repose sur une méconnaissance de la complexité des faits et la confusion entre l’apparence morphologique de surface et le ou les procédés à l’œuvre dans l’émergence du néologisme » (*ibid.*, p. 60). Au lieu d’en rester à ce constat, l’auteur propose des solutions concrètes, mais toujours imparfaites, pour pallier les insuffisances de la machine :

Une solution à l’extraction automatique des néologismes par corpus d’exclusion réside dans l’actualisation permanente de celui-ci, fondée sur la compétence humaine, comme c’est possible sur Néoveille. D’une part un certain nombre de fautes sont mises dans un filtre pour qu’elles ne soient plus proposées comme candidats néologismes, d’autre part, le dictionnaire est complété par des lexies non néologiques qui en étaient absentes. Petit à petit le fonctionnement du système s’améliore et le nombre de candidats néologismes indus diminue. Cette manière de procéder prendra du temps mais c’est sans doute le plus expédient à l’heure actuelle, et l’efficacité ira en augmentant. Une autre manière de procéder est de comparer deux corpus homogènes d’époques différentes : les lexies qui apparaissent seulement dans le second sont les candidats néologismes. Mais il faut se méfier de l’incomplétude et des lacunes « accidentelles » toujours possibles du premier corpus, si grand soit-il. Par ailleurs l’homogénéité complète est toujours sujette à caution. En outre, un hapax n’est pas nécessairement un néologisme. Enfin, la néologicité d’une lexie peut parfois durer longtemps si elle ne connaît pas une large et rapide diffusion. (*ibid.*, p. 59)

Outre la néologie sémantique, il y a une autre catégorie de néologismes qui sont difficilement repérables de façon automatique : il s’agit des emprunts. Des tentatives de reconnaissance des emprunts en TAL (= traitement automatique des langues) ont été faites, et les résultats sont exposés dans un article de 2008, signé par Jean-François Sablayrolles et Christine Jacquet-Pfau, ainsi qu’en partie dans Jacquet-Pfau 2003. Sans rentrer dans les détails du TAL et de ses contraintes scientifiques (cf. l’article susmentionné, p. 28), il semblerait que l’un de ses champs d’application potentiels soit précisément la reconnaissance d’éléments périphériques au système de la langue, ce qui fait de l’emprunt une unité linguistique tout à fait pertinente pour ce genre d’étude. Ce travail de repérage automatique de l’emprunt linguistique possède un ancrage précis au sein des études linguistiques ; plus précisément :

[II] se situe dans une tradition qui tente de réduire le recours à des dictionnaires et d'utiliser des connaissances s'appuyant sur les régularités morphophonologiques, morphosyntaxiques et morphosémantiques de la langue traitée. La justification de ce point de vue est à la fois linguistique et méthodologique. On sait d'une part qu'un dictionnaire ne peut jamais être exhaustif et que d'autre part les phénomènes de créativité lexicale reposent essentiellement sur des fonctionnements morphologiques fondamentaux. Un système dont la compétence lexicale s'appuie sur la connaissance des mécanismes de la langue plutôt que sur un dictionnaire constitué comme un inventaire de formes est capable de faire des calculs sur les unités lexicales absentes des lexiques qu'il utilise. (Sablayrolles et Jacquet-Pfau, 2008 : 25-26)

Le TAL opère donc à un niveau strictement morphologique, bien que celui-ci soit pris dans un sens large²⁸¹, et c'est là sa première grande limite. En effet, la reconnaissance automatique des emprunts fonctionne seulement avec les emprunts "visibles" d'un point de vue formel, c'est-à-dire « ceux d'entre eux qui sont identifiables comme éléments pas encore ou seulement partiellement intégrés au système » (*ibid.*, p. 27). En d'autres termes, « la reconnaissance formelle des emprunts lexicaux est en effet limitée, aussi bien d'ailleurs chez le locuteur que dans un système automatique, par leur degré d'intégration à la langue emprunteuse, lequel dépend notamment de la période d'emprunt et du domaine de langue » (Jacquet-Pfau, 2003 : 83). En principe, cela ne devrait pas poser de problèmes, du moins pour ce qui est des emprunts lexématiques²⁸², étant donné que, dans leur phase néologique, ils sont le plus souvent conservés sous leur forme initiale, et sont donc en principe reconnaissables formellement puisque non conformes, totalement ou en partie, au système graphique et morphologique de la langue qui emprunte. Or, nous savons que ce n'est pas toujours le cas (*cf.* les cas des mots techniques, qui passent d'une langue à l'autre dans l'invisibilité la plus totale, ou d'intégration régressive, c'est-à-dire du plus au moins adapté). Le critère de l'hétérogénéité morphographémique présente un deuxième inconvénient, celui de ne pas faire le départ entre les emprunts à d'autres langues et les mots savants internes, empruntés ou créés à partir de formants gréco-latins, ou externes (*i.e.* les emprunts aux mots savants des autres langues) – ajoutons à cela le cas des internationalismes, qui complique encore davantage le tableau. Une fois que nous avons apporté ces précisions, nous pouvons expliciter le fonctionnement de la reconnaissance des emprunts en TAL. Elle se fonde sur un certain nombre d'indices, tous ayant trait à la forme des unités lexicales supposément empruntées : tout d'abord, leur « code graphique est différent (gémérations vocaliques, redoublements consonantiques finals, présence de certains graphèmes simples ou complexes, isolés ou cumulés...) » (Sablayrolles et Jacquet-Pfau, 2008 : 29) ; ensuite, elles sont susceptibles de manifester une certaine instabilité orthographique, ce qui pour nous représente plutôt une difficulté supplémentaire, et enfin, elles peuvent présenter des écarts par rapport au système morphologique de la langue emprunteuse, en termes de productivité dérivationnelle, impossible ou alors limitée aux emprunts très intégrés et très employés, de flexion, suivant parfois les règles de la langue d'origine, et de genre – par exemple, certains emprunts non intégrés présentent une forme de féminin elle-même empruntée (*un torero/une torera*, ou encore *un barman/une barmaid*). Dans le détail :

²⁸¹ « [...] il englobe tous les systèmes participant à la construction des formes lexicales apparaissant dans un texte, c'est-à-dire non seulement le système de flexion et de dérivation, mais également tout système de formation des unités lexicales (la composition, les abréviations, etc.) » (*ibid.*, p. 26).

²⁸² Les emprunts sémantiques, en revanche, présentent les mêmes obstacles que les innovations sémantiques internes en ce qui concerne leur repérage automatique.

Cette reconnaissance automatique des unités lexicales périphériques repose sur la reconnaissance de chaînes graphiques, simples chaînes de caractères (symboles, codes informatiques) ou graphèmes (éléments répondant à une propriété linguistique), non intégrées au code du français. À cette reconnaissance de formes a été adjoint un principe fondamental dans tout le système orthographique du français, à savoir le principe de position. L'analyse de notre système fait en effet apparaître que certains graphèmes n'apparaissent jamais à certaines positions dans le mot. Ce sont essentiellement ces deux critères (distribution et position) combinés qui nous ont permis de construire une graphotaxe particulière pour les « mots d'origine étrangère » non (encore) intégrés graphiquement au français²⁸³. La graphotaxe est la description ou l'analyse des règles d'organisation des graphèmes à l'intérieur des mots d'une langue donnée. Dans ce cadre, les emprunts seront alors analysés selon des règles de reconnaissance des unités lexicales non intégrées au code morpho-graphique du français. Des patrons de reconnaissance formelle ainsi déterminés permettront de reconnaître :

- Des graphèmes marqués,
- Des suites de graphèmes marquées
- Des positions marquées de certains graphèmes. (*ibid.*, p. 30)

Au lieu de présenter, comme le font les auteurs, l'ensemble des graphèmes marqués, lesquels peuvent être simples (un seul graphe, deux, ou la combinaison d'un graphème avec un diacritique) ou complexes (combinaisons consonantiques ou vocaliques), ou alors occuper des positions inhabituelles pour le français, nous allons donner, pour chacune de ces catégories, un exemple de graphème marqué appartenant à un mot d'origine italienne, tiré du champ sémantique de la cuisine. La lettre *z*, par exemple, peut être un indice d'italianisme (it. *zabaione* > fr. *sabayon*,) ; les combinaisons consonantiques susceptibles d'appartenir à un mot d'origine italienne, en revanche, sont nombreuses : le trigramme *-gli-* (*tagliatelle*), le digramme *-gh-* (*spaghetti*) et la consonne géminée *-zz-* (*mozzarella*, *pizza*). Enfin, le graphème *-a* en position finale est aussi l'indice d'un possible italianisme (*bresaola*, *bruschetta*, *burrata*, *ciabatta*, *focaccia*, *mozzarella*, *pancetta*, *pizza*, *polenta*, etc.), bien que cette terminaison existe aussi dans bien d'autres langues, romanes en particulier (espagnol, portugais, etc.).

Tout cela a l'air plutôt simple à réaliser, mais la réalité des faits linguistiques est extrêmement plus complexe et aléatoire. À en juger par la date de l'article qui en expose la théorie, et par le manque de travaux la mettant en pratique, la reconnaissance des emprunts en TAL semble destinée à rester une hypothèse de travail. Le repérage des emprunts, et plus généralement des néologismes, a beau être automatique, l'intervention humaine sera toujours nécessaire. Malgré les avantages indéniables de l'outil informatique, dont le fait de pouvoir suivre l'évolution du lexique en diachronie à travers l'observation du cycle de vie des néologismes, mais aussi la possibilité parallèle de dresser une typologie de textes, mieux de supports, et de domaines culturels particulièrement riches en néologismes, auxquels il faut ajouter, bien évidemment, la rapidité d'exécution d'un certain nombre de tâches, notamment les plus chronophages, l'automatisation n'est pas, à notre avis, une voie à suivre – ou en tout cas pas la seule.

²⁸³ Compte tenu de la tendance du français à garder de plus en plus la graphie originale des mots étrangers, il est difficile de parler de mots « non (encore) intégrés graphiquement au français » car ils ne le seront peut-être jamais. Ce qui existe, en revanche, ce sont des combinaisons graphiques beaucoup moins fréquentes que d'autres.

Ce deuxième chapitre, dont la longueur est proportionnelle à l'intérêt que nous portons aux questions soulevées, visait à satisfaire un besoin, tout aussi personnel que méthodologique. Notre thèse ayant pour ambition de prouver les avantages heuristiques d'une démarche fondée sur le dialogue entre lexicographie et philologie, la nécessité s'est imposée à nous d'interroger la nature des liens qui unissent ces deux disciplines. Mais avant même de parler de relation interdisciplinaire, il nous a fallu aborder la question des rapports qui se jouent, au sein d'une même discipline, entre cette discipline et son objet, à commencer par la lexicographie. Des listes lexicales inscrites sur les tablettes sumériennes aux premiers dictionnaires monolingues du XVI^e siècle, en passant par les gloses et glossaires médiévaux pour finir avec les dictionnaires électroniques, la démarche lexicographique a toujours été liée aux textes, en ce qu'ils sont les dépositaires de l'usage qu'elle tâche de décrire, mais la manière dont ce lien intradisciplinaire s'est manifesté a considérablement changé au fil du temps. Cette plongée dans l'histoire de la lexicographie a fait émerger un autre trait d'union : celui qui relie cette science aux nouvelles technologies. Tout comme l'invention de l'imprimerie, l'avènement de l'informatique et d'Internet a marqué un tournant décisif pour le sort du dictionnaire, pour sa conception, sa confection, ainsi que sa consultation. C'est à ce moment que, par la mise en place d'un discours métalexicographique, la lexicographie a pu se scientifier, s'émancipant ainsi de son produit commercial et/ou scientifique, le dictionnaire, et s'affirmer comme une structure à deux niveaux : le niveau de la lexicographie, d'une part, celui de la dictionnairique, de l'autre. Mais que ce soit l'observation des mots à travers leur mise en discours dans les textes (lexicographie) ou la compilation d'un dictionnaire, autrement dit le produit textuel de cette observation (dictionnairique pratique), ou encore la science qui a pour objet d'étude le dictionnaire, lui aussi un texte (dictionnairique théorique), la dimension textuelle demeure toujours omniprésente.

Les textes constituent aussi le point de rencontre entre la lexicographie, au sens large donc, et la philologie. Afin de comprendre ce lien interdisciplinaire, nous avons dû faire, encore une fois, un pas en arrière et considérer la question, non encore tout à fait résolue, de la relation entre la linguistique et la philologie. Par moment tumultueuse, notamment lorsqu'il a fallu, pour l'une en particulier, revendiquer sa légitimité scientifique, l'histoire de ce rapport révèle deux disciplines profondément connexes, tout en étant parfaitement distinctes. Les deux sont tournées vers les textes, mais avec un regard, et des objectifs, différents : « La linguistique traite de ce qui est commun à tous les textes dans une langue donnée, au moins potentiellement, alors que la philologie traite de ce qui est propre à des textes déterminés » (Gleason, 1975 : 626). La dimension historique que la philologie partage avec les courants diachroniques de la linguistique ne fait que raviver la sororité naturelle qui existe entre ces deux disciplines. Encore plus que la linguistique, la lexicographie, parce qu'elle est typiquement orientée vers l'histoire mais aussi fondée sur le recours aux données attestées, s'est liée à la philologie dès le début, sur la base d'une interdépendance ouvertement admise et constamment renouvelée. De là notre intérêt pour les principes philologiques qui gouvernent l'élaboration d'un corpus lexicographique, pour la question des genres textuels représentés et celle des éditions choisies.

En raison de l'ampleur des transformations engendrées par l'avènement de l'informatique, dans la pratique de l'une comme l'autre discipline, nous avons choisi de consacrer toute une sous-partie du chapitre au tournant numérique. En effet, si la lexicographie informatisée et la philologie numérique continuent de reposer sur les mêmes fondements épistémologiques de leurs versions traditionnelles, leurs méthodes peuvent désormais compter sur un ensemble d'outils automatiques et informatiques, de plus en plus performants mais néanmoins incapables de se substituer aux compétences propres au chercheur. L'utilisation des corpus électroniques et des bases de données

textuelles lui a certainement facilité un certain nombre de tâches, notamment les plus mécaniques et les moins introspectives, mais l'a exposé en même temps à des nouveaux défis. Au-delà des limites inhérentes à ces ressources informatiques, nous avons voulu mettre en évidence la question, renouvelée par le tournant numérique lui-même, du texte en tant qu'objet d'étude, à la fois du linguiste et du philologue. Parallèlement à ces questions, nous avons continué d'alimenter notre réflexion autour de la dichotomie – encore une relation – langue-discours, elle aussi touchée par l'informatique, notamment dans la distance qui court entre ses deux termes. Pour terminer, nous avons voulu recentrer l'attention sur notre objet de recherche, en examinant les applications possibles de ces instruments dans l'étude de l'emprunt linguistique, et de la néologie en général.

Après avoir observé, de loin, les questions théoriques et méthodologiques qui gravitent autour de notre thèse, il nous faut jeter un regard de myope sur le sujet qu'elle traite, à savoir les italianismes culinaires dans la langue française. Ainsi, nous allons mettre, une fois de plus, les habits du thérapeute de couple pour analyser la relation qui existe entre la langue française et la langue italienne, toujours dans une perspective historique. L'étymologie des emprunts linguistiques nés de cette relation étant l'objectif prince de notre travail, et compte tenu de la nécessité de recentrer le point de vue sur les locuteurs lorsqu'on s'intéresse au contact de langues et aux phénomènes qui en résultent, nous allons commencer cette dernière séance de thérapie en interrogeant les rapports entre Français et Italiens.

Agli ormai pochi studiosi che continuano a interessarsi di etimologia va quindi detto, senza esitazione, che finché l'etimologia continuerà a identificarsi con una tecnica puramente enigmistica, e priva di qualsiasi attenzione per le caratteristiche antropologiche della "cosa" e per il suo specifico contesto geografico e storico-culturale, ci sono poche speranze che l'etimologia guadagni il posto che si merita nelle scienze storiche, oltre che nella linguistica moderna. (Alinei & Nissan, 2007 : 117)

L'orientation étymologique à laquelle font appel les auteurs, par ailleurs dans un article où ils contestent la thèse d'une origine germanique du mot *pizza* (Princi Braccini 1979), précisément sur la base de son incompatibilité socio-culturelle, est très clairement celle de l'étymologie-histoire, autrement dit *notre* orientation. Ainsi, conformément aux principes qui la régissent, dans ce dernier chapitre nous allons d'abord retracer l'histoire culturelle, sociale, politique des contacts franco-italiens dans ses grandes lignes, du Moyen Âge jusqu'à nos jours, en mettant l'accent sur les moments les plus intenses, sur les lieux les plus propices et sur les hommes dont la vie a été particulièrement déterminante pour les sorts de cette histoire. Puis, dans un deuxième temps, nous tenterons de dresser un tableau taxinomique des traits linguistiques – phonétiques, morphosyntaxiques, lexématiques – typiquement partagés par l'ensemble des emprunts du français à l'italien, nécessaire à faire ressortir ensuite ceux qui sont propres aux italianismes culinaires ; par la même occasion, cela nous permettra d'observer et commenter la manière dont l'intégration de ces emprunts a évolué dans le temps. Enfin, dans un troisième temps, nous nous intéresserons au lexique culinaire et à ce qui le caractérise, d'abord en général, puis en particulier, c'est-à-dire en nous attardant sur les deux traditions culinaires – française et italienne – qui ont contribué à le façonner.

3. Les italianismes culinaires dans la langue française

3.1. Histoire des contacts franco-italiens

Le mot *contact*, employé dans ce premier sous-titre au sens large de ‘relation qu’une personne ou une collectivité entretient avec son entourage’, présente, en linguistique, un sens bien plus spécifique mais qui n’est pas sans rapport avec celui que nous venons de donner. En effet, le terme s’utilise en sciences du langage dans deux expressions distinctes, se référant respectivement à un phénomène particulier, le *contact de langues*, et à la discipline qui se propose de l’étudier, la *linguistique de contact*. Développée à partir de la deuxième moitié du XX^e siècle (Haugen 1950 ; Weinreich 1953), cette dernière formalise en réalité un intérêt qui s’était déjà manifesté à la fin du XIX^e siècle, notamment chez le linguiste comparatiste allemand Hugo Schuchardt : « S’opposant au modèle dominant de l’arbre généalogique (ou *Stammbaumtheorie*) pour expliquer l’évolution des langues, Schuchardt affirme déjà en 1884 deux principes qui seront largement repris par la linguistique de contact : d’une part, qu’il n’existe pas de langue non mélangée et, d’autre part, que le contact de langues est l’un des facteurs essentiels de l’évolution des langues » (Léglise, 2021 : 61). L’étude du contact linguistique a beaucoup évolué depuis Schuchardt, sans toutefois remettre en cause ces deux principes primordiaux.

Il existe aujourd’hui plusieurs traditions au sein de la linguistique de contact, que l’on peut regrouper selon le type d’approche qu’elles adoptent pour étudier le contact de langues. L’approche synchronique, dont sont issus les travaux fondateurs de Haugen et Weinreich (*cf. supra*) sur le bilinguisme et l’alternance de langues, étudiés au moyen d’une analyse structurelle et/ou interactionnelle, possède l’inconvénient majeur de s’intéresser quasi exclusivement au contact par voie orale, autrement dit au contact synchrone, et de poser le bilinguisme comme *conditio sine qua non* de ce contact. Il en résulte des travaux limités pour la plupart aux effets synchroniques du contact linguistique dans une communauté bilingue. Certains auteurs (Goddard 1969, 1976, 1977 ; Hope 1962, 1963, 1971) ont, par la suite, tenté de remédier à ce biais, notamment par l’approche diachronique, laquelle leur a permis non seulement d’incorporer, au contact synchrone, le contact asynchrone, c’est-à-dire ayant lieu par le biais de l’écrit, mais aussi de combiner les paramètres de la sociolinguistique historique à l’étude des conséquences linguistiques du contact. Dans la même lignée, le linguiste italien Gaetano Berruto met en place, dans les années 1980, la distinction fondamentale entre *lingue in contatto* et *lingue a contatto* – « Distinguo infatti il caso in cui ci possa essere contatto fra lingue senza che ciò presupponga il bilinguismo di individui, gruppi o comunità (lingue *a* contatto) e il caso in cui il contatto presuppone il bilinguismo di individui, gruppi o comunità (lingue *in* contatto) » (Berruto, 2009 : 5, d’après Berruto et Burger 1985, Berruto 1990, Berruto 2005) – reprise en suite par ses élèves Massimo Cerruti et Riccardo Regis (*cf.* Cerruti et Regis 2005, Regis 2013, Cerruti et Gorla 2021).

Plus généralement, se poser la question de savoir comment les langues entrent en contact entre elles, à travers le temps et l’espace, représente une manière efficace de sortir de l’impasse synchronique du bilinguisme oral. C’est ce que font LoVecchio et Thibault dans l’article de 2020 « Language Contact and the Lexicon of Romance Languages », en nous proposant trois voies principales du contact de langues : les mouvements de populations (explorations, conquêtes, colonisations, émigrations, etc.), la proximité géographique et l’influence culturelle. Si, dans le cas des Français et des Italiens, le deuxième moyen va de soi, s’agissant de deux peuples voisins, les

autres, en partie imputables à cette proximité géographique, méritent d'être explicités. La chronologie des contacts franco-italiens que nous allons dessiner dans les prochaines pages, allant du Moyen Âge jusqu'à nos jours, nous permettra précisément d'apprécier les formes prises par ces contacts et de comprendre à quel moment et pour quelles raisons l'une d'elles a pu primer sur les autres.

3.1.1. Le Moyen-Âge

Contrairement à ce que l'on pourrait spontanément croire, le Moyen Âge n'est pas un univers hermétique et immobile. Les chercheurs, historiens et philologues, qui s'y sont intéressés partent tous du même constat que la sédentarité n'est pas la prérogative de l'homme médiéval. Pour s'en convaincre, il suffit de songer à l'importante bibliographie qui existe au sujet du voyage, et du récit de voyage, au Moyen Âge. « Au total, en dehors de l'image stéréotypée des croisades qu'on n'identifie pas d'emblée à un voyage, le Moyen Âge semble un temps de stagnation entre l'Antiquité et ses arpenteurs du monde, mythiques comme Ulysse ou réels comme les Phéniciens, et la Renaissance avec les grandes découvertes. Pourtant, le Moyen Âge est un monde qui n'arrête pas de bouger » (Verdon, 1998 : 15). Pour l'auteur de l'ouvrage *Voyager au Moyen Âge*, l'immobilité du monde médiéval serait donc seulement une idée préconçue, facilement démentie par les nombreux témoignages écrits de l'époque qui nous sont parvenus. Ceux-ci sont présentés et analysés dans une contribution à la collection *Typologie des sources du Moyen Âge occidental*, intitulée « Les récits de voyages et de pèlerinages » et signée par Jean Richard, qui, dans l'avant-propos, affirme aussi que « [l]e monde cloisonné du moyen âge n'est pas un monde clos. Il n'a cessé d'être parcouru par des hommes qui en ont traversé les frontières, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur » (1981 : 7). Loin de constituer une anomalie, le voyage est au Moyen Âge beaucoup plus fréquent que ce que l'on pense communément aujourd'hui.

À cette époque, « une sorte d'unité supranationale réduit le sens actuel des frontières » (2008 : 113), écrit Dotoli pour expliquer la fréquence de ces voyages. En effet, au Moyen Âge, les nations telles que nous les entendons aujourd'hui, c'est-à-dire comme des communautés dont les membres sont unis par une origine, un territoire, une langue et une culture communs, n'existaient pas. Plus encore que l'importante fragmentation territoriale et la fréquence des migrations, qui certes ne facilitaient pas l'association d'un groupe ethnique à un territoire donné, la situation linguistique dans laquelle se trouvait le monde médiéval faisait obstacle au développement d'une conscience nationale. Le multilinguisme était la règle au Moyen Âge, du moins jusqu'à 1300, ce qui n'était pas favorable à la coïncidence langue-nation nécessaire à la construction de toute identité nationale. Comme nous le rappelle Naegle dans un article de 2012, l'idée de la langue comme facteur d'unité nationale se trouvait déjà chez Cicéron, notamment dans le *De Officiis* – « Il y a plusieurs niveaux dans la société humaine. À partir en effet de cette société dont on vient de parler, il existe, plus particulière, la société de la même race, de la même nation, de la même langue qui, elle surtout, réunit les hommes (1, XVII, 53)²⁸⁴ » (p. 255) – ainsi que dans les *Étymologies* d'Isidore de Séville. Toutefois, le mot *nation* désignera pendant tout le Moyen Âge essentiellement un groupe d'hommes partageant les mêmes origines géographiques. Cela dit, comme nous allons le voir avec des exemples précis, les voyageurs

²⁸⁴« Gradus autem plures sunt societatis hominum. Vt enim ab illa infinita discedatur, proprior est eiusdem gentis, nationis, linguae qua maxime homines coniunguntur ». Traduction de Maurice Testard, Cicéron, *Les devoirs*, livre 1, Paris, Les Belles Lettres, 1974, p. 131.

médiévaux, et en particulier ceux de la fin du Moyen Âge, ont largement contribué à la réflexion sur les notions de nation et d'identité nationale, précisément parce que c'est lorsqu'on se confronte à des éléments extérieurs qu'on définit le mieux soi-même.

Plus fréquent que ce que l'on pense, et favorisé par les conditions géopolitiques qu'on vient tout juste d'évoquer, le voyage ne concernait cependant qu'une partie des classes qui formaient le tissu social médiéval, et ce pour une question à la fois d'intérêts et de moyens économiques. Dans son ouvrage, Verdon s'intéresse précisément à l'extraction sociale des voyageurs médiévaux, qu'il regroupe alors dans deux grands sous-ensembles : les clercs, d'une part, et les laïcs, de l'autre. En effet, s'il est vrai que, comme le dit Dotoli, « la religion est le moteur central du voyage, avec toute une littérature qui s'ensuit » (2008 : 113) – c.-à-d. les fameux récits de pèlerinages – elle n'en est pas le seul. Parmi les laïcs, il convient de mentionner le cas des jeunes qui voyageaient pour s'initier à un métier ou pour se former à un savoir. Verdon nous offre, pour la première motivation, l'exemple des fils de marchands italiens, en particulier des Vénitiens et des Florentins, dont la formation, dans un premier temps théorique, se terminait souvent par un voyage vers des pays lointains. Comme nous l'avons déjà suggéré, « ce ne sont pas toujours les biens matériels qui poussent les jeunes à voyager. Parfois, c'est le cas de nombre d'étudiants, ils sont mus par le désir d'acquérir des connaissances intellectuelles dans des centres universitaires renommés » (1998 : 186).

Voyons comment se manifeste [*sic*] concrètement ces déplacements d'étudiants. Les lieux d'accueil : une quinzaine d'universités en 1300, dont les plus célèbres sont Paris, centre renommé pour la philosophie et la théologie, et Bologne, réputée pour l'enseignement du droit ; vingt-huit universités, en 1378, au début du Grand Schisme, grâce à des fondations surtout méridionales ; soixante-trois universités en 1500, les créations ayant eu lieu principalement dans les pays germaniques. (*ibid.*, p. 189)

Certes, les enseignements étaient, dans l'ensemble de ces universités, dispensés en latin – c'est d'ailleurs ce qui a rendu possible, à l'époque, cette mobilité estudiantine²⁸⁵ –, cela n'empêche pas que les étudiants, ainsi que les professeurs, aient pu par la même occasion entrer en contact avec les langues vulgaires parlées dans les villes qui les hébergeaient, et ce malgré l'existence d'organisations contraires au brassage des cultures et connues précisément sous le nom de “nations universitaires” :

Dès le XII^e siècle, et un demi-siècle avant la création des collèges, à Bologne et Paris, on avait commencé à répartir la masse croissante d'étudiants – venus de loin et séjournant à l'université et en ville – selon leurs origines régionales, et à les regrouper dans des structures sociales. [...] Comme l'Université dans son ensemble, les *nationes* avaient un statut souverain. Elles élaient parmi ses membres tant leur recteur que le maître et le procureur, au suffrage majoritaire. Elles réglaient en toute indépendance l'accueil des étudiants ainsi que l'enseignement. On décidait même de façon autonome des cérémonies religieuses destinées aux membres. [...] Toutefois, le but n'était pas d'organiser les *nationes* exactement en fonction des régions d'origine ou selon les appartenances territoriales des étudiants. On regroupait plutôt les étudiants étrangers de façon à les répartir en unités de taille comparable. Un tel procédé n'empêchait pas une procédure assez brutale dans la mise en œuvre de ce classement : on n'ignorait pas seulement les diverses appartenances politiques et culturelles, mais on privilégiait aussi sa propre région, séparée nettement du reste. (Kintzinger, 2014 : 266-268)

²⁸⁵ « L'enseignement étant dispensé obligatoirement en latin, et les méthodes pédagogiques en usage dans les universités devant être en principe les mêmes, on conçoit que les étudiants aient pu sans problème passer d'une université à une autre. D'autant plus que la licence d'enseigner, une fois acquise, est valable dans toute la chrétienté » (*ibid.*, p. 188).

Celle des étudiants, en particulier étrangers, n'est pas la seule classe sociale concernée par le phénomène des *nationes*. Obligés à se déplacer par la nature même de leur travail, les marchands de l'Occident médiéval se sont aussi constitués en nations, afin de faciliter leurs opérations commerciales et de protéger leurs intérêts économiques en terre étrangère. Comme pour les nations universitaires, le principe qui gouvernait ces groupements de marchands était celui de l'origine géographique, mais, contrairement à celles-ci, les nations marchandes développèrent rapidement une fonction politique et identitaire assez marquée :

Con tua natione unirti t'appartiene, écrivait le Florentin Giovanni Frescobaldi au début du XIV^e siècle, livrant ce conseil aux personnes désireuses de commercer à l'étranger. Dans les échanges commerciaux de la fin du Moyen Âge, l'appartenance communautaire était en effet souvent le cadre nécessaire à toute activité économique en terre éloignée. [...] Les marchands expatriés, tout comme les étudiants tendaient donc à se regrouper en communautés sur le principal critère de la provenance géographique. [...] Ces rassemblements d'individus présentaient de nombreuses similitudes avec les nations universitaires, dans leur caractère spontané et volontaire, dans leur recrutement basé sur des critères territoriaux et/ou linguistiques et dans l'assistance et la tutelle des intérêts professionnels. Nous pouvons toutefois noter une divergence importante. Les nations marchandes ont eu un rôle plus politique : au-delà de la sauvegarde de privilèges, de concessions et de la poursuite d'objectifs communs, elles cherchèrent à développer des relations économiques, politiques et diplomatiques avec les pays d'accueil. Par ailleurs, en plus des intérêts proprement mercantiles, les nations marchandes contribuaient au maintien d'une conscience et d'une identité « nationales » à travers deux facteurs essentiels : la présence d'un important groupe d'immigrants et sa concentration en un espace de résidence. En plus de la nostalgie de la terre lointaine, de la communauté de langue, la « nationalité » se manifestait à travers une sociabilité commune, la même fréquentation du pouvoir local, le partage d'intérêts identiques ou complémentaires, le soutien et le front commun face aux difficultés. (Michienzi, 2014 : 299-301)

Dans sa contribution, intitulée « La 'nation' et les milieux d'affaires florentins aux XIV^e et XV^e siècle » et parue, avec celle de Kintzinger citée ci-dessus, dans l'ouvrage collectif *Nation et nations au Moyen Âge* (2014), l'autrice s'intéresse au cas particulier des marchands florentins, qu'elle présente comme une sorte d'exception dans le contexte général des nations marchandes du Moyen Âge occidental. Ce qui nous intéresse, en revanche, c'est ce que cet extrait nous apprend au sujet des voyages commerciaux vers l'Orient, et plus en particulier vers le Maghreb :

En terre musulmane, commercer n'était réellement possible que sous la bannière d'une nation, par le biais d'ambassades, de négociations et de réglementations réciproquement acceptées. [...] Toutes les nations chrétiennes ne jouissaient pas des mêmes conditions de commerce, ni de la même histoire dans leurs relations avec les pays du Maghreb. C'est avec Pise que les relations entre les États italiens et le Maghreb ont été les plus précoces et les plus régulières, puisqu'elles se sont maintenues de 1133 à 1397 ; mais les sultanats nord-africains établirent également des relations durables avec les Vénitiens, les Génois, les Provençaux, les Catalans et les Majorquins. (*ibid.*, p. 302-303)

Notre intérêt pour ce passage, qui nous renseigne sur l'origine des marchands ayant établi des échanges commerciaux en terre musulmane, s'explique par le rôle d'intermédiaire que l'italien a eu dans certains emprunts culinaires du français. En effet, l'italien, et en particulier le vénitien et le génois, compte, avec le latin médiéval et l'espagnol, parmi les trois principales voies d'entrée des mots arabes en français. Comme le dit Dotoli, en citant Guiraud (1971), « ce sont les comptoirs italiens dans le Levant qui jouent un rôle essentiel, en ce passage de la plupart des mots arabes qui

transitent vers le français. À partir du XIV^e siècle, l'influence arabe "cesse de se faire sentir, sinon à retardement par l'intermédiaire de relais espagnols, italiens ou latins" » (2016 : 48).

Le contact linguistique entre l'italien et l'arabe n'est dû qu'en partie au commerce italien dans le Levant. N'oublions pas qu'entre 827 et 878, la Sicile et une partie de l'Italie du Sud étaient sous la domination des Arabes : en 830, après un long siège, la ville de Palerme tomba aux mains des musulmans, suivie par Messine en 842, Modica en 845, Raguse en 849 et enfin Syracuse en 878. Même après la conquête normande de l'Italie du Sud, amorcée en 1061 et achevée en 1189, la culture arabe ne cessa d'exercer une influence dans ces régions italiennes, à partir desquelles elle se diffusa alors dans le reste de l'Occident méditerranéen. « Si la culture des agrumes, en particulier du citronnier et des oranges amères, importés des terres d'islam, est attestée dans le sud de l'Europe, en particulier dans la péninsule ibérique au VIII^e siècle et en Sicile dès le IX^e siècle, elle ne se diffuse que lentement, puisque la première mention de plantation d'orangers dans un jardin aixois ne remonte qu'à 1427 » (Mane, 2008 : 430). L'ancien français *pome (d')oreng*, désignant l'orange amère qui des Perses a été transmise aux Arabes et importée en Sicile, est précisément un calque de l'ancien italien *melarancio*, dont *arancio*, « orange » ainsi que « oranger », a été emprunté, avec déglutination, à l'arabe *nārang(a)*, lui-même emprunté au persan *narang*. Nous n'allons pas, pour l'instant, entrer dans les détails des emprunts aux langues arabes en italien et en français, car nous nous en occuperons dans la deuxième grande sous-partie du chapitre, consacrée précisément aux aspects linguistiques des contacts franco-italiens.

Revenons à présent à la typologie des voyageurs médiévaux tracée par Verdon, car il nous reste encore des catégories sociales à présenter et commenter. Toujours parmi les laïcs, et donc à côté des étudiants et des marchands, se trouvent certains agents du roi, tels les ambassadeurs et les courriers, qui, par leurs fonctions diplomatiques et représentatives, étaient amenés à se déplacer fréquemment, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des frontières d'un pays. La cour elle-même a été longtemps itinérante, notamment durant le Haut Moyen-Âge. « À la fin du Moyen-Âge, les relations entre États se multiplient. Si les rencontres entre souverains ne disparaissent pas, des ambassadeurs assurent l'essentiel des relations extérieures. Ils appartiennent à des milieux fort divers. Ce sont des membres de la haute et de la petite noblesse, du clergé, des fonctionnaires possédant des solides connaissances juridiques, voire des gens d'origine modeste » (Verdon, 1998 : 232-233). Dans l'ensemble des fonctionnaires du roi, l'auteur range aussi les inspecteurs, « envoyés par le souverain non pour négocier mais pour surveiller et qui, de ce fait, voyagent beaucoup » (*ibid.*, p. 238-239).

À travers ce bref survol des voyageurs médiévaux, que Verdon nourrit avec des exemples réels tirés à la fois des lettres personnelles, des guides des marchands, des relations des ambassadeurs et, plus généralement, des récits de voyage, nous avons pu constater que le savoir, le savoir-faire, le commerce, la diplomatie comptent tous parmi les moteurs du voyage au Moyen Âge ; il nous reste à présent à étudier celui qui en est réputé être le plus important, à savoir la religion, car, comme le dit l'auteur, « le service du roi entraîne bien des voyages, le service de Dieu peut emmener les hommes encore plus loin » (*ibid.*, p. 255). Ainsi, à l'image de Verdon, après avoir examiné le cas de l'homme qui voyage pour remplir les fonctions qu'il exerce auprès de son seigneur, nous allons étudier celui de l'homme qui vit et voyage au service non pas de son seigneur mais du Seigneur.

La volonté de marcher sur les traces du Christ se manifeste dès les premiers siècles de notre ère. La destination de ces pèlerinages est double : d'une part, les lieux où le Christ a vécu, de l'autre, ceux qui hébergent ses reliques, ou alors celles de ses martyrs. Au début du chapitre qu'il consacre à ces voyages, Verdon nous restitue un témoignage du moine bourguignon Raoul Glaber (985 ?-

1047 ?) qui rend compte à la fois du nombre et de la diversité, géographique mais surtout sociale, des fidèles qui, vers la moitié du XI^e siècle, ont pris la route vers Jérusalem : « Dans le même temps [vers 1033] une foule innombrable se mit à accourir du monde entier vers le sépulcre du Sauveur à Jérusalem ; personne auparavant n'aurait pu prévoir une telle affluence. Ce furent d'abord les gens du peuple, puis tous les plus grands rois, comtes, marquis, prélats ; enfin, ce qui n'était jamais arrivé, on vit des femmes de la haute noblesse faire route vers ce lieu en compagnie des gens les plus misérables » (*ibid.*, p. 257). Ce passage, tiré des *Histoires* de Glaber, écrites entre 1031 et 1047 mais relatant des événements ayant eu lieu entre 900 et 1044, prouve qu'au-delà des membres du clergé, d'autres classes sociales de l'Occident médiéval étaient attirées par la Terre Sainte et par ce qu'elle représentait pour l'époque. Dans le cas particulier du pèlerin français, le chemin vers Jérusalem passe presque toujours par l'Italie : une fois les Alpes franchies, celui-ci gagne Venise, d'où il s'embarque vers l'Orient dans un voyage déjà long, coûteux et souvent dangereux.

De manière plus générale, « le Moyen Âge se caractérise par l'importance accordée aux reliques. On n'hésite pas à en voler pour enrichir le trésor d'un monastère. Ce culte explique pour une bonne partie le développement des pèlerinages au Moyen Âge. Malades, infirmes espèrent obtenir leur guérison par l'intermédiaire du saint dont ils vont vénérer les restes » (*ibid.*, p. 257-258). Ainsi, après Jérusalem, il faut ajouter à la liste des principaux lieux de pèlerinage les villes de Saint-Jacques-de-Compostelle ainsi que de Rome, où les tombes de Saint Pierre et de Saint Paul attirent, dès les premiers siècles du Moyen Âge, des foules nombreuses de fidèles, au point qu'il fallut – nous apprend Richard – « établir le long des routes du royaume des Francs des hôpitaux pour accueillir les pèlerins qui se rendent des îles britanniques à la Ville Éternelle » et que ces chemins de pèlerins prirent « le nom de “chemin romier” ou “romeret”, de *chimum romanum* » (1981 : 16). Toutefois :

Un certain déclin se manifeste au XI^e siècle, dû à la concurrence de Jérusalem et de Saint-Jacques-de-Compostelle ainsi qu'aux dévastations de la ville par les empereurs germaniques et aux troubles causés par la turbulente noblesse romaine. Mais au XIV^e siècle le pèlerinage reprend de la vigueur. Les romées²⁸⁶ ne viennent pas seulement prier sur les tombeaux de Pierre et Paul mais pensent aussi à tous les martyrs, parfois peu connus, qui reposent dans les églises et cimetières romains. Les jubilé organisés par les papes attirent les foules. En particulier celui de 1300, dû à Boniface VIII, connaît un succès immense. Rémission complète des péchés est accordée à tout Romain qui, pendant trente jours consécutifs, se rendra dans les églises des apôtres Pierre et Paul et à tout étranger non romain qui fera de même durant quinze jours, à condition de s'être confessé auparavant. Aussi de nombreux chrétiens, originaires parfois de pays lointains, viennent-ils à Rome. Selon le chroniqueur florentin Giovanni Villani, la cité reçoit cette année-là deux cent mille pèlerins. (Verdon, 1998 : 261-262)

Que ce soit la Ville Éternelle (Rome), la Terre Sainte (Jérusalem) ou Saint-Jacques-de-Compostelle – il n'y a pas, à notre connaissance, de périphrase spécifique pour la désigner – il s'agit en tout cas, pour le pèlerin qui s'y rend pour la première fois, d'une ville étrangère, pour laquelle un guide s'avère alors utile, voire nécessaire. Ainsi, parallèlement au foisonnement des pèlerinages vers ces Lieux Saints, se développe au Moyen Âge toute une littérature destinée à accompagner les fidèles dans leur *peregrinatio* et à en faciliter la réalisation. À partir du bas Moyen Âge, le pèlerin pouvait en effet compter sur un certain nombre de guides de pèlerinages, tels par exemple les trois livres du

²⁸⁶ Francisation de *Romioi* (*Rōmiós* au singulier) ; le terme est l'endonyme des habitants de l'Empire romain d'Orient (395-1453).

De locis sanctis de Bède le Vénérable ou l'ensemble de textes, pour la plupart anonymes, publiés sous le nom d'*Itineraria Romana*, contenant des renseignements pratiques sur les chemins à prendre, sur les sanctuaires à visiter et les conditions de leur accès. Au-delà de ces *itineraria peregrinorum*, les récits de voyage, au sens large, constituaient aussi une source importante d'information :

[...] si de petits guides étaient à la disposition des pèlerins qui pouvaient en acquérir notamment à Venise avant de s'embarquer, il reste que le début du XIV^e siècle voit le genre des récits de voyage prendre le pas sur les guides proprement dits. Peut-être parce que les lecteurs, point toujours mus par des perspectives de réalisation d'un voyage personnel, étaient davantage attirés par le récit d'aventures que présentait cette formule. Mais aussi parce qu'après 1291, les conditions dans lesquelles se présentait le pèlerinage avaient changé, le voyage se révélant plus périlleux, ou au moins plus chargé d'inattendu. (Richard, 1981 : 18-19)

Analogues en termes d'objectifs, même si, à en juger par ce que nous dit Richard, le premier se distinguerait par l'intention de son auteur de raconter davantage sa propre expérience, le guide de pèlerinage et le récit de voyage sont deux genres facilement superposables parce qu'encore très instables à l'époque. N'oublions pas qu'il s'agit, dans les deux cas, d'étiquettes artificiellement collées *a posteriori* sur des textes très variés et variables entre eux, et par conséquent difficilement rattachables à des genres littéraires qui étaient à l'époque seulement en voie d'élaboration et de codification. Une autre confusion possible existait entre ces typologies de récit et le genre du récit historique, en particulier dans le cas, plus tardif, des récits de croisades et d'expéditions militaires :

Très proche de la narration historique dont il ne diffère souvent ni par l'objet, ni par la méthode, le récit d'une expédition lointaine prend cependant une allure particulière lorsque l'auteur prend soin de noter les caractères exotiques des pays et des hommes que l'expédition rencontre sur son chemin. [...] C'est peut-être là que se trouve le point de rencontre entre la littérature de voyages et la littérature proprement historique : lorsqu'un souci descriptif se joint au souci narratif. (*ibid.*, p. 25)

Cette disposition à la description semble être le propre du voyageur médiéval, quels que soient les objectifs de son voyage. Cela s'explique avant tout par l'utilité pratique qui se rattache naturellement à la description, et qui permet d'opposer les récits de voyage – nous regroupons ici sous cette étiquette l'ensemble de textes écrits par toute sorte de voyageur, pèlerin, marchand, explorateur, ambassadeur, croisé, etc. – aux œuvres théoriques. Alors que ces dernières ont pour objet l'image du monde, qu'elles décrivent alors dans sa totalité, les récits de voyages relèvent de ce que Verdon appelle une « géographie vécue », par opposition à la « géographie théorique » (*cf.* 1998 : 156) des œuvres de savants ou, pour utiliser l'expression choisie par Richard, de « voyageurs imaginaires » (*cf.* 1981 : 34). Si la description géographique des lieux découverts sur le chemin et des pays qui en sont la destination est quasiment inévitable – il faut bien donner les conditions pratiques du voyage –, elle constitue bien souvent une simple porte d'entrée vers le monde des hommes qui les habitent et leurs mœurs. L'intérêt que l'homme médiéval porte à la connaissance du monde, sous tous ses aspects, ressort clairement de cette littérature de voyage composite et diverse dont on vient d'esquisser les traits principaux et qui présente à son tour, hier comme aujourd'hui, un intérêt à la fois géographique, historique, ethnographique, linguistique, et plus généralement culturel. Richard nous en rappelle la diversité des objectifs, tout en nous mettant en garde, comme nous l'avons fait nous-même un peu plus haut, sur l'anachronisme que constitue le fait de parler de littérature au Moyen Âge :

Elle [la littérature de voyages] a pour objet tantôt de faire passer aux futurs voyageurs l'expérience de leurs prédécesseurs [...], qu'il s'agisse de pèlerins, de marchands, de navigateurs ; tantôt de proposer à ses lecteurs des thèmes de réflexion pieuse ; tantôt de livrer à ceux-ci le récit d'aventures personnelles ; tantôt de faire connaître les « merveilles du monde » ; et nous avons vu que d'autres buts se laissent également discerner. Rien n'empêche un récit de pèlerinage, dont l'auteur cherche à communiquer à ses lecteurs le fruit d'une émotion mystique, de comporter des descriptions de mœurs ou de lieux qui relèveraient plutôt d'une intention géographique. Les récits de croisade touchent à la littérature historique tout autant qu'à celle des récits de pèlerinage. Il ne faut donc pas perdre de vue que le moyen âge n'a pas eu à proprement parler la notion d'une littérature de voyages et que le groupement que nous réalisons sous ce nom réunit quelque peu artificiellement des œuvres très diverses. Mais, dans l'ensemble, il s'agit d'œuvres qui ont aidé l'Occident médiéval à découvrir le monde à travers les voyages d'un certain nombre d'hommes. (Richard, 1981 : 34)

Reprenons à présent notre chronologie, et avec elle la typologie des voyageurs médiévaux. À la fin du Moyen Âge, les difficultés économiques, les épidémies et les conflits, à la fois religieux, à cause des séquelles engendrées par les croisades, et politiques, notamment avec la guerre de Cent Ans (1337-1453), entraînent l'apparition de deux nouveaux genres de voyageurs : les soldats, d'une part, et les paysans, contraints d'abandonner leur domicile par les invasions et les guerres, de l'autre. Au début du XV^e siècle, le terme *voyager* devient précisément le synonyme d'expédition militaire (cf. Dotoli 2008, p. 118 ; Verdon 1998, p. 9). De manière générale, le voyage au Moyen Âge se réalise toujours sous le signe de la nécessité, fût-elle matérielle, culturelle ou spirituelle. Pour que le voyage devienne une fin en soi, et pour que l'idée de tourisme se fasse progressivement une place dans les mentalités, il faudra attendre le XVI^e siècle. Cependant, s'il n'en était pas à l'origine, le plaisir pouvait tout de même participer au voyage médiéval : « Il semble que le tourisme au sens moderne du terme n'existe pas au Moyen Âge. On voyage pour des raisons religieuses, économiques et non pas pour son plaisir. Mais l'homme ne peut s'empêcher, au cours de ses déplacements, d'être attiré par des monuments, voire par des sites. Il se détourne alors un moment de son but initial et satisfait sa curiosité. Tourisme donc au sein d'un voyage dont ce n'est pas le but » (Verdon, 1998 : 293).

3.1.2. La Renaissance : XVI^e et XVII^e siècles

Les motivations qui ont poussé l'homme médiéval à se déplacer, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de son pays, se retrouvent aussi chez l'homme de la Renaissance. La typologie des voyageurs médiévaux que nous avons brièvement présentée dans les pages précédentes, à l'aide des auteurs convoqués, vaut également, à quelques exceptions près, pour les voyageurs du XVI^e et XVII^e siècles. À la fin de l'ouvrage collectif *Voyager à la Renaissance* (1987), Jean Céard, qui en est par ailleurs l'un des directeurs, dresse, dans un effort de synthèse de différentes contributions et à l'image de ce qu'a fait Verdon pour le Moyen Âge, une typologie des voyageurs de l'époque : « Il y a d'abord ceux qui voyagent par métier » (p. 597), parmi lesquels se démarquent les marchands, suivis par les messagers, les courriers royaux, les chevaucheurs de l'écurie, les agents de l'administration civile et les ambassadeurs. Une autre catégorie est constituée par tous ceux qui voyagent dans le monde pour se former à un savoir, pour enrichir leurs connaissances : « Catégorie à première vue composite puisqu'elle comprend des jeunes nobles qui partent à travers l'Europe pour en apprendre les usages (Kavalierstour ou Grand Tour), des étudiants qui s'en vont parfaire leur formation et étudier en des lieux renommés, des érudits qui quêtent des manuscrits, examinent les ruines antiques, recensent la

faune et la flore, etc. » (p. 598). Enfin, la plus traditionnelle des catégories, celle des pèlerins, dont les relations exposent « les mêmes étapes, les mêmes surprises, les mêmes émotions » (p. 599), tout en faisant ressortir la subjectivité de chaque voyageur. Cette dernière catégorie de voyageurs nous amène à un autre point de convergence entre le voyage médiéval et celui de la Renaissance, à savoir que, comme le constate l'un des contributeurs, Pierre Jeannin, « le motif de pèlerinage lançait sur les routes beaucoup plus de voyageurs que les nécessités professionnelles du commerce » (*ibid.*, p. 166). Ces routes étaient d'ailleurs bien souvent les mêmes qu'au Moyen Âge (*cf. ibid.* p. 453), et impliquaient, pour les pèlerins français en particulier, le passage quasi obligé par l'Italie.

Venons-en à présent aux principales nouveautés du voyage à la Renaissance par rapport au voyage médiéval. L'une d'entre elles tient à son tour à la plus grande innovation du siècle : l'invention de l'imprimerie. Dans les paragraphes précédents, nous avons déjà signalé l'existence, au Moyen Âge, de guides et récits de voyages, destinés à accompagner les voyageurs dans leurs déplacements, sans préciser qu'il s'agissait d'œuvres manuscrites, circulant entre les mains d'un nombre restreint de personnes. Cela n'est plus le cas à la Renaissance, car :

L'imprimerie met à la disposition du public, en quantités croissantes, des livres qui veulent être des instruments de formation professionnelle pour les marchands ou qui offrent à ceux-ci une documentation nécessaire à l'exercice de leur métier. Dans le même temps se répand aussi une production de guides ou itinéraires imprimés pour les voyageurs, ouvrages qui ont souvent retenu l'attention des historiens, soit pour les renseignements qu'ils donnent sur le tracé des routes, soit pour les aperçus plus riches qu'ils ouvrent sur les manières de voyager ou les centres d'intérêts des voyageurs. (*ibid.*, p. 160)

Outre le fait de multiplier le nombre de guides, récits et journaux de voyages qui avaient réellement eu lieu à l'époque, en encourageant par la même occasion les lecteurs à les entreprendre, l'imprimerie permit également la diffusion des œuvres de voyage appartenant au passé, dans lesquelles, nous l'avons vu, l'imaginaire se confond souvent avec le réel :

Parallèlement aux voyages réels, et aux relations multiples qui en sont faites (pour les plus importants d'entre eux), le XVI^e siècle voyage, si je puis dire, par géographes antiques interposés ; il voyage dans l'espace comme il voyage dans le temps. Le nombre d'éditions ou de commentaires savants, signés des noms les plus célèbres des auteurs humanistes de la Renaissance, s'accroît presque indéfiniment : Hérodote, Strabon, Pomponius Mela, Pausanias, Plin, ou l'Histoire d'Alexandre le Grand écrite par Quinte-Curce, où le merveilleux se trouve lié à la réalité historique et géographique, dans cette fascination d'une Asie de légende, qui n'avait pas encore perdu ses attraits pour les contemporains d'Erasme ou de Montaigne. (*ibid.*, p. 19)

Une autre importante nouveauté du voyage à la Renaissance, en partie liée à l'invention de l'imprimerie, concerne ses destinations. N'oublions pas que la période à cheval entre le XV^e et le XVI^e siècle correspond à l'âge des explorations maritimes et des grandes découvertes. Les puissances européennes, désormais accoutumées aux territoires de l'Europe, du bassin méditerranéen et du Proche-Orient, élargissent leur horizon en se tournant vers des terres lointaines jusqu'alors inconnues, telles l'Amérique, l'Afrique et l'Asie, de mieux en mieux cartographiées et décrites par les récits d'exploration que l'imprimerie contribuait à répandre. La découverte et la conquête des territoires inexplorés rentrent alors de plein droit parmi les motivations principales du voyage à la Renaissance. De manière générale, à cette époque l'on voyage pour faire l'expérience du Monde, ce qui implique, qu'on le veuille ou pas, l'expérience de l'Autre. La Renaissance étant une période de quête identitaire

à tous les niveaux, national, culturel, linguistique, la confrontation à l'altérité s'imposait en effet comme une étape obligatoire, favorisée, comme l'écrit Jean Claude Margolin, précisément par la pratique du voyage : « Dialectique de l'altérité et de l'identité (ou mieux, de l'identification), de l'hétérogène et de l'homogène, du proche et du lointain, de la diversité et de l'unité du monde, rien mieux que les voyages n'en favorise la prise de conscience et la leçon philosophique » (*ibid.*, p. 19).

Ce désir d'identification qui caractérise l'esprit de l'époque, et qui pousse l'homme à voyager pour l'expérience même du voyage, a conduit certains auteurs à s'interroger sur la pertinence d'inclure dans la typologie des voyageurs à la Renaissance une dernière catégorie : celle des touristes. Certes, diront les réfractaires à cette inclusion, le mot *touriste* n'existait pas à l'époque – il faudra attendre le début du XIX^e siècle pour le voir apparaître, d'abord chez les Anglais – cela n'empêche pas que la chose ait pu exister avant sa désignation effective. « Tout le problème – écrit Céard à la fin de l'ouvrage – est de savoir quelle signification attacher à cette notion » (*ibid.*, p. 600). Pour Robert Mandrou, qui dans *Introduction à la France moderne (1500-1640)* emploie explicitement le mot *touriste*, en en affirmant la pertinence pour la période de la Renaissance, les premiers touristes consisteraient en « quelques centaines d'hommes de réflexion et de loisir à travers le siècle, s'évadant certes, mais pour mieux connaître et comprendre le monde dans lequel ils vivent. Le voyage devient pour ceux-là une formation nécessaire, dont ils vantent les bienfaits » (1961 : 308). Avant de le définir, à peine quelques lignes plus haut dans le texte, l'auteur nous offre un exemple célèbre du touriste prototypique :

Montaigne parcourt l'Allemagne méridionale et l'Italie, plus pour la satisfaction de quitter sa tour, et son désagréable ménage, que pour prendre les eaux ; et il note en son *Journal* tout ce qui lui est insolite dans les us et coutumes de ceux qu'il rencontre, s'informant de tout, trouvant plaisir à visiter et à causer : c'est le bon « touriste » qui, faute de guide dans sa poche, s'adresse aux gens du pays pour se faire expliquer les choses. (*ibid.*, p. 307-308)

Comme le constate Marc Smith au début de son article « Voyageurs italiens en France au début du règne de François I^{er} », l'époque de la Renaissance voit apparaître de nouvelles formes de voyages qui sont « animées par la soif d'apprendre, par une curiosité désintéressée (ou, plus souvent, intéressée) » et dont l'Italie, véritable cœur de la culture et de la chrétienté en Europe, représentait « un pôle d'attraction » (1998 : 297). Montaigne, l'un de ces « premiers touristes » (*cf. supra*), particulièrement assoiffé, choisit en effet l'Italie pour destination, tout comme nombre de ses homologues : « Presque tous les écrivains français, pour une raison ou pour une autre, descendent en Italie, de Lazare de Baïf à Jean Lemaire de Belges, de Mellin de Saint-Gelais à Etienne Dolet, de Guillaume Budé à Michel de Montaigne. François Rabelais séjourne quatre fois en Italie. Joachim du Bellay narre ses impressions d'Italie dans ses *Regrets*, Olivier de Magny le fait dans ses *Soupirs*, d'autres laissent des traces de leur passage ici et là dans leurs œuvres, si ce n'est dans un journal de voyage » (Dotoli, 2008 : 118). Parallèlement, sous François I^{er}, nombre d'artistes italiens, en particulier sculpteurs, peintres et architectes, choisirent, plus ou moins librement, de quitter l'Italie pour s'installer en France.

Principales manifestations du dialogue culturel européen, les voyages entre la France et l'Italie étaient si fréquents à l'époque que l'on inventa une expression spécifique pour les désigner : *passer les monts*. Celle-ci est aussi le titre d'un ouvrage collectif dirigé par Jean Balsamo, spécialiste d'italianisme au XVI^e siècle, et issu du X^e colloque de la Société française d'étude du Seizième Siècle, ayant eu lieu en 1995 et auquel participa également Marc Smith, cité ci-dessus. Dans la conclusion à

l'ouvrage, Marc Venard revient sur le sens de cette formule, en partie pour lever l'ambiguïté qu'elle recèlerait d'après certains chercheurs, spécialistes du XVI^e siècle : « cette expression, à l'époque, on ne l'a jamais employée que pour les Alpes. [...] Passer les monts, donc, cela désigne bien, sans équivoque, aller de France en Italie ou d'Italie en France » (1998 : 413). Dans l'esprit d'ouverture à de nouvelles perspectives de recherche qui caractérise typiquement toute conclusion à un ouvrage scientifique, Venard nous invite à réfléchir à la question du rapport entre frontières géographiques et frontières culturelles, y compris linguistiques :

Mais quand a-t-on passé les mont [*sic*] ? Je veux dire, quand a-t-on le sentiment d'être passé de France en Italie, ou d'Italie en France ? Montaigne, arrivé à Turin le 30 octobre, revenant d'Italie, note qu'on y parle communément français. Mais c'est quand il a franchi le Mont-Cenis qu'il écrit : « Ici on parle francès ; einsi je quite ce langage estrangier duquel je me sers bien facilement, mais bien mal assurément »²⁸⁷. Inversement, c'est à Nice que le secrétaire napolitain du cardinal d'Aragon qui a pris, lui, en 1518, la route côtière pour revenir de France en Italie, a le sentiment de se retrouver chez lui, après avoir passé le Var. Et il a alors ce cri : « *Italia Bella* ». Turin, Nice, ces villes nous rappellent l'intérêt de ces pays de confins situés entre la France et l'Italie, de la Savoie-Piémont en particulier, trop négligée, peut-être, dans notre colloque. (*ibid.*, p. 413-414)

Probablement avec des objectifs différents de ceux que l'auteur avait en tête lorsqu'il l'a écrite, nous allons tirer le meilleur parti de l'invitation qu'il nous tend, et prêter, lorsque ce sera le moment, une attention particulière à ces territoires transfrontaliers qui, au fil de l'histoire, ont été le théâtre de contacts intenses, entre populations, entre cultures et entre langues.

Revenons à présent sur ce passage des monts bidirectionnel, car les motivations qui le gouvernent ne sont pas les mêmes pour les deux pays concernés. Si au XVI^e siècle les Français et les Italiens passent les monts, ils ne le font pas pour les mêmes raisons. Il existe, en effet, une importante dissymétrie entre le voyage français en Italie et celui des Italiens en France, qu'il convient alors de rappeler. C'est précisément ce que fait Venard, toujours au moment où il dresse le bilan des différentes interventions au colloque susmentionné, quoiqu'indirectement. En rappelant quels sont les « deux données fondamentales des relations entre la France et l'Italie à la fin du XV^e siècle », à savoir, d'une part, « la richesse italienne, l'avance culturelle italienne ; de l'autre, la montée en puissance du royaume de France, avec une population et une économie en forte croissance depuis le milieu du XV^e siècle et le renforcement d'une monarchie fondée sur l'armée permanente et l'impôt » (*ibid.*, p. 414), il expose les raisons profondes de cette dissymétrie entre les deux pays, qui sont aussi celles de leur nécessaire dialogue. Il le dit d'ailleurs lui-même, ces données, « dont les contemporains, les Italiens en particulier, étaient parfaitement conscients », « créent une telle différence de pression entre les deux pays que le courant d'air ne pouvait pas ne pas se produire, de façon proprement irrépessible » (*ibid.*), sans toutefois rentrer dans les détails de cette différence, ce que nous allons précisément faire dans les lignes qui suivent.

Commençons par le voyage français en Italie. La « montée en puissance du royaume de France » dont nous parle Venard (*cf.* ci-dessus) se manifesta très concrètement par les campagnes militaires que les souverains français menèrent en Italie à partir de la fin du XV^e siècle et au cours du XVI^e siècle. Déclenchées par l'expédition de Charles VIII en 1494 et conduites jusqu'à 1559, les

²⁸⁷ [cette référence, aussi en note de bas de page, appartient à l'auteur] Montaigne, *Journal de voyage en Italie*, in *Œuvres complètes*, éd. A. Thibaudet et M. Rat, Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1962, p. 1337.

Guerres d'Italie avaient pour but la conquête d'une partie des territoires italiens, notamment le royaume de Naples et le duché de Milan. Cela contribua à créer, dans l'imaginaire français, une idée de l'Italie « comme une proie à saisir, et un pays à piller » (*ibid.*, p. 419). Ce pillage ne fut pas que matériel, au contraire. Parce que l'art militaire était en Italie de loin plus avancé et moderne qu'en France, les Français n'hésitèrent pas à en imiter méthodes et pratiques. On ne se surprendra donc pas de constater que, sur le plan linguistique, l'immense majorité des emprunts à l'italien de l'époque appartient au lexique militaire – dans *Les mots italiens introduits en français au XVI^e siècle*, Wind enregistre soixante-cinq, qu'elle classe sous la rubrique « Mots de guerre » (1973 [1928] : 124). Au-delà de l'exposition aux avancées belliqueuses italiennes, les Guerres d'Italie furent l'occasion pour les Français de saccager les bibliothèques de la Péninsule, dans lesquelles ils trouvèrent « moins des livres précieux par leur reliure ou leur décor, que des livres précieux par leur contenu » (Venard, 1998 : 419). Ce transfert malhonnête de tout un héritage culturel ne fut pas le seul moyen par lequel la France augmenta son patrimoine culturel.

Laissons momentanément de côté les campagnes militaires françaises en Italie et les usurpations culturelles qu'elles ont pu engendrer. À la fin du XV^e siècle, l'Italie, foyer de la Renaissance et de ses principes humanistes, incarnait pour la France – et pas seulement – le modèle d'une civilisation renouvelée et moderne. Glorieusement ressuscitée, 're-née' des cendres médiévales, l'Italie était le pays de l'innovation, de l'effervescence intellectuelle dans tous les domaines de la vie culturelle, dans les arts aussi bien que dans les sciences. La France, comme bien d'autres pays européens, subissait la fascination pour la Péninsule et l'enthousiasme qu'elle éprouvait pour la culture italienne se manifesta dans le nombre considérable d'artistes italiens invités en France par ses rois, notamment dès François I^{er}, ainsi que dans les voyages de l'élite intellectuelle et culturelle française en Italie. Alors que la culture en France tendait à être de plus en plus centralisée à Paris, en Italie, terrain poreux et ouvert aux possibilités précisément en raison de son caractère fragmentaire, politiquement désuni, tout se modifiait. De manière générale, le voyage en Italie représentait pour le nouvel homme français une étape essentielle à sa formation culturelle.

La langue étant l'une des principales manifestations extérieures de la culture, de l'esprit d'un peuple, on ne s'étonnera pas de constater que, parmi tous les domaines, le langage était peut-être celui où l'Italie s'était montrée le plus avancée. En effet, elle avait anticipé de deux siècles les discours métalinguistiques qui allaient inonder les XVI^e et XVII^e siècles français, centrés sur l'émancipation de la langue vulgaire par rapport au latin. Alors qu'en France le latin a continué d'être, jusqu'à la Renaissance – sa Renaissance, puisqu'en Italie elle avait eu lieu à peu près un siècle plus tôt – la langue officielle de toutes les institutions (enseignement, justice, église, administration, etc.) – il faudra attendre l'édit de Villers-Cotterêts, en 1539, pour que le français s'impose en tant que langue juridique – en Italie, déjà au cours du XIV^e siècle, une langue vulgaire, promue par les œuvres des trois plus grands auteurs de l'époque, arrive à s'imposer sur les autres, et surtout sur le latin. Par le biais de leur plume, Dante, Pétrarque et Boccace avaient en effet couronné le toscan comme langue littéraire et concrétisé par là l'idée d'une dignité de la langue vulgaire, défendue ouvertement par Dante lui-même dans son *De Vulgari Eloquentia* (1303). À défaut d'une unité politique, l'Italie possédait au XVI^e siècle une identité linguistique, sinon complètement achevée, du moins très avancée, et sa production littéraire avait très vite exercé un rôle catalyseur dans le développement des langues vulgaires en Europe.

La situation linguistique de la France à cette époque, au contraire, se caractérisait par une cacophonie de parlers régionaux, dans laquelle le français avait de grandes difficultés à s'imposer.

En plus de cela, le poids écrasant du latin rendait son affranchissement encore plus difficile, infligeant aux Français une diglossie, voire une triglossie – latin, langue d’oc et français – de plus en plus encombrante. La question de l’émancipation du français par rapport au latin, ainsi que la recherche d’une langue commune et unifiée, étaient centrales dans la France du XVI^e siècle et la référence au modèle italien allait de soi. Il est intéressant de constater que, en tant que langues nationales choisies parmi un arsenal de parlers vulgaires, là où l’italien fut couronné par les Lettres, le français le fut par l’action d’un pouvoir centralisateur, celui du Roi et de son entourage. Cette différence fondamentale, qui fait écho à ces deux données concernant les relations entre la France et l’Italie dont parlait Venard (cf. ci-dessus), aura un impact considérable sur l’histoire des deux langues ; elle s’observe encore aujourd’hui, notamment dans les politiques d’aménagement linguistique et les recommandations d’usage, bien enracinées en France et plutôt récentes en Italie.

D’un point de vue culturel et linguistique, l’Italie était donc, pour la France de l’époque, un terme de comparaison constant, un modèle à imiter, mais à imiter pour, en dernier ressort, le surpasser. Cela tient aux principes sur lesquels repose l’imitation, en tant qu’action mais surtout en tant que disposition de l’esprit. D’après le philosophe, anthropologue et ancien membre de l’Académie Française René Girard (1923-2015), le propre de l’imitation, qu’il expose dans sa théorie mimétique, contenue entre autres dans *La violence et le sacré* (1972), est de dessiner un espace de conflit interne entre le désir et la rivalité vis-à-vis d’un modèle, ainsi que de l’imitation en elle-même. En effet, l’on imite parce qu’on admire, on est attiré par un modèle, considéré meilleur, supérieur par rapport à celui dont on dispose, mais, en même temps, on le rejette, parce qu’il nous rappelle nos limites ; tout compte fait, il n’y a rien de plus humain. Cette idée de mimétisme résultant de deux forces antagonistes s’applique particulièrement bien à la relation que les Français entretenaient avec les Italiens à l’époque de la Renaissance. La France était à ce moment-là traversée par deux mouvements, seulement en apparence contradictoires : l’italianisme et l’anti-italianisme – nous faisons ici délibérément allusion au titre de la thèse de Balsamo, « *L’Italie française* ». *Italianisme et anti-italianisme*²⁸⁸ en France à la fin du XVI^e siècle (1989).

Dans ce texte, l’auteur se sert d’une métaphore particulièrement efficace pour rendre compte de la relation, complexe et par moments contradictoire, qui s’était établie entre la France et l’Italie au cours du XVI^e et XVII^e siècles. D’après lui, l’influence italienne aurait « accompagné l’évolution même de la culture française ; comme un pédagogue elle avait exercé sa jeunesse, et elle devait s’effacer lorsque son élève était devenue assez mûre pour ne plus se contenter de ses préceptes » (p. 15). Cette citation, construite sur l’image d’une Italie à l’âge adulte de la sagesse, laquelle aurait formé en quelque sorte la France, encore immature culturellement, rend bien le caractère hiérarchique de la dynamique entre les deux pays, et souligne le rôle essentiellement formateur du précepteur italien vis-à-vis de son disciple français. Elle nous donne également à voir, sous une lumière tout à fait nouvelle, la cause du retournement de l’élève contre son maître. Une fois que la France avait appris tout ce qu’elle pouvait apprendre de son modèle italien, ou que celui-ci ne lui *bastait* plus – pour utiliser un verbe emprunté à l’italien – elle devait s’en détacher, s’en émanciper afin d’embrasser sa propre identité. En revanche, l’institutrice italienne avait continué de s’imposer en tant que modèle, en s’immisçant dans l’adolescence française. Le jeune français en quête d’indépendance aurait alors

²⁸⁸ L’on retrouve la même formule en chiasme dans le titre de son ouvrage de 1992, *Les rencontres des muses : italianisme et anti-italianisme dans les lettres françaises de la fin du XVI^e siècle*.

réagi à cette intromission en rentrant dans un conflit systématique avec son maître. Le rapprochement avec la psychanalyse et la dynamique conflictuelle géniteur-fils se fait presque automatiquement. Dans la spécificité de la relation Italie-France aux XVI^e et XVII^e siècle, on ne peut s'empêcher de faire remarquer que ce conflit a représenté pour les deux, et spécialement pour la France, une occasion unique de développement, car le conflit, qui passe nécessairement par la confrontation avec l'altérité, n'est qu'un lieu où les identités s'affirment après avoir pris conscience d'elles-mêmes, les unes précisément par rapport aux autres.

Il est souvent plus facile de définir une chose par ce qu'elle n'est pas que de chercher à la définir par ce qu'elle est. Cela s'explique par le fait qu'on a toujours besoin de l'autre pour savoir ce que ou qui on est : de même que l'homme est homme parce qu'il n'est pas femme, et que le maître d'Hegel est maître parce qu'il n'est pas esclave, la langue française est française parce qu'elle n'est pas italienne. Cependant, cette définition différentielle n'implique pas, comme elle pourrait le faire croire, la négation de l'autre, mais bien au contraire sa reconnaissance. C'est précisément au moment où l'on reconnaît l'autre, où l'on accepte sa diversité, son altérité, que l'on se connaît vraiment soi-même. C'est en ces termes, pensons-nous, qu'il faut concevoir la relation que les Français, et le français, entretenaient avec les Italiens, et l'italien, durant cette période de construction ; autrement, on ne saurait pas reconnaître toute sa complexité ou, pire encore, on resterait enfermé dans ses contradictions apparentes.

La théorie de Girard, et les corollaires qui s'en suivent, nous invitent donc à considérer italianisme et anti-italianisme non pas comme des contraires, mais plutôt comme des termes complémentaires. De même que l'imitation, en général, est faite à la fois d'admiration et de rivalité, celle, particulière, du modèle italien à la Renaissance, est faite à la fois d'italianisme et d'anti-italianisme, ces derniers n'étant que les deux faces d'une même médaille. Le rapport que les Français avaient vis-à-vis des Italiens, de leur culture et de leur langue, ne reposait pas sur un principe d'admiration inconditionnée et acritique, mais, au contraire, sur une constante remise en question de la supériorité du modèle lui-même. C'est donc à travers un italianisme critique, réflexif, résolument anti-italien, que les imitateurs français surent tirer profit de leurs contacts avec les muses italiennes, en les remettant en question au lieu de les sacrifier.

L'une des formes concrètes qu'a prise cet italianisme anti-italien est la traduction. À l'époque de la Renaissance, en France, on traduisait énormément d'œuvres italiennes, et si l'on ne traduisait pas, en tout cas les auteurs français connaissaient, directement ou indirectement, les œuvres majeures de la littérature italienne. Certains d'entre eux, sinon la plupart, étaient aussi en mesure de lire et même d'écrire en italien, notamment Montaigne ou Du Bellay. À ce propos, la ville de Lyon, qui hébergeait une importante communauté italienne – nous y reviendrons – joua un rôle fondamental dans l'édition, la publication et la diffusion des œuvres italiennes en France, en s'érigeant en tant que véritable pont entre les deux pays, les deux cultures et les deux langues. La traduction de textes italiens était un exercice auquel se livraient de nombreux écrivains, français comme italiens, et principalement ceux qui espéraient rentrer en grâce auprès d'une Cour qui était fortement italianisée, parfois appelée « la petite Italie » (Balsamo, 1989 : 16) – là aussi nous y reviendrons. Les traductions italiennes, de plus en plus nombreuses à l'époque, étaient aussi l'occasion pour tous ces Français qui ne disposaient pas de moyens ou d'occasions pour se rendre en Italie, d'entrer en contact avec la langue qui y était parlée – n'oublions pas que l'écrit représente aussi un médium pour le contact de langues, et qu'un mot transmis par l'oral n'est pas exposé aux mêmes phénomènes d'adaptation et de transformation qu'un mot transmis par l'écrit.

À l'instar de tout ce qu'on a pu dire jusqu'ici sur l'utilité de l'imitation d'un modèle étranger à des fins de développement interne, la traduction française d'œuvres italiennes, forme d'imitation susceptible d'en engendrer une autre, à savoir l'emprunt linguistique, et plus précisément le calque, fut aussi l'occasion pour certains auteurs français de mettre en place une réflexion sur l'état culturel et linguistique de leur nation. Le titre de l'article de Bertolino, « Traduire de l'italien pour "illustrer" la langue française : une situation paradoxale ? Interrogations autour de quelques préfaces (1540-1552) », rend bien cette idée, pour l'auteur – et à juste titre – paradoxale. Afin d'illustrer cette contradiction, Bertolino s'appuie sur les mots de Thomas Sébillet, célèbre traducteur du XVI^e siècle, naturellement contraire à l'idée, encore courante à l'époque, d'une infériorité de la traduction par rapport à la création. Il cite l'avis aux lecteurs par lequel le traducteur-auteur – nous lui empruntons la formule – introduit sa traduction de l'ouvrage de Giovan Battista Fregoso, doge de Gênes, intitulée *Contramours. L'Antéros, ou Contramour, de messire Baptiste Fulgose, jadis duc de Gennes. Le dialogue de Baptiste Platine, gentilhomme de Cremonne, contre les folles amours. Paradoxe, contre l'amour* et publié en 1581. Sébillet y expose :

en des termes très clairs l'utilité que les traductions, en particulier celles de l'italien, pouvaient avoir pour l'avancement de la langue et de la culture françaises ; il faut traduire, dit Sébillet, « à l'imitation, ou plus tost, l'invitation de l'italien : qui a tourné tous livres de toutes langues en la sienne vulgaire et maternelle, par ce moyen esclercissant tous ars et toutes disciplines à ces patriotes ; afin de faire (comme il a fait) bien et à propos parler de toutes matières, voire des plus hauts secrets de philosophie. [...] Pour Sébillet, l'imitation de l'Italie pouvait être utile à une illustration de la langue française et à son application dans tous les champs du savoir ; d'autre part, attribuer à ces traductions un rôle dans l'avancement de la langue nationale pouvait paraître paradoxal, car pour atteindre l'objectif d'augmenter le prestige du français, langue de la Cour et de la nation, on se servait de modèles littéraires conçus dans une langue étrangère qui, dans la hiérarchie élaborée par la culture française à l'aube de la Renaissance, était mise au même rang que le français. Malgré ça, l'admiration que les élites intellectuelles françaises pouvaient nourrir pour les lettres italiennes était partiellement justifiée par le fait que la culture de la Péninsule avait constitué très tôt un corpus d'œuvres en langue vulgaire qui étaient déjà des classiques, et que l'Italie de la Renaissance s'était bâtie la réputation d'héritière de la culture antique, qui avait été redécouverte et mise en avant par les humanistes du XV^e siècle. Cette admiration n'occultait pourtant pas le fait que l'Italie avait été au cœur des ambitions impériales de la couronne de France ; le « beau Pays » était donc à la fois objet d'émulation et de conquête, d'une *translatio studii* qui aurait dû suppléer à une *translatio imperii* inachevée, ce qui constitue un autre aspect du paradoxe. (2018 : 1-2)

Cette contradiction, qui, comme le dit Bertolino, « ne pouvait pas être dissimulée » (p. 2), trouva son lieu d'expression dans le paratexte qui, « de par sa nature de "seuil", intégré à l'œuvre mais séparé d'elle, permettait de mettre en place un discours critique sur la traduction, sur sa légitimité et sur ses enjeux, avec parfois des justifications explicites sur le rôle des traductions de l'italien » (*ibid.*). Sans vouloir rentrer dans les détails de cette question, pour lesquels nous renvoyons directement à l'article de Bertolino, il semblerait que pour résoudre cette apparente contradiction les auteurs aient eu recours soit à la valorisation de l'italien, en raison de sa filiation au latin ou de son élégance stylistique, soit, inversement, à l'exaltation de la précellence du français, parfois méprisante.

Vers la fin du XVII^e siècle, la présence italienne en France, ainsi que l'influence qu'elle exerçait sur ses habitants, commença à s'affaiblir, et ce déclin progressif se refléta tout aussi rapidement dans la langue. « Une dissymétrie dans le domaine culturel se creuse entre la France et l'Italie au XVII^e siècle par rapport à la Renaissance ; à cette époque, l'Italie, mère des arts et de l'ordonnancement culturel européen, servait de modèle à la France. À partir du XVII^e siècle, si les

Français aimaient encore venir en Italie se ressourcer, cet attrait était toutefois empreint d'un mépris contrastant avec le soudain complexe d'infériorité des Italiens, pour lesquels Paris devenait un but de plus en plus convoité » (2016 : 28), écrivent les trois auteurs de *La France et l'Italie : histoire de deux nations sœurs de 1660 à nos jours*, Gilles Bertrand, Jean-Yves Fragné et Alessandro Giacone. En termes de stratégie militaire et de conquêtes territoriales, la France n'était plus directement intéressée par l'Italie, alors que celle-ci continuait d'être la référence incontestée dans les domaines de l'art, de l'architecture, de la musique et de la danse. Les champs lexicaux des emprunts à l'italien connurent alors une restriction sémantique, plutôt stable depuis, et par conséquent le nombre effectif d'éléments italiens empruntés par la langue française diminua sensiblement, sans pour autant perdre de son intérêt et de sa valeur culturelle et linguistique.

Si aux yeux des Italiens Paris devenait, à partir du XVII^e siècle, « un but de plus en plus convoité » (cf. ci-dessus), nombre d'habitants de la Péninsule, d'origines géographiques et sociales diverses, avaient déjà choisi de se rendre en France, à l'occasion de séjours plus ou moins longs ou pour s'y installer de façon permanente. Dès le début du XVI^e siècle, pour des raisons qu'il nous reviendra d'expliciter mais qui sont, contrairement aux motivations du voyage français en Italie, essentiellement politiques et économiques, plusieurs Italiens décident de 'passer les monts', attirés en particulier par les villes de Paris et de Lyon. De l'une, ils visaient principalement la cour royale, lieu de pouvoir ainsi que d'une certaine effervescence artistique, de l'autre, le milieu commercial et bancaire, et en particulier les ateliers des imprimeurs et éditeurs. Dans les prochaines lignes, nous allons étudier cette présence italienne en France à l'époque de la Renaissance, précisément en fonction de ces deux axes qui, quoique distincts, possèdent un point commun important, et qui sera aussi notre fil rouge : les cours, les ateliers des imprimeurs, ainsi que les villes qui les hébergent, ont représenté, pour l'Europe de la Renaissance, des « lieux de rencontre et d'élaboration des langues vernaculaires ». Cette formulation, que nous empruntons au titre de l'ouvrage de Balsamo et Bleuler *Les cours comme lieux de rencontre et d'élaboration des langues vernaculaires (1480-1620)* (2016), condense les résultats issus des nombreux travaux du projet franco-allemand Eurolab (2010-2013), consacré aux dynamiques des langues vernaculaires dans l'Europe de la Renaissance, telles qu'elles peuvent s'observer dans des lieux de contact, de transfert, d'expérimentation. Ces « laboratoires », pour reprendre la métaphore choisie par les membres du projet, sont au nombre de trois : les ateliers des imprimeurs, les réseaux professionnels et les centres de plurilinguisme (cours, métropoles plurilingues)²⁸⁹. Suivant l'ordre adopté par les auteurs, nous allons d'abord nous concentrer sur la ville de Lyon, connue à l'époque principalement pour ses ateliers d'imprimeurs, éditeurs, graveurs et illustrateurs, ainsi que pour ses activités commerciales et bancaires, tout en étant en même temps une véritable métropole :

Jean Lemaire de Belges dit de Lyon qu'elle est le « second œil de France »²⁹⁰. Cette affirmation est effectivement justifiée puisque cette cité est au XVI^e siècle la seconde du royaume par sa population et sa superficie ; elle est un lieu de culture où les artistes aiment à se retrouver, une ville où l'imprimerie est très développée et elle jouit enfin d'une place stratégique puisque, située à mi-chemin entre l'Italie

²⁸⁹ Pour la présentation du projet, d'où sont tirées ces informations, voir : <https://eurolab.meshs.fr/page.php?r=9&id=4&lang=fr>.

²⁹⁰ [la note appartient à l'autrice] Jean Lemaire de Belges, *Illustrations de Gaule*, I, chap. XIII, éd. Stecher, Louvain, J. Lefever, 1882, p. 85.

et Paris, elle permet d'importer en France les techniques d'impression et la connaissance italiennes. Lyon est donc le lieu par excellence de la culture et du partage de celle-ci [...]. (Pénot, 2018 : 17)

Pour saisir pleinement les motivations de l'intérêt que les Italiens portaient à la ville de Lyon, il convient de revenir un moment sur le contexte politique, économique et social que connaissait leur pays à l'époque. À la fin du XV^e siècle, l'Italie était un pays politiquement et géographiquement morcelé, traversé par de nombreuses luttes intestines et sur lequel pesait la menace de cette série de conflits qu'on connaît sous le nom de guerres d'Italie. Militairement faibles par manque d'un pouvoir central, et ce malgré la modernité de l'art militaire italien dont nous avons parlé un peu plus haut, les différents États italiens s'étaient vus obligés, à plusieurs occasions, de demander l'intervention d'autres nations afin de régler leurs conflits internes. De tous ces conflits, celui qui vit s'opposer, à peine quelques années après la fin des guerres d'Italie, les de Médicis aux Strozzi, deux importantes familles nobles florentines, pour la primauté de la ville de Florence, fut particulièrement décisif pour le sort de nombre d'Italiens. Ce contexte d'hostilités, à la fois internes et externes, peu favorable au commerce et à la vie en général, poussa, et dans certains cas obligea, tout un contingent d'Italiens à quitter leur pays pour chercher fortune, ou asile, à l'étranger.

Au moment de cette vague d'émigration, la ville de Lyon, « située à mi-chemin entre l'Italie et Paris » (*cf. supra*), hébergeait déjà une communauté italienne assez conséquente, résultant des étroits liens commerciaux qui s'étaient établis entre la France et l'Italie dès le milieu du XV^e siècle. Pour Jacqueline Boucher, la présence italienne dans la capitale des Gaules est liée, d'une part, aux foires, instaurées à partir de 1419, et, de l'autre, aux banques. Dans son article « Les Italiens à Lyon », elle nous apprend que « dès 1469, on trouvait à Lyon 33 maisons florentines de commerce et de banque et autant de maisons gênoises et lucquoises » (1998 : 40). À ces trois nations italiennes, il faut ajouter également celle des marchands milanais, tout aussi nombreuse. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, « Italiens et Lyonnais se partageaient assez heureusement les tâches » (*ibid.*, p. 42) dans le domaine du commerce, et la naturelle concurrence qui devait exister entre les deux ne semble avoir généré aucun sentiment xénophobe : « Les Italiens étaient ressentis comme apportant des capitaux, fournissant des produits à revendre au détail, ouvrant à l'extérieur de larges débouchés » (*ibid.*). L'un des domaines dans lesquels les Italiens et les Français se partageaient prospèrement le commerce était l'imprimerie.

En plein essor en Italie depuis la fin du XV^e siècle, le marché de la fabrication et de l'édition de livres, dont les Italiens maîtrisaient l'art, connu à Lyon une véritable expansion, en partie grâce – précisément – à la présence italienne dans la ville cosmopolite :

Alors que les premières tentatives d'imprimerie à Lyon datent, comme à Venise, du dernier quart du XV^e siècle, avec Barthélemy Buyer, la communauté italienne de Lyon se caractérise dès cette période par un haut niveau d'alphabétisation et des revenus élevés, ce qui entraîne la présence d'un lectorat pour les ouvrages en italien comme la disponibilité de capitaux permettant l'installation d'ateliers typographiques et de librairies. Outre ces aspects économiques, l'essor de l'industrie typographique italienne s'explique à la fois par l'éloignement de Lyon vis-à-vis de la Sorbonne et son ouverture aux nouveautés européennes, et, après les revirements politiques des premières guerres d'Italie, par un afflux d'humanistes toscans *fuoriusciti*, qui travaillent pour les libraires. Dans le panorama éditorial lyonnais, les Italiens s'insèrent donc à différents niveaux. Ils sont fournisseurs de papier ou de caractères, travailleurs qualifiés ou apprentis, transporteurs, libraires dépositaires ou simples courtiers, prêteurs aussi pour des montants parfois importants. Les premiers typographes italiens arrivent directement depuis la Péninsule, souvent du Piémont et de Venise, puis la presque totalité des grandes entreprises

éditoriales italiennes s'installe entre la fin du XV^e siècle et 1530 (Giunta, Gabiano, Portonariis, Pullon, Sacconi...) et leurs activités prospèrent jusqu'en 1550. (Andreoli, 2018 : 2)

Ilaria Andreoli, autrice de l'article « Impressions italiennes : imprimeurs, auteurs et livres italiens à Lyon au XVI^e siècle » d'où a été tiré ce passage, nous rappelle l'importance de distinguer, dans cette efflorescence culturelle qu'elle nomme la « Renaissance lyonnaise », ce qui revient à l'influence directe de l'Italie par ses ressortissants, et ce qui, en revanche, est dû à l'appropriation et à la réélaboration des nouveautés italiennes par des Lyonnais « italianisants » (*ibid.*, p. 1). En effet, s'il est vrai que le développement surprenant de l'industrie du livre à Lyon, s'appuyant sur l'existence d'un marché à la fois local et européen, doit beaucoup à l'apport et à la présence des Italiens dans la ville, celle-ci ne serait pas devenue la véritable capitale de l'imprimerie à cette époque sans l'action conjointe, et « italianisante », d'un certain nombre de Français, notamment libraires et imprimeurs. Parmi ces Français « italianisants », trois eurent un rôle particulièrement crucial pour le sort de Lyon en tant que foyer de l'humanisme et de la Renaissance en France : Sébastien Gryphe, Jean de Tournes et Guillaume Roville.

Formé à Venise, Gryphe « est le premier imprimeur à publier en 1532 une œuvre italienne contemporaine, les *Opere toscane* de Luigi Alamanni, poète très lié à la cour de France » :

Avec Gryphe, nous voyons apparaître toute une génération d'imprimeurs et libraires lyonnais italianisants qui se montrent plus italiens que les Italiens, faisant de Lyon le centre principal de production du livre en italien – ou des traductions en français d'ouvrages italiens – en dehors de l'Italie. Leurs presses sont d'ailleurs alimentées par une deuxième génération d'Italiens, *fuoriusciti* politiques et religieux. Durant les années 1550-1560, la production lyonnaise en italien répond à la demande de l'importante « nation » italienne de Lyon, mais aussi – et surtout – à celle d'un marché élargi à la Péninsule, voire à l'Europe, en concurrence avec les imprimeurs-libraires italiens eux-mêmes. (Andreoli, 2018 : 4)

En effet, à l'époque, le livre en italien disposait d'un public très large, d'où les avantages commerciaux et financiers qui en rendaient la publication particulièrement attrayante aux yeux des imprimeurs et libraires lyonnais. Au-delà des nombreux Italiens résidant à Lyon, et plus généralement à l'étranger, il faut compter aussi tous ces Français et Européens qui, désireux d'apprendre la langue de la Péninsule ou de s'imprégner de sa culture, constituaient un marché en forte croissance. Dans la génération de ces imprimeurs et libraires lyonnais « plus italiens que les Italiens » (*cf. supra*), on ne saurait négliger le cas exemplaire de Jean de Tournes, apprenti dans l'atelier de Gryphe entre 1531 et 1532, et dont la collection italienne, mise en place à partir des années 1540, fut le résultat à la fois « d'une passion personnelle (l'amour du toscan), du compagnonnage éditorial de deux poètes français, Maurice Scève et Jean de Vauzelles²⁹¹, et de la volonté d'affermir par ricochet la langue française » (Kammerer, 2015 : 176). Nous retrouvons ici l'idée, amplement développée lors de notre réflexion sur le concept d'imitation et la pratique de la traduction, d'un italianisme fonctionnel, destiné à élever la langue et la culture françaises : « Si la série italienne de Jean de Tournes correspond à une stratégie commerciale (répondre à la demande de la communauté toscane de Lyon), elle porte donc aussi en elle une ambition programmatique pour le français » (*ibid.*, p. 181). Cela vient aussi

²⁹¹ « Tous deux jouent le rôle de conseillers éditoriaux dans l'entreprise de collection italienne : ils encouragent De Tournes à s'appuyer sur le modèle toscan pour offrir une autorité à sa politique éditoriale en matière de poésie vernaculaire » (*ibid.*, p. 180-181).

avaliser l'idée, mise en avant par le projet Eurolab, que les ateliers d'imprimeurs de l'époque auraient servi de « laboratoires » à l'élaboration et à l'émergence des langues vernaculaires, précisément en ce qu'ils favorisaient le contact de ces langues entre elles.

Stimulé par la forte demande de la « nation » florentine de Lyon et par les débouchés qu'offrent les foires annuelles, De Tournes lance un projet de collection italienne consacrée aux *Tre Corone* et destinée aux Italiens résidant à Lyon ou de passage à Lyon, aux Italiens résidant dans la Péninsule qui estimerait que les éditions lyonnaises sont plus belles et plus sûres que certaines éditions italiennes²⁹², ou encore aux Français désireux d'apprendre l'italien. Il publie d'abord Pétrarque (1545, 1547, 1550), soignant dans son épître liminaire la mise en scène d'un Scève qui « découvre » le tombeau de Laure en Avignon, puis Dante (1547), se présentant lui-même comme un nouveau Dante qui braverait les calomnies infernales des « vieux professeurs ». C'est le début de la grande période de l'édition italienne à Lyon, dont Roville prend rapidement le relais, et qui va durer jusqu'au milieu des années 1560. (*ibid.*, p. 183)

Principal concurrent de Jean de Tournes, Guillaume Roville, marchand-libraire formé à Venise, va non seulement publier des éditions supérieures, en nombre et en qualité, à celles de son rival, mais, grâce au soutien de l'élite toscane de Lyon, l'emporter aussi rapidement dans le domaine de l'édition italienne en France :

Exemplaire des réalités linguistiques du « creuset » lyonnais, l'imprimeur-libraire Guillaume Roville (Rouillé) publie plus de 800 titres entre 1543 et 1589, dont le tiers est composé en langues vulgaires (français, toscan, castillan). Ses ambitions sont d'abord commerciales : par le biais des foires lyonnaises et d'un large réseau de succursales, Roville publie pour toute l'Europe. Mais au-delà de considérations marchandes et financières manifestes, le choix d'un catalogue plurilingue répond aussi à des ambitions programmatiques fortes et réfléchies : éditions en langues originales, traductions, constitution de séries en plusieurs langues, mise à disposition de lexiques et manuels de prononciation. Tous ces ouvrages traduisent sa volonté de participer activement à l'émulation, à la valorisation, voire à l'« illustration » des langues vulgaires romanes dans l'ambition qu'elles partagent toutes de poursuivre l'œuvre des Latins. La boutique de Roville n'est pas seulement un lieu où l'on tâche de faire face à une concurrence tous azimuts, mais aussi le centre d'une véritable émulation entre les langues, une sorte de « laboratoire » des vulgaires romans. (Kammerer / Plagnard / Rajchenbach-Teller, 2015 : 443)

Si nous n'en avons pas parlé, un marché d'édition et de production de livres en langue italienne existait bien aussi à Paris. Particulièrement florissant entre 1535 et 1610, celui-ci est étudié dans l'ouvrage, également rattaché au projet Eurolab, de Balsamo, intitulé *L'amorevolezza verso le cose italiane. Le livre italien à Paris au XVI^e siècle* (2015) et auquel nous renvoyons pour de plus amples détails. Comme nous l'avons annoncé un peu plus haut, de la ville de Paris nous voudrions plutôt analyser le milieu de la cour, autre lieu important d'expérimentation linguistique, ainsi que, par ailleurs, principal moteur de cette production parisienne en langue italienne, dont le but était, encore une fois, l'appropriation culturelle et linguistique. Celle-ci, associée aux enjeux politiques, prit toutefois un tour particulier. En effet, au XVI^e siècle et dans les premières années du XVII^e siècle, la plupart des livres en italien « avaient des ambitions savantes ou poétiques, ils servaient à la politique royale, ils illustraient certaines formes originales de la culture de cour révélant des

²⁹² À en juger par ce que Jean-Baptiste du Four dit dans son *Épître* à Rigaud de Saint-Marsal dans l'édition du *Decamerone* de 1555, il paraît que cela était bien le cas : « Ardisco dire che le stampe di Lyone potranno da qui innanzi quasi che stare al paragone nella lingua toscana a quelle di Venetia, di Fiorenza et di Roma » (*cf.* Andreoli, 2018 : 5).

connivences lettrées entre Italiens et Français, au sein de cercles mondains et de cénacles lettrés » (Balsamo, 2015 : 17). François I^{er}, connu pour avoir choisi de s'entourer de poètes et de lettrés italiens et pour avoir alimenté, par là-même, le marché d'œuvres en langue italienne, fut le premier roi de France à mettre explicitement l'italianisme au service du pouvoir royal. Dans son article « Les poètes italiens à la cour de France », Franco Tomasi s'intéresse précisément à cette intégration de la poésie italienne, et plus en général des lettres italiennes, au sein d'un projet culturel et politique de grande envergure, ayant pour but de promouvoir une forme de monarchie dont la France serait le modèle :

En 1515 déjà, les choix de la politique culturelle de François I^{er} étaient bien connus, comme l'était la forte attraction que le monde culturel italien – dans ses plus diverses manifestations – exerçait sur le souverain. La poésie tout particulièrement était l'objet d'un culte privilégié, d'un amour qu'il est possible d'observer rien qu'en lisant les poésies du souverain. [...] Cette attention pour la poésie italienne de la part de François I^{er}, que peut confirmer la simple observation de sa bibliothèque pleine de manuscrits et de livres imprimés, ne se limite pas à un *otium* désintéressé. Sur ordre direct du souverain, cette simple prédilection va se transformer en un véritable « italianisme royal », à savoir en une poésie de cour en langue italienne en mesure de converger au sein d'un projet culturel aux plus amples horizons, destiné à célébrer la gloire et la réputation de la cour française. C'est en d'autres termes une stratégie qui entend promouvoir le souverain et la monarchie française comme le lieu d'une *translatio studii* idéale, et par conséquent d'une *translatio imperii*. (Tomasi, 2016 : 301-303)

Comme le disent Balsamo et Bleuler dans l'introduction à l'ouvrage collectif qu'ils ont coordonné, *Les cours comme lieux de rencontre et d'élaboration des langues vernaculaires (1480-1620)*, durant cette période « la cour et la langue ont entretenu une relation essentielle » (2016 : 11) : la première est, en effet, « une institution de la parole et de la langue, et toutes ses autres fonctions, dans la nouvelle civilité aulique, telle que la conçoit l'humanisme italien, sont ordonnées par celle-ci » (*ibid.*). La cour est aussi, comme le suggère le titre de l'ouvrage, « le principal des lieux d'usage et de rencontre des différentes langues vernaculaires, sous les formes complémentaires d'une pratique *multilingue* (*Mehrsprachigkeit*) et une culture *plurilingue* (*Vielsprachigkeit*) » (*ibid.*). Si la première de ces formes complémentaires est avant tout le résultat de la configuration politique et géographique de l'époque, la deuxième trouve dans la poésie son lieu principal d'expression, d'où l'intérêt que le pouvoir royal français porta à la production poétique en langue italienne.

Ce véritable italianisme royal se traduit par un important mécénat vis-à-vis des poètes et artistes italiens, de plus en plus nombreux à la cour de France, notamment à partir des années 1530. Le mariage en 1533 d'Henri II, second fils de François I^{er}, avec la Florentine Catherine de Médicis, auquel « très légèrement on a attribué cette colonisation » (Boucher, 1998 : 39) de la cour française par des Italiens, ne fit en réalité qu'amplifier une communauté italienne déjà conséquente à l'époque. À l'image de Boucher, Balsamo précise que « la périodisation du phénomène, qui liait l'italianisation de la cour à la présence de Catherine de Médicis et désignait le règne de Henri III comme son point culminant, a été corrigée » (2015 : 25). L'installation de la reine florentine à la cour de France reste toutefois un moment crucial dans l'histoire des rapports entre Français et Italiens.

Quelques années après la mort accidentelle de Henri II en 1559, la France fut traversée par une série de conflits, à la fois intestins et tournés vers l'extérieur, qu'on connaît sous le nom de Guerres de Religion (1562-1598) et qui voyaient s'opposer les catholiques aux protestants. Durant les premières années de conflit, Catherine de Médicis, à laquelle on a attribué pendant longtemps la responsabilité du massacre de la Saint-Barthélemy (1572), gouvernait la France en tant que reine-mère et régente (1560-1563). Au-delà de son incapacité évidente à gérer les conflits, entre tolérance

et répression, la reine florentine, et donc par extension l'Italie, était détestée parce qu'elle était catholique et qu'elle obéissait au Pape, considéré comme l'antéchrist de la tradition, profondément ancrée en France, de la Réforme. L'antipapisme protestant fut en effet l'un des moteurs principaux de l'anti-italianisme français, et plus largement européen, mais pas le seul.

Si l'on tient pour vraie l'existence d'un lien entre prédominance linguistique et suprématie politique, on comprend encore mieux les critiques françaises portées à la politique italienne et à ses théoriciens, dont un en particulier : Niccolò Macchiavelli. L'historien, philosophe et politique italien était autant lu à cette époque qu'il était attaqué. D'après Innocent Gentillet, auteur des *Discours sur les moyens de bien gouverner* (1576) et connu sous le nom très éloquent d'*Anti-Machiavel*, ce fut justement Machiavel qui suggéra aux Italiens qui avaient pris possession de la cour française le massacre de la Saint-Barthélemy, en plus de leur avoir appris à éloigner leurs meilleurs rivaux :

Car ces Italiens ou Italianisez, qui ont en main le gouvain de la France, tiennent bien pour vraye la Maxime de Machiavel, Qu'on ne se doit fier aux estrangers, comme aussi elle est veritable. Et c'est pourquoy ils ne veulent auancer que gens de leur nation, ou quelques François bastards & degeneux, qui sont façonez à leur humeur & à leur mode, & qui leur seruent comme d'esclaves & vils ministres de leurs perfidies, cruautez, rapines, & autres vices. Car quant aux bons & naturels François, ils ne les veulent auancer, parce qu'ils leur sont estrangers, & par cōsequent suspects de ne leur estre assez fideles, suyuant ladite Maxime. (Gentillet, 1576 : 139)

Puisqu'on parle de politique, il faut nommer aussi la pratique rhétorique italienne de l'époque, également critiquée par les intellectuels et écrivains français. D'après Balsamo, les Italiens passaient pour préférer l'élégance aux rigueurs de la pensée, le *delectare* au *docere*, les beaux discours aux vrais (cf. Balsamo, 1989 : 33). Suivant les ambitions de l'Humanisme, ils avaient voulu vulgariser l'Antiquité mais ils avaient fini par la transfigurer, par la dénaturer. En confondant le modèle authentique avec son alter ego moderne, l'Italie finissait alors par donner un faux modèle. Balsamo définit ainsi les limites du génie italien, en se servant du cicéronianisme de Bembo comme exemple. Ce dernier avait été pointé aussi par Ronsard, dans la préface de la *Franciade* :

Je supplie très-humblement ceux, ausquels les Muses ont inspiré leur faveur de n'estre plus Latineurs ny Grecaniseurs comme ils sont, plus par ostentation que par devoir : & prendre pitié, comme bons enfans de leur pauvre mere naturelle : ils en rapporteront plus d'honneur & de reputation à l'advenir, vieilles rapetasseries de Virgile & de Ciceron, sans tant se tourmenter : car quelque chose qu'ils puissent escrire, tant soit elle excellente, ne semblera que le cry d'une Oye, au prix du chant de ces vieux Cygnes, oiseaux dediez à Phebus Apollon. (1950 [1572] : 351-353)

Dans la sphère littéraire, le pétrarquisme aussi était de plus en plus discrédité, considéré désormais comme trop mielleux et artificiel. Mais le domaine où l'influence italienne fut le plus attaquée, en raison de sa portée, de loin la plus étendue, fut sans aucun doute celui de la vie sociale. Si l'italianisme avait été une maladie, la cour aurait été son patient idéal, ainsi que son lieu de contagion et de propagation. Dans sa thèse, Balsamo se sert de la métaphore de la maladie pour illustrer un certain sentiment, manifestement négatif et de plus en plus partagé aux XVI^e et XVII^e siècles, vis-à-vis de l'influence italienne en France, et particulièrement de ses effets néfastes sur la cour. Force destructrice et dépravante, le concept d'italianisme devient, pour les historiens, synonyme d'un trouble du goût (cf. Balsamo, 1989 : 7), qui affectait l'ensemble des forces vives de la France et qui venait de l'étranger, d'une Italie considérée comme une sorte d'incubateur, un terrain fertile à

tout genre de corruption, politique, sociale, morale, artistique, mais aussi linguistique. En effet, à un italianisme de mœurs correspondait un italianisme de mots, le langage étant l'expression première et tangible de l'esprit. Ce parallélisme se refléta aussi dans la production littéraire française anti-italienne, et presque italophobe, de l'époque. Parmi les œuvres qui critiquaient la perversion des manières italiennes, il faut citer l'*Apologie pour Herodote*, deuxième ouvrage en français d'Henri Estienne et paru en 1566, dans lequel l'auteur dénonce, à travers le genre de la satire, les turpitudes et les vices de l'époque, en les associant en partie à la présence italienne dans les lieux du pouvoir français. Au moment même de la publication de l'*Anti-Machiavel* de Gentillet (cf. ci-dessus), lui aussi fondé sur le principe d'identité entre le pouvoir et la corruption des mœurs, paraît en France un deuxième pamphlet politique, anonyme mais communément attribué à l'auteur des *Deux Dialogues du Nouveau Langage François Italianisé*. Avec le titre de *Discours Merveilleux de la vie, actions et deportemens de Catherine de Médicis* (1575-1576), le texte s'attaquait explicitement à la figure de la reine florentine, jugée responsable de la corruption du royaume français. Appelée aussi la « reine noire », Catherine de Médicis était, dans l'imaginaire français de l'époque, représentée comme une femme ensorcelante et maléfique, une mère dénaturée et une souveraine tyrannique qui aurait empoisonné la cour par le biais de ses manières « à l'italienne ».

Le premier écrivain à porter le débat sur le terrain linguistique fut le poète Lemaire de Belges. Dans son *Traité de la Concorde des deux langages* (1513), symboliquement composé d'une part de tercets italiens et de l'autre d'alexandrins français, il envisage l'harmonie et la bonne entente entre les deux langues. Contrairement au rêveur Lemaire de Belges, Barthélemy Aneau prend clairement position contre les 'corruptions' italiennes dans la langue française. Dans son *Quintilien horacien*, il part de la critique à la *Deffence et illustration de la langue françoise* (1548) de Joachim du Bellay pour établir un discours plus général contre les « Italianiseurs », aussi néfastes que les « Grécianiseurs » et « Latiniseurs », « lesquels à bon droit on appelle Pérégrineurs » (Aneau, 1990 [1550] : 196). La cour, on l'a vu, était tenue pour le lieu où ces « italianiseurs » proliféraient, en dispersant, par le biais d'un français écorché et italianisé, les germes d'une corruption plus générale de l'esprit. Mais l'auteur français qui critiqua le plus âprement l'invasion italienne, à la fois dans les mœurs et dans les mots français, en devenant le véritable représentant de la polémique anti-italienne de l'époque, fut Henri Estienne. Avant même de parler des *Deux Dialogues*, il faut dire quelques mots sur le *Traicté de la Conformité du langage françois avec le grec*, et en particulier sur sa préface, où l'auteur se déclare en guerre contre « le désordre et abus qui est aujourd'hui en l'usage de la langue françoise » (1552 [1569] : 17), et dont il tient pour coupables les courtisans et ceux qui sont « curieux de nouveauté » (*ibid.*, p. 20). Or, ce désordre dont il parle se manifeste précisément dans ce « françois bigarré... desguizé, masqué, sophistiqué, fardé et affecté... italianisé » (*ibid.*) qui sera l'objet principal des *Deux Dialogues*.

Dans la préface de ses *Remarques sur la langue françoise utiles à ceux qui veulent bien parler et bien écrire* (1647), Vaugelas identifie le bon usage avec « la façon de parler de la plus saine partie de la Cour ». Il donne cette définition politique et courtisane de la langue à une époque où la cour était très mêlée – la composante italienne, bien qu'affaiblie, persistait avec Marie de Médicis – mais synthétisable dans l'opposition juridique entre *major pars* et *sanior pars*. Pour Vaugelas, cette dernière représentait justement la plus saine partie de la cour, l'élite de l'élite, tenue pour ambassadrice du bon usage. En articulant ses remarques autour de l'opposition, interne à la cour, entre bon et mauvais usage, Vaugelas se situe dans la continuité d'une réflexion qui avait été mise en place auparavant par Estienne. Mais au lieu de tenter de définir ce qu'était le bon usage, le texte

d'Estienne, publié en 1578, inversait la perspective et se livrait à une critique virulente de ce qu'était pour l'auteur le mauvais usage. Au moment où Estienne écrit cette œuvre, la cour de France était l'équivalent d'une Babel dans laquelle se confondaient, entre autres, l'italien et un français à ses yeux dénaturé, déguisé sous les vestes vicieuses du premier. Les *Deux Dialogues* sont à la fois une satire des courtisans, nourrie de la polémique anti-italienne, et une réflexion linguistique sur l'usage du français à l'époque. Au lieu d'être deux dimensions distinctes, ces deux aspects s'entremêlent dans une déformation caricaturale, à visée parodique donc, du langage courtisan. Par le biais d'un dialogue entre trois personnages – Philausone l'italianisant, Celtophile, très probablement l'auteur lui-même, et son complice Philatète – Estienne fait l'inventaire de chaque mauvais usage de la cour, dans le but de ridiculiser ce qu'il appelle le « gaste-françois » (1980 [1578] : 118). Bien évidemment, l'énumération des italianismes qu'il fait avait pour but d'en décourager l'usage au profit de leurs équivalents français. En même temps, la critique des mots et expressions italiennes lui sert de prétexte pour défendre, non seulement la dignité, mais aussi la richesse de la langue française.

D'un point de vue sociolinguistique, d'après le témoignage qu'Estienne nous a livré à travers ses œuvres, les Français italianisants n'auraient pas été les seuls responsables de l'influence que la langue italienne eut sur le français de l'époque ; les Italiens résidant à la cour de France, dont la langue correspondait à une sorte de pastiche français-italien, auraient aussi contribué au phénomène de l'italianisme linguistique au XVI^e siècle. Cette idée a été fortement critiquée par de nombreux historiographes de la langue française, principalement sur la base du caractère éphémère des italianismes relevés par Estienne :

Vu qu'il s'agit dans bien des cas d'hapax qu'on ne rencontre que chez lui, la plupart des scientifiques sont unanimes pour dire que ces innovations ne sont que des créations fantaisistes du polémiste Estienne : si Brunot (1967 : 203) ferme encore les yeux sur ce qu'il appelle « l'imagination créatrice de l'auteur » et que Rickard (1968 : 26) précise que « ces travers linguistiques [...] n'avaient jamais connu qu'une vogue limitée dans un milieu restreint », Hope (1971 : 148-149) et Trescases (1978b : 256-260) sont d'avis que ces hapax ont été inventés par Estienne à des fins de satire. Comme l'a signalé Clément (1898 : 124), Estienne n'avait jamais séjourné à la cour avant de rédiger ses *Dialogues*, ce qui rendrait ses observations encore moins fiables. Finalement, Sampson (2004 : 336-341) a souligné le fait que de nombreux italianismes cités par Estienne n'ont pas de voyelle prosthétique, ce qui laisserait supposer qu'ils ne reflètent pas l'usage français de l'époque : la plupart des italianismes attestés au XVI^e siècle présentaient une voyelle prosthétique parce qu'ils provenaient d'une variété italienne qui elle-même contenait des voyelles prosthétiques ou parce qu'ils avaient été transmis par l'occitan. Seul Cowling (2007 : 167-170) n'exclut pas que les *Dialogues* dressent une image authentique des habitudes linguistiques des courtisans français [...]. (Scharinger, 2018b : 41-42)

La majorité des chercheurs dans le domaine de l'influence de l'italien sur le français de la Renaissance considère donc que les Français italianisants sont les seuls responsables de cette influence. Ce parti pris, et repris, a eu pour effet de refroidir l'intérêt des linguistes pour le français des immigrés italiens de l'époque, alors même que leur présence sur le sol français est, nous l'avons vu, historiquement documentée (voir aussi Picot 1901, Dubost 1997). Ce n'est que très récemment que la question a fait l'objet d'un regard nouveau, porté notamment par la sociolinguistique historique. S'appuyant sur la correspondance entre données socio-historiques et faits linguistiques – « [...] la période 1540-1560 durant laquelle sont attestés le plus grand nombre de nouveaux italianismes (Hope 1971 : 233) correspond à la période comptant le maximum d'immigrés italiens (Dubost 1997 : 26) » (*ibid.*, p. 42) –, Thomas Scharinger met en avant la nécessité d'interroger la

langue de ces immigrés, elle aussi bien documentée, afin d'atteindre une meilleure compréhension du phénomène de l'italianisme au XVI^e siècle.

À travers l'analyse qualitative d'un corpus de lettres françaises de Catherine de Médicis, Scharinger prouve que le français des immigrés italiens est à l'origine de nombre d'interférences lexicales et autres particularités linguistiques, en réhabilitant ainsi le propos de certains puristes de l'époque, tels qu'Henri Estienne. En effet, le dépouillement et l'analyse des *Lettres de Catherine de Médicis* – recueil de 11 tomes de presque 6 000 lettres et autres documents concernant la reine florentine, scrupuleusement édités et annotés par Gustave Baguenault de Puchesse et Hector de La Ferrière entre 1880 et 1943 – prouvent que le tableau dressé par Estienne n'est pas aussi loin de la réalité de l'époque, car un certain nombre de traits lexicaux qu'il critique trouvent leur correspondant parmi les interférences relevées par Scharinger (*ibid.*, p. 49).

Le travail que cet auteur conduit depuis plus d'une décennie intéresse non seulement la recherche sur l'influence italienne au XVI^e siècle, mais aussi, plus généralement, la théorie de l'emprunt linguistique. Scharinger nous invite en effet à renverser la perspective communément adoptée dans les études sur le contact de langues, ouvrant de nouvelles pistes de recherche et de réflexion. Parce que le contact entre deux langues est avant tout le contact entre leurs locuteurs respectifs, il aborde la question de l'emprunt linguistique depuis l'angle de la sociolinguistique : cela lui permet d'adopter le point de vue des locuteurs dont la langue est imitée, pour des raisons que le contexte socio-historique saura déterminer, et non celui des locuteurs qui l'imitent, comme c'est souvent le cas. Cette approche bidirectionnelle de l'interférence linguistique, combinée à une intégration réfléchie des paramètres sociolinguistiques et diasystémiques, est susceptible de restituer une image historiquement plus précise des phénomènes qui en résultent, spécialement lorsqu'il s'agit d'états de langue anciens.

En réponse à l'appel lancé par Scharinger à la fin de son article – « Il serait souhaitable d'explorer encore d'autres textes écrits par des Italiens, préférablement moins instruits que Catherine de Médicis » (*ibid.*, p. 52) –, nous avons-nous-même analysé un ensemble de textes rédigés en français par la main d'un Italien résidant en France au XVI^e siècle et, bien que celui-ci ne fût pas moins instruit que Catherine de Médicis, nous avons pu relever, dans ses écrits, un nombre considérable d'interférences, à la fois formelles, grammaticales, sémantiques et surtout lexicales²⁹³. Ce fait nous invite à considérer le français des Italiens immigrés en France au XVI^e siècle comme une variété de français, et les emprunts à l'italien qu'il présente comme des italianismes des Italiens (*cf.* Scharinger, 2018 : 50). Autrement dit, le phénomène des italianismes au XVI^e siècle ne peut pas être le résultat de la seule imitation du modèle italien par les soi-disant Français italianisants ; les immigrés italiens y ont aussi contribué, par l'influence de leur langue maternelle dans l'usage du français. Les italianismes de ces derniers ont donc donné lieu, en quelque sorte, à des emprunts indirects, c'est-à-dire à des emprunts à l'italien qui se sont diffusés dans le français des francophones par l'intermédiaire du français des immigrés italiens ; donc, d'une certaine façon, des emprunts internes aussi, puisque faits d'une variété de français (L2) à une autre (L1). Ce genre de subtilités étymologiques et, par conséquent, lexicographiques, compte parmi les énormes progrès faits par la

²⁹³ Les résultats de ce travail sont exposés dans l'article « La langue des italiens immigrés en France au XVI^e siècle et son influence sur le français de l'époque : analyse linguistique du *De Caesar Renouvéllé*, livres I et II, par Gabriele Simeoni (1509-1570 ?), Florentin en France » (v. Pypaert 2023a).

sociolinguistique historique en matière de contact linguistique ; nous ne pouvons que nous réjouir de voir les études, dont cette thèse, s'orienter de plus en plus dans ce sens, et encourager leur multiplication.

Tout au long de ces pages, nous avons pu constater qu'aux XVI^e et XVII^e siècles – mais cela vaut également pour d'autres époques – le contact entre le français et l'italien s'est fait à la fois de manière directe, en Italie ou en France, et de manière indirecte, par le biais principal de la pratique littéraire, et en particulier des traductions. D'une manière ou de l'autre, les interférences linguistiques issues de ce contact demeurent le résultat de l'action conjointe des deux locuteurs en contact : les imitateurs (*i.e.* les Français italianisants), d'une part, et les locuteurs dont la langue est imitée, c'est-à-dire les Italiens immigrés en France à l'époque, ou plus généralement écrivant des œuvres en français destinées au public français, de l'autre. L'attention que nous avons portée à la Renaissance française, étalée sur une période de deux siècles, s'explique par l'influence que l'Italie tout entière – culture, langue, société – a exercée sur la France de l'époque, ainsi que par les conséquences linguistiques engendrées par cette influence, facilement mesurables d'après le nombre considérable d'emprunts à l'italien qui remontent à cette période.

À présent, nous allons nous intéresser à la période qui va du XVIII^e siècle jusqu'à nos jours, en tâchant toujours de mettre l'accent sur les moments et les lieux qui ont été particulièrement favorables à l'emprunt à l'italien, en particulier dans le domaine de la cuisine.

3.1.3. Du XVIII^e siècle jusqu'à l'époque contemporaine

Tout au long de cette période, Français et Italiens continuent de 'passer les monts', en vertu de la proximité géographique, culturelle et linguistique qui lie leurs pays respectifs et qui, paradoxalement, les amena, tout au long de l'histoire de leur rapport, à développer des sentiments d'antagonisme parfois assez féroces. Comme le remarquent les auteurs de *La France et l'Italie : histoire de deux nations sœurs*, que nous avons déjà cités un peu plus haut, « par-delà la logique des États et des échanges économiques, la France et l'Italie partagent un mélange de fascination et de mépris se traduisant à la fois par une complicité marquée par des échanges culturels multiples et par une différence, un fossé où se sont insinués les complexes d'infériorité ou de supériorité » (2016 : 27). Le siècle des Lumières en particulier aurait, toujours d'après les auteurs, fait ressortir toutes les contradictions de la relation entre les deux « sœurs latines » (*ibid.*). Dans la scène culturelle et artistique de l'époque, s'opère une inversion des rôles qui voit le génie créateur des Italiens, déjà en déclin à la fin du XVII^e siècle, céder progressivement sa place à l'esprit éclairé des Français. C'est le moment de la supériorité française, ouvertement revendiquée à la fois dans la littérature, les beaux-arts, la langue et la religion : « Paris devient une nouvelle Rome », future capitale de ce qui à l'époque était considéré comme « un pays du passé, peuplé d'esprits rétrogrades, subalternes, ignorants et ne cultivant que l'apparence alors que les Français auraient été les garants de vertus d'authenticité, de transparence, de vérité et de savoir » (*ibid.*, p. 28-29). Toutefois, dans le même temps, ces derniers ne cessèrent pas de pratiquer un certain italianisme, à la fois culturel et linguistique, qui, bien que toujours subordonné à l'expression du génie français, trahissait leur prétendue hégémonie dans ces domaines : « La France du Grand Siècle ne cessa de vouloir apprendre en Italie en vue de lui arracher ce qui lui avait permis d'exercer sa suprématie. [...] En premier lieu la France continua d'accueillir des artistes italiens ou bi-nationaux [...]. En second lieu, une grande saison intellectuelle et artistique

continua à rendre la péninsule attrayante auprès des gens de lettres français comme auprès des élites de toute l'Europe cosmopolite » (*ibid.*, p. 35-36). Au-delà des orfèvres, architectes, sculpteurs et peintres italiens, dont l'afflux vers la France avait commencé déjà au XVI^e siècle, d'autres artistes, dramaturges, comédiens, musiciens et danseurs, vinrent s'installer à Paris, souvent appelés par les Français eux-mêmes dans le but d'enrichir leur répertoire. On ne sera d'ailleurs pas étonné de constater que la plupart des emprunts à l'italien qui remontent au XVIII^e siècle appartiennent aux champs sémantiques du théâtre, de la musique et de la danse. De même, parmi les Français de l'époque, « ce sont les artistes qui se rendaient le plus volontiers en Italie. Ils se forgeaient le goût au contact de Rome et revenaient en France légitimés par un séjour qui les menait aussi à Naples et qui, sauf exception, ne les porta que dans le dernier tiers du siècle vers d'autres parties de la péninsule » (*ibid.*, p. 41). Au-delà de cette admiration pour les arts italiens, de la Renaissance comme de l'époque baroque, tels précisément la musique et les spectacles, d'autres motifs gouvernaient le voyage français en Italie au XVIII^e siècle :

À côté de l'intérêt porté aux arts, l'Italie attirait toutes sortes de voyageurs en raison de ses réalisations économiques, industrielles et techniques, des mappemondes aux instruments de physique et aux observatoires, des jardins botaniques aux cires anatomiques. [...] L'engouement des Français pour la science et la culture italienne entraîna une volonté d'échanger avec les gens de lettres et les milieux académiques des savoirs provenant de toute l'Europe en matière de minéralogie, de médecine, de physique. Les Français, comme tous les Européens, recherchaient ce qui pouvait faire progresser leur pays. S'ils se rendaient tout aussi volontiers en Europe du Nord ou au Levant, l'Italie du XVIII^e siècle leur apportait des connaissances utiles en matière de techniques agricoles : horticulture, pompes d'arrosages, semoirs, conservation des grains, riziculture, pépinières, sériculture, taille des hautes vignes. (*ibid.*, p. 52)

L'Italie était donc au XVIII^e siècle un pays scientifiquement moderne et artistiquement raffiné, qui suscitait la curiosité des autres pays d'Europe, et en particulier la France. Mais derrière cette fascination, par ailleurs réciproque, se cachait une rivalité de longue date, car « nul n'avait abdiqué sa prétention à former un pôle culturel, et c'était l'Europe tout entière qui était devenue à la fois le tribunal et le champ idéal où s'affirmaient les productions artistiques et savantes de chacune des nations qui la composaient » (*ibid.*, p. 56). En même temps :

Il faut reconnaître que les relations entre la France et l'Italie s'étaient accrues et ont connu moins de conflits ouverts au XVIII^e siècle qu'aux siècles précédents. Bien que subsistèrent des traces durables de l'antagonisme artistique et intellectuel des temps de l'humanisme entre les deux nations, et que le sentiment de supériorité de certains gens de lettres français traduise, en particulier dans les années 1760, le succès durable de l'entreprise d'écrasement symbolique des Italiens par les Français, tout se passe comme si les interactions étaient moins vives, en raison même d'une capacité d'autonomie des deux territoires l'un par rapport à l'autre et d'une présence politique affaiblie de la France en Italie au XVIII^e siècle. (*ibid.*, p. 59)

Sous une autre forme, la présence politique de la France en Italie connut une recrudescence soudaine au moment de la Révolution. À la fin du XVIII^e siècle, l'Italie perd progressivement son statut d'étape fondamentale du Grand Tour qu'elle avait auprès des élites intellectuelles françaises, pour devenir terre d'accueil des réfugiés issus de la Révolution, princes et prêtres réfractaires principalement, mais aussi gens du peuple, notamment après la chute du roi de France en 1792 : « Vers la péninsule affluèrent entre 1789 et 1796 des émigrés qui par vagues successives s'installèrent

dans la plupart des villes capitales : Turin, Venise, Florence, Rome, Naples, Vérone, la Sicile » (*ibid.*, p. 71-72) et y séjournèrent plus ou moins longtemps. Aux yeux de ces voyageurs malgré eux, « mus par la peur et l'incertitude du lendemain, l'Italie se transforma en une compensation avec ses beautés toujours attractives, et elle devint bientôt un refuge, où s'effectuait une sorte d'antivoyage qui ne se prêtait plus guère au récit de découverte encyclopédique » (*ibid.*, p. 72). L'hospitalité des Italiens, de son côté, était teintée d'une certaine méfiance, en raison du danger que représentait l'exportation des idées révolutionnaires, à une époque où les États italiens réclamaient, chacun à sa manière, des transformations politiques et sociales.

Plus importante encore, l'émigration de patriotes italiens vers les principales villes françaises, amorcée dès la fin du XVIII^e siècle, vint renforcer la présence italienne en France, déjà assez conséquente :

Héritière d'une tradition d'accueil qui culmina avec le rêve d'une République universelle mais qui s'était heurtée au repli xénophobe de l'an II, l'arrivée d'environ 10 000 Italiens concentrés sur l'an VII et l'an VIII (1799) contrasta avec les arrivées jusque-là isolées d'Italiens [...] et constitua le plus fort contingent de flux migratoires à caractère politique de l'époque révolutionnaire. Il s'agissait de patriotes napolitains, piémontais ou cisalpins souvent très engagés, qui affluèrent en France lors du repli des troupes françaises dans la péninsule au printemps 1799. Ils s'installèrent à Paris et dans un large Sud-Est, se concentrèrent sur Grenoble et Chambéry mais s'établirent aussi de Marseille à Toulon et dans la vallée de la Saône jusqu'à Dijon. (*ibid.*, p. 83-84)

Cette migration italienne à caractère politique, envenimée par les mouvements de libération qui traversaient l'Europe, s'étala jusqu'aux premières décennies du XIX^e siècle, culminant entre 1815 et 1830. La France était pour ces Italiens tantôt une terre de refuge, où s'installer plus ou moins durablement, tantôt une terre de passage : « Tandis que certains repartaient rapidement combattre et conspirer pour l'indépendance et la liberté des peuples, d'autres se fixaient en France où ils se livrèrent à des activités commerciales, enseignèrent les langues, fréquentèrent les bibliothèques et écrivirent des essais » (*ibid.*, p. 135). À l'époque, la France n'attirait pas que des exilés politiques en quête de refuge : nombre d'Italiens en quête de travail, marchands, artisans, commerçants, hommes d'affaires, vinrent s'y installer, le temps d'une saison ou pour la vie. En plus de nous fournir les spécificités de cette émigration italienne, les auteurs en précisent la répartition dans l'espace français :

Cette émigration présente certains traits spécifiques. Jusqu'au Second Empire, le monde bigarré des saltimbanques, chanteurs, musiciens, montreurs d'ours et autres jongleurs, [...], est très souvent d'origine italienne. [...] Proches par leurs conditions de ce monde des *girovaghi*, sont les vitriers, les ramoneurs, les rémouleurs et les rempailleurs de chaises qui parcourent les villes et les villages de France pour proposer leurs services. Les vendeurs de statuettes de plâtre – le plus souvent représentant des bustes de Napoléon I^{er} – et les marchands de marrons ou de glaces, suivant la saison, appartiennent à ce même ensemble sociologique. Plus élevés dans l'échelle sociale sont les artisans spécialisés dans le bâtiment, l'ameublement, la décoration, le vêtement, la coiffure sans oublier les arts et les spectacles, tout particulièrement les chanteurs et les musiciens. [...] Cette population d'artisans et d'artistes travaille et vit essentiellement à Paris dans des quartiers bien délimités comme, par exemple, le pied de la butte Montmartre pour les artisans marbriers. Les trois autres lieux où se concentrent les émigrés italiens sont Lyon, la région stéphanoise et surtout le Sud-Est, en particulier les Bouches du Rhône. Il ne faut pas oublier que Nice et la Savoie ne retournent dans le giron de la France qu'en 1860. Aussi, jusqu'à cette date, la cité phocéenne est-elle le principal port d'entrée des émigrants italiens. (*ibid.*, p. 170-171)

En laissant de côté les voyageurs saisonniers, ainsi que les exilés politiques qui étaient simplement de passage, la population italienne vivant en France présentait, vers la moitié du XIX^e siècle, des proportions déjà assez importantes. Grâce au recensement de 1851, le premier dans lequel figurent aussi les personnes de nationalité étrangère, on sait que les Italiens, 63 000 sur un total de 380 000 allogènes, constituaient le deuxième groupe d'étrangers derrière les Belges. Toutefois, ce n'est que sous le Second Empire que l'émigration italienne commence à prendre un caractère de plus en plus massif. Vers la fin du XIX^e siècle, on assiste à la première véritable émigration de masse vers la France, par opposition aux flux migratoires d'ordre saisonnier qui avaient eu lieu avant et qui, étant liés essentiellement aux activités agricoles, pastorales et commerciales, quoique fréquents, ne concernaient qu'une partie de la société italienne.

Cette émigration à grande échelle eut également des répercussions sur le plan linguistique. Les champs du savoir touchés par l'influence de la langue italienne, jusqu'alors circonscrits principalement à la culture et à la littérature, connurent une extension importante, comme le signale Marco Fantuzzi dans l'article « Italianismi nel francese moderno e contemporaneo » : « Accanto al predominante rilievo della terminologia musicale, l'Ottocento si segnala dunque per le prime testimonianze di un influsso italiano che si estende ormai a vari campi del sapere, ad attività artigianali, commerciali e sportive, in un ventaglio crescente di ambiti e di registri d'uso che non sono più di esclusiva pertinenza delle élite e della lingua della cultura o della letteratura » (2011 : 294). Parmi les emprunts à l'italien qui remontent au XIX^e siècle, ceux qui appartiennent au champ sémantique de l'alimentation et de la gastronomie commencent à occuper une place de plus en plus importante. Cela s'explique par les nombreuses activités commerciales entreprises par les Italiens installés en France à cette époque, lesquelles n'étaient souvent que le prolongement des métiers itinérants et du commerce ambulant qui avaient précédé la saison de l'émigration de masse (*cf. ibid.*, p. 297).

Amorcée autour des années 1860, l'émigration de masse italienne connut par la suite une croissance exponentielle : des 163 000 Italiens résidant en France en 1876, on en compte, au début du XX^e siècle, 330 000 (*cf. Fantuzzi 2011*, p. 296). À la veille du premier conflit mondial, les Italiens constituent le principal groupe d'étrangers présent dans le pays :

[...] nel 1911, anno dell'ultimo censimento ufficiale prima della Grande Guerra, essi rappresentano il 36% di tutti gli immigrati e l'1% dell'intera popolazione, facendo della Francia il primo paese europeo di destinazione dell'emigrazione italiana, il terzo dopo Stati Uniti e Argentina (Milza 2004, p. 71) ; cifre alle quali andrebbero aggiunte svariate pattuglie di lavoratori stagionali che non venivano conteggiati dai censimenti (Duroselle e Serra 1978, p. 67). Così, tenendo conto dell'approssimazione delle statistiche dell'epoca e della fluidità nel numero di migranti stagionali e dunque clandestini, le cifre reali dovrebbero essere corrette per eccesso ; è dunque realistico considerare che, all'inizio del XX secolo, gli italiani residenti in Francia fossero almeno 400.000 (Milza 2004, p. 72). (*ibid.*)

Marquées par un important développement industriel à l'échelle globale, les années qui suivirent la Première Guerre Mondiale connurent une reprise de l'émigration italienne vers la France : à cette époque, ce sont surtout les travailleurs provenant des régions italiennes les plus pauvres qui, attirés par les grandes villes étrangères et par les opportunités économiques qu'elles offraient, choisissent de quitter leur pays, dans l'espoir d'améliorer leurs conditions de vie. Quant à l'origine géographique de ces migrants, et à leur distribution sur le territoire français, Fantuzzi précise que :

[...] la maggior parte degli immigrati proveniva dalle aree settentrionali ; Piemonte, Toscana, Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto rappresentavano insieme circa l'85 per cento del totale (Milza 2004, p. 73) di un'emigrazione che si raccoglieva in tre principali zone d'insediamento : i dipartimenti della Francia sud-orientale più vicini ai confini italiani (dalle Alpi Marittime alla regione di Marsiglia, più la Corsica), i dipartimenti dell'area alpina (Rodano, Savoia e Alta Savoia, con il dipartimento dell'Isère) e la regione parigina. [...] Le ragioni di questa distribuzione degli immigrati, oltre che nella contiguità o vicinanza territoriale, erano da ricercare nella presenza in tali aree di cantieri e poli urbani di sviluppo industriale e commerciale come Marsiglia e Lione, nonché nel fabbisogno di manodopera richiesto dalle attività edilizie e agricole. (*ibid.*, p. 297)

Cette idée de contiguïté géographique se retrouve également chez Vossler, pour qui les régions méridionales de France ont, depuis le XVI^e siècle, joué le rôle de « pont, de porte d'entrée ouverte à l'influence italienne » (1953 : 167) ; pour s'en convaincre, il suffit de penser aux traces italiennes, et en particulier ligures, que l'on trouve dans le français régional d'Occitanie ou de Provence, encore vivants dans la région de Nice (*cf.* Rey / Duval / Siouffi, 2007 : 111). La Savoie, région aux frontières tout aussi poreuses, connut deux importantes vagues d'émigration italienne, à la fin du XIX^e siècle et dans le premier après-guerre respectivement, ce qui eut également un impact sur le français qu'y était parlé.

Pendant l'entre-deux-guerres, une partie de l'émigration italienne, qui atteindra en 1931 son apogée avec un total d'environ 1 million d'Italiens sur 3 millions d'étrangers, soit 7% de l'ensemble de la population française (*cf.* Fantuzzi, 2011 : 298), s'oriente vers les zones rurales du Sud-Ouest (Gers, Haute-Garonne, Lot-et-Garonne), menacées à l'époque par une pénurie de main-d'œuvre. Diamétralement opposé d'un point de vue démographique, et économique, le Nord-Est de l'Italie (Lombardie, Vénétie, Frioul) fournit à ces départements français la population rurale dont ils avaient besoin, en contribuant par là à la croissance économique du pays. L'autre important contingent d'émigrants italiens était de nature politique : avec la montée du fascisme en Italie au cours des années 1930, environ 30 000 Italiens se réfugient en France (*cf. ibid.*, p. 300), en se heurtant parfois à l'hostilité des classes populaires françaises. En même temps, à cette époque le taux d'intégration des immigrés italiens dans le tissu social français augmente considérablement, notamment par le biais des naturalisations : sur 73 000 étrangers ayant demandé la nationalité française, 24 000 étaient des Italiens (*cf. ibid.*). La naturalisation progressive des nombreux Italiens de deuxième et troisième génération eut pour effet d'accentuer, d'un point de vue statistique, la phase descendante dans laquelle entra l'émigration italienne en France à partir des années 1960 (*cf. ibid.*, p. 301). Entre la fin du XX^e siècle et le début du XXI^e siècle, cette dernière prit, qualitativement parlant, des formes nouvelles par rapport au passé :

La figura stereotipata dell'emigrante proletario e poco o punto qualificato che si imbarca con la valigia di cartone legata con lo spago su uno dei tanti treni della speranza in partenza per la ricca Europa settentrionale appartiene al passato, mentre nuove generazioni di italiani intraprendenti e istruiti si affacciano all'estero nei settori emergenti delle tecnologie di punta, della ricerca fondamentale, delle scienze umane o sociali, e anche della moda, della gastronomia, dello spettacolo e dello sport, benché si tratti spesso di presenze puntuali e di breve periodo, o di tappe intermedie lungo le più frequentate direttrici migratorie moderne tanto caratteristiche del nostro mondo globalizzato. (*ibid.*)

Durant les dernières décennies du XX^e siècle, l'importante circulation de produits italiens dans les marchés français, favorisée par les processus d'internationalisation dans les échanges de marchandises et d'informations qui sont à l'origine de la période de globalisation dans laquelle nous

nous trouvons actuellement, a entraîné la diffusion d'un nombre, tout aussi important, d'italianismes culinaires dans la langue française : « dell'ottantina di voci d'origine italiana registrate per tutto il secolo dalla maggior parte dei dizionari, più di una ventina si riferiscono a piatti, preparazioni o prodotti eno-gastronomici » (*ibid.*, p. 297-298). Cette donnée statistique – précise l'auteur – est aussi le résultat de l'ouverture de la lexicographie à des nouveaux champs de recherche, liés précisément à la vie quotidienne et aux activités domestiques, inaugurée par la publication en 1926 du *Larousse Ménager, Dictionnaire Illustré de la Vie Domestique*, qui a popularisé plusieurs spécialités culinaires étrangères et leurs dénominations respectives (*cf. ibid.*, p. 298). Encore aujourd'hui, le champ de la cuisine représente la principale source d'italianismes en français.

Avant de passer à l'analyse technique des spécificités linguistiques qui sont généralement partagées par les emprunts à l'italien en français, et de celles qui concernent particulièrement les italianismes culinaires, nous voudrions dire un mot rapide sur l'émigration italienne vers les territoires français hors de France. Alors que dans les pays francophones à la frontière avec la France, tels la Belgique et la Suisse, la présence italienne ne semble pas avoir eu un impact particulièrement significatif en termes d'emprunts (*cf. Thibault 2000*, p. 78 : « Les emprunts du français de Suisse romande à l'italien sont plutôt rares. L'absence d'une frontière commune avec la Suisse de langue italienne n'a pas favorisé les contacts entre les deux groupes linguistiques, et ni le statut officiel de l'italien dans la confédération, ni la présence de fortes communautés d'immigrants italophones en Suisse romande n'ont réussi à diffuser des italianismes en grand nombre. »), l'émigration italienne vers l'Afrique du Nord et le Canada français²⁹⁴ a laissé des traces qui, par leur intérêt linguistique et culturel, méritent d'être explicitées.

La présence italienne en Afrique du Nord est attestée dès les années 1830. Si elle a été longtemps négligée par les historiens du Maghreb colonial, c'est principalement en raison de leur intérêt quasi exclusif pour la colonisation de nature agricole, alors que les Italiens étaient essentiellement tournés vers la mer. Avec l'occupation de Bône par les Français (1830), un nombre croissant de coraillères italiennes, provenant surtout de Sardaigne et du golfe de Naples, et dans une moindre mesure de Ligurie et de Toscane, se verse dans les eaux algériennes, jetant ainsi les bases identitaires de la communauté italo-bônoise qui se développera plus tard. « Durant les trois premières décennies de la période coloniale, la présence italienne en Algérie se résume principalement à une immigration temporaire de pêcheurs saisonniers et d'ouvriers employés sur les quelques chantiers qui se développent dans la région d'Alger à la fin des années 1830 » (Vermeren, 2017 : 49). Profondément liée à la présence française dans ces territoires et à ses politiques coloniales (*cf. Rainero, 1996* : 146), l'émigration italienne en Afrique du Nord connaît un regain d'intensité à partir des années 1860, favorisée par la mise en place, dans les années 1850, d'une colonisation privée, et par l'application, dans la province d'Alger, du Sénatus-Consulte de 1863, réglant la propriété foncière. Bien que toujours inférieurs en nombre par rapport aux Espagnols, concentrés dans la ville d'Oran, les Italiens sont, en 1872, au nombre de 18 351, puis de 33 693 en 1881 et enfin de 39 161 en 1891. Quant à leur origine géographique, « au cours de la période 1876-1914, la quasi-totalité des

²⁹⁴ Ou plutôt l'Amérique du Nord en général, étant donné que nombre d'italianismes du français québécois sont passés par l'intermédiaire de l'anglais nord-américain, lui-même influencé par l'italien des immigrants italiens dans un certain nombre de grandes villes, telles New York par exemple.

régions italiennes fournissent des migrants à l'Algérie. La Sardaigne, la Sicile, la Campanie, et dans une moindre mesure la Calabre, constituent les principales zones de départ » (Vermeren, 2017 : 58), auxquelles il faut ajouter la Toscane, l'Émilie-Romagne et le Piémont.

La question des différentes ethnies composant le peuple des colons a été longtemps délaissée par les historiens de l'Algérie coloniale, « s'en tenant au mythe d'une fusion réussie des diverses origines européennes dans la matrice d'un 'peuple pied-noir' » (Blanc-Chaléard dans Vermeren, 2017 : XII). Dans *Making Algeria French, Colonialism in Bône, 1870-1920*, l'historien américain David Prochaska, s'appuyant sur une abondante documentation sur tous les plans (géographique, urbanistique, économique, sociologique, ethnique, linguistique, etc.), vient redresser ce biais historiographique en dévoilant le paradoxe d'une colonie française dans laquelle les Français sont quantitativement minoritaires. Il le fait à partir du cas exemplaire de l'émigration italienne dans la région du Constantinois, en particulier dans les villes de Bône, aujourd'hui Annaba, et Constantine, dont il retrace trois phases principales :

Italian emigrants to Algeria clustered in the eastern province of Constantine just as the Spanish concentrated in the western province of Oran – geography tells the story. Considering the Italian population in Bône as well as the total Italian population in Algeria, three main phases can be discerned : first, steady but not spectacular growth before 1872 ; second, a much greater increase between 1872 and 1886 ; and third, a decrease in the absolute number of Italians 1886-96 due to increasingly restrictive laws in 1886 and 1888 concerning fishing, plus the 1889 naturalization law which affected all Europeans. These same general trends can be seen in the Italian population of Bône and all of Algeria. However, the département of Constantine was more heavily populated with Italians than any other. Moving across Algeria from west to east, that is, increasingly away from Italy, we find in 1900, 20 000 Italians in Constantine département, 14 000 in Algiers, and fewer than 4 000 in Oran. Moreover, two-thirds of all Italians in Constantine province were living in colonial port cities on the Mediterranean : 6 000 in Bône, 3 500 in Philippeville, and 1 000 in La Calle. Even more telling is that the ratio of Italians to French increased as you moved west to east across Constantine province. Whereas French outnumbered Italians four to one in Bougie, at Philippeville the proportion was only two to one, and in Bône the number of Italians equaled the number of French. (1990 : 151-152)

D'où alors ce paradoxe d'une colonie française dans laquelle les Français étaient en infériorité numérique par rapport à l'ensemble des autres immigrés européens, Italiens, Espagnols et Maltais en particulier, sans compter les Algériens eux-mêmes. Cela a été vrai du moins jusqu'à la loi de naturalisation de 1889 : « This was an important step in the creation of the *pied noir* community because it had the effect of nearly doubling the nominally French population and reducing by an equal amount the number of Italians and Maltese » (*ibid.*, p. 153). Le projet français était de construire une société coloniale fondée sur une correspondance entre ethnicité et classe sociale et en fonction de laquelle les Français de souche seraient au sommet de la hiérarchie sociale, suivis par les Français naturalisés, les Italiens et les Maltais, et, au dernier rang, les Juifs, Arabes et Berbères (*ibid.*). Loin d'homogénéiser les différences ethniques entre les Européens, ce projet aboutit à un « Mediterranean stew » (*ibid.*, p. 155), qui sera connu plus tard sous le nom de 'communauté pied-noir' et qui se dota d'un langage propre :

Not only did the various Europeans refer to themselves as "Algerians", but they created their own language, or rather dialect, as well as to express themselves. *Pataouète*, the dialect of French spoken in Algeria, reflects the disparate backgrounds and demographic characteristics of the European settlers, and at the same time expresses the experience of the nascent *pied noir* community. As the colonial

society of Algeria formed late in the nineteenth century, so did the dialect its members used increasingly. By 1900 it had established the majority of its characteristics. *Pataouète* borrowed some 600 foreign words, 210 from Arabic, 180 from Spanish, 60 from Italian, and 70 from the patois, or dialect, spoken in southern France from Provence to Languedoc. It was a language of the cities rather than the countryside, especially of the coastal cities. Moreover, accents were recognizably different in Algiers, Oran and Bône. In western Algeria, Spanish influence predominated. In the east Italian was heard most often in the port cities of Stora, Philippeville and especially Bône. (*ibid.*, p. 224)

Parmi les mots d'origine italienne employés par les locuteurs du pataouète, il y en a qui appartiennent au lexique de la cuisine : certains se retrouvent également en français hexagonal, comme les mots *spaghetti*, *macaroni*, *ravioli*, *cop(p)a* (charcuterie de porc roulée et salée en forme de gros saucisson), ou encore *pizza*, bien que souvent orthographiée *pitsa* ou *pitse* ; d'autres présentent en revanche une certaine originalité. Dans *Le français d'Afrique du Nord : étude linguistique*, André Lanly mentionne les cas de *macaronade* et *raviolade*, employés pour se référer aux macaronis et aux raviolis respectivement (1970 : 166) – mais, d'après nous, utilisés plutôt pour désigner les plats à base de ces pâtes alimentaires, vu le suffixe *-ade*. Plus intéressant est l'exemple des *caldi* (pluriel de l'italien *caldo*, adj. m.), produits de boulangerie vendus chauds et à base de « pâte feuilletée recouverte d'anchois ou de fromage » (*ibid.*). Jeanne Duclos, qui, depuis sa thèse (1991), s'intéresse précisément à ce « parler fortement saturé de particularismes et d'irrégularités » qu'est le pataouète, enregistre dans son *Dictionnaire du français d'Algérie* (1992) les formes *boumarole* / *boumarolle* n.f. « tomate (dans l'Est algérien) », issues du napolitain *pummaróla* « tomate ("pomme d'amour" » et attestées dans cette variété coloniale de français entre 1896 et 1920 (« *Quand les chevaux y z'ont fini de jeter le crottin, leur "chose" y vient* rouge comme une boumarole* », Musette, cf. 1992 : 33). Pour la plupart pêcheurs, notamment lors des premières vagues migratoires, les Italiens ont aussi contribué à enrichir le lexique français relatif à l'ichtyologie : toujours dans le dictionnaire de Duclos (*ibid.*, p. 72), nous trouvons le mot *gattarelle* (de l'it. *gattarella*) pour désigner la roussette (chien ou chat de mer), « poisson sélacien comestible (sous-ordre des Squales) de petite taille, à peau roussâtre marquée de taches sombres, commun en Méditerranée et dans l'Atlantique » (TLFi), et la forme *matsagoune* (d'après nous, peut-être de l'it. *mazzancolla*), laquelle n'a pas de correspondant en français mais désigne une grosse crevette rouge, typique de la Méditerranée (cf. *ibid.*, p. 96). Signalons, ensuite, deux expressions idiomatiques construites autour d'un mot emprunté au lexique culinaire italien et qui seraient, d'après les auteurs qui nous les présentent, des innovations internes à cette variété de français. Par analogie de forme, le mot *raviolis* en vient à désigner les oreilles dans l'expression familière « Ouvre tes grandes oreilles en raviolis maltais et écoute » (Prochaska, 1990 : 225). La locution verbale *prendre le saucisson*, où *saucisson* est un italianisme commun et assez ancien (XVI^e s.) en français hexagonal, signifie « se faire battre aux élections » (Duclos, 1992 : 127), et est attesté en 1959. Enfin, le mot *acquapazza* (de l'it. *acquapazza*, désignant une sorte de bouillon clair), plus souvent orthographié *aquabatz* (cf. Duclos, 1992 : 19), ne s'emploierait plus, d'après Lanly, dans son sens premier mais « pour désigner symboliquement à Bône une affaire embrouillée » (1970 : 166).

Parler argotique fortement polyphonique, le pataouète, freiné par la généralisation de l'instruction publique et par le déracinement de la présence coloniale française, n'est plus en usage aujourd'hui. Cependant, les traces qu'il a laissées dans le français d'Algérie, combinées à l'influence générale de la langue des immigrés italiens sur celui-ci, nous invitent à prêter une certaine attention à l'origine géographique des sources que nous allons consulter lors de notre recherche philologique

dans les bases de données textuelles, car il se peut que certaines innovations aient eu pour milieu créateur l'Algérie coloniale, avant de se diffuser dans le français hexagonal.

Quant à la présence italienne dans le Canada français, en particulier au Québec et dans la ville de Montréal, elle est le résultat de plusieurs mouvements migratoires, échelonnés sur plusieurs années comprises entre le XIX^e et le XX^e siècle. Dans « Les Québécois d'origine italienne », Paul-André Linteau, historien et professeur émérite à l'Université du Québec à Montréal, en retrace, de manière concise mais complète, l'histoire. Alors qu'à l'époque de la Nouvelle-France, l'on comptait à peine quelques individus d'origine italienne, francisés bien avant leur arrivée dans le nouveau continent et donc dilués dans la société locale, au début du XIX^e siècle se forme à Montréal le premier noyau d'Italiens, « composé surtout d'aubergistes et de commerçants originaires du Nord de l'Italie » (2019 : 4). Puis, vers la moitié du siècle, « de nouveaux immigrants italiens, dont plusieurs artisans et hommes d'affaires, s'installent au Québec », dont un certain Carlo Onorato Catelli, qui, en 1867, « commence à fabriquer les pâtes alimentaires qui feront sa renommée » (*ibid.*). Originaire de Vedano, en Lombardie, et immigré à Montréal en 1866, Catelli est l'un des plus grands représentants de la diaspora italienne au Québec, ainsi que le patron, jusqu'à sa cession aux Américains en 1917, de l'entreprise familiale de production de pâtes alimentaires « Catelli frères ».

Durant les dernières décennies du XIX^e siècle, le nombre d'immigrés italiens se multiplie, tout en gardant des proportions modestes. « En 1871, le Québec ne compte que 95 personnes nées en Italie. Dix ans plus tard, leur nombre grimpe à 231 et atteint 638 en 1891 » (*ibid.*). Ce n'est qu'au tournant du XX^e siècle que l'on assiste à une première véritable vague d'immigration italienne vers le Québec, faite de plusieurs milliers d'immigrants, provenant principalement des régions rurales du Sud de l'Italie. Si, au début, cette migration garde un caractère temporaire, en vertu d'une logique familiale plus ample selon laquelle on envoyait « en Amérique de jeunes hommes pour qu'ils aident financièrement la famille restée derrière » (*ibid.*, p. 5), elle se transforme rapidement en une implantation permanente. À l'issue de la première décennie du XX^e siècle, le nombre d'immigrés italiens au Québec passe de 1 549 à 6 386, chiffre auquel il faut ajouter les enfants nés au Québec, ce qui nous donne un total d'environ 10 000 personnes d'origine italienne (*cf. ibid.*).

Les Italiens représentent 1,5% de la population montréalaise. Quant à leur distribution dans la métropole québécoise :

Ils se concentrent d'abord dans les vieux quartiers ouvriers du centre-sud, où est d'ailleurs implantée en 1905 la première paroisse catholique italienne, Notre-Dame-du-Mont-Carmel. Une autre zone de peuplement se développe vers le sud-ouest, dans l'axe du canal de Lachine, mais la plus importante est celle qui pousse dans la partie nord de la municipalité de Saint-Louis-du-Mile-End. Dans ce secteur – plus tard connu sous le nom de Petite Italie – les nouveaux arrivants disposent de terrains assez grands pour installer des potagers. C'est là qu'est établie, en 1910, la deuxième paroisse italienne, Notre-Dame-de-la-Défense. Dès cette époque, les institutions paroissiales deviennent des lieux de rassemblement et d'identité. C'est aussi le cas des épiceries italiennes qui commencent à émerger ici et là et où les immigrants se retrouvent régulièrement. Avec l'installation permanente et la formation de nouveaux ménages, la communauté immigrante se mue peu à peu en communauté ethnoculturelle. (*ibid.*, p. 5-6)

Après le premier conflit mondial, qui avait interrompu tout apport migratoire, l'émigration italienne vers le Québec reprend très doucement son cours : seulement 2 000 nouveaux immigrants italiens arrivent au Québec entre 1921 et 1931, faisant passer le total de 7 906 à 9 797. La crise des années 1930, et la Deuxième Guerre Mondiale qui suivit, causèrent un ultérieur arrêt des mouvements migratoires. Toutefois, à cette époque, la communauté italienne continua de grandir, notamment par

l'accroissement naturel : « La population d'origine italienne (aussi bien née à l'étranger qu'au Canada) passe de 16 141 à 28 051 dans l'entre-deux-guerres et les trois quarts ont l'italien comme langue maternelle » (*ibid.*, p. 6). Cette donnée linguistique s'explique aussi par la politique fasciste exportée à l'étranger, et qui mettait en avant l'italianité sur tous les fronts, y compris linguistique.

Les années 1950 coïncident avec la deuxième grande vague d'immigration italienne vers le Québec, toujours dirigée essentiellement vers la ville de Montréal. « Entre 1946 et 1961, elle amène plus de 77 000 personnes, près du cinquième de l'immigration totale » (*ibid.*, p. 6). Devant les Britanniques, les Italiens resteront en tête jusqu'à 1970, pour s'effondrer dans la décennie suivante, avec à peine 10 000 nouveaux immigrants :

La grande migration italienne vers le Québec, qui aura marqué le XX^e siècle, est désormais terminée. Elle a tout de même donné naissance à une communauté forte, qui se perpétue. À partir de 1961, la population d'origine italienne dépasse celle d'origine juive et forme la plus nombreuse minorité ethnique du Québec (hors les origines britanniques). En 1971, elle représente 9% de la population de la ville de Montréal et 6% de celle de la région métropolitaine. (*ibid.*, p. 7)

En raison de ses dimensions, « trois fois la taille de toute la communauté italienne d'avant-guerre » (*ibid.*), la vague migratoire d'après-guerre obligea les quartiers italiens traditionnels, qui ne pouvaient pas accueillir tous ces nouveaux arrivants, à déborder, « notamment vers Saint-Michel et Montréal-Nord, puis vers Saint-Léonard et Rivière-des-Prairies » (*ibid.*), ou encore en direction de LaSalle. Les deux grandes vagues d'émigration italienne que connut le Québec ne se distinguent entre elles que par le nombre d'Italiens concernés ; les positions que ceux-ci prirent par rapport à la situation linguistique du pays permettent également de les démarquer.

La question de la langue – ou, mieux, des langues – fut en effet centrale lors de la deuxième vague d'immigration italienne, laquelle culmina précisément au moment où le conflit linguistique entre francophones et anglophones était dans sa phase la plus critique. Ayant choisi, pour leurs enfants, une éducation en anglais, « la langue alors perçue comme la clé du succès et de la mobilité sociale » (*ibid.*, aussi Painchaud / Poulin 1983²⁹⁵), les nouveaux immigrants italiens provoquent l'anglicisation d'une partie de la communauté italienne jusqu'alors plutôt 'francisante', appuyée également par les choix de certains directeurs d'écoles francophones qui, « réfractaires à la diversité, accentuent le phénomène en orientant ceux qui seraient portés à choisir le français vers le secteur anglophone de la commission scolaire catholique » (*ibid.*). La véritable crise linguistique éclate lorsque, au cours des années 1960, plusieurs représentants des élites francophones commencent à exiger une éducation obligatoire en français, ce qu'ils obtiennent quelques années plus tard, avec l'adoption de la Charte de la langue française (loi 101) en 1977. Toutefois, comme le remarque Linteau, la loi 101 n'a à ce moment « qu'un impact limité sur les italophones parce que les enfants déjà scolarisés en anglais obtiennent des droits acquis et qu'il y a très peu de nouveaux immigrants » (*ibid.*). Certes, leur rapport aux francophones subit pendant un moment les effets de cette tempête linguistique, mais, dans les années 1980, avec la mode des cafés, restaurants et épiceries italiennes, il retrouve le calme d'avant.

²⁹⁵ « [...] puisqu'ils sont venus au Canada pour améliorer leur position économique et puisque l'apprentissage de la langue française ne leur permettait pas une forte mobilité sociale, les immigrants de la deuxième vague ont largement privilégié l'apprentissage de la langue anglaise » (p. 103).

Pour ce qui est de l'époque contemporaine, un recensement de 2016 « dénombre 326 700 résidents du Québec qui déclarent une origine italienne, totale ou partielle. Seulement 51 025 sont nés en Italie et le double a l'italien comme langue maternelle. Manifestement, la communauté italienne n'est plus principalement immigrante » (*ibid.*, p. 8). Elle est désormais intégrée dans le tissu social québécois, et en particulier montréalais, tout comme le sont les emprunts à l'italien qu'elle a pu introduire dans le français québécois tout au long de son histoire d'implantation dans le territoire canadien. En plus de ces italianismes que l'on doit au contact entre immigrés italiens et locuteurs francophones, le français québécois compte aussi un certain nombre d'emprunts italiens qui proviennent du fonds lexical français à partir duquel s'est développée cette variété de français. Mais l'anglais nord-américain reste, de loin, la principale voie d'entrée des italianismes en français québécois, ce qui fait de ces derniers un phénomène linguistique à triple trajectoire et au croisement de multiples variables.

Au regard de ces italianismes aux multiples itinéraires, l'attention des chercheurs s'est portée principalement sur le relevé de ceux qui représentent une spécificité québécoise, car, bien sûr, il y en a quelques-uns qui existent seulement dans cette variété de français ou qui, attestés d'abord en français québécois, se sont diffusés seulement dans un deuxième moment en français hexagonal (*cf.* Boulanger / Malkowska 2008). Plus intéressante est, d'après nous, la comparaison entre les différentes stratégies d'intégration qu'une langue peut adopter vis-à-vis d'un même emprunt : en effet, entre le français hexagonal et le français québécois, celles-ci sont susceptibles de diverger, et ce à tous les niveaux (phonétique, morphosyntaxique, sémantique, etc.), notamment à cause de l'influence de l'adstrat anglo-américain sur le dernier, à son tour en contact avec les variétés d'italien qui sont parlées en Amérique du Nord²⁹⁶.

De manière générale, la recherche sur les mots italiens dans les espaces francophones n'a pris forme que très récemment. C'est notamment avec le développement, au cours des dernières décennies, de la lexicographie différentielle, que certains linguistes ont commencé à s'intéresser aux italianismes présents à la nomenclature des dictionnaires dédiés aux variétés extra-hexagonales du français. Nous pensons par exemple à Cristina Brancaglion, qui, dans son article de 2021 « Mots italiens dans les espaces francophones : nouvelles ressources lexicographiques », dresse le bilan des italianismes relevés parmi les diatopismes européens, maghrébins, africains ou américains attestés dans les ressources lexicographiques francophones disponibles, en les classant suivant les catégories d'emprunts prévues par la base de l'Observatoire des Italianismes dans le Monde. Ce genre de dépouillements à partir de sources lexicographiques a le mérite de mettre en lumière un certain nombre de particularités lexicales mais présente le désavantage de laisser dans l'ombre celles qui relèvent des autres niveaux linguistiques, tels la grammaire par exemple. À ce sujet, nous avons constaté que les mots italiens dans les espaces francophones sont rarement étudiés du point de vue de leur intégration morphosyntaxique dans la variété de français en question, ou alors ils le sont mais de manière insuffisante. Dans « Itinéraires croisés des emprunts en alimentation : les années Petit Robert » (2008), Boulanger et Malkowska consacrent quelques lignes à la question, et relèvent un certain niveau de variation dans l'attribution du genre et la formation du pluriel entre le français hexagonal et le français québécois, sans toutefois s'interroger sur les causes, internes et externes, de ces divergences.

²⁹⁶ Voir à ce sujet l'article de Repetti « Geminatio in English loans in American varieties of Italian » (2009).

Ainsi, dans notre propre analyse des italianismes culinaires du français, devant l'un d'entre eux qui serait partagé par plusieurs variétés de français, nous essayerons, dans la mesure du possible, d'adopter cette approche comparatiste, et de relever les éventuelles divergences dans son intégration et dans son évolution dans les variétés de langues en question.

Après avoir retracé l'histoire des contacts entre Français et Italiens, en nous attardant sur les moments qui en ont révélé les étendues aussi bien que les limites, nous allons à présent nous consacrer à la question du contact linguistique entre le français et l'italien, à partir de l'analyse typologique de l'emprunt à l'italien en français. Autrement dit, dans les prochaines lignes, nous allons détailler l'ensemble des traits linguistiques généralement partagés par les italianismes du français, résultant de leur intégration dans cette langue. Cela nous permettra, d'une part, d'isoler et de faire ressortir lesquels de ces traits concernent particulièrement les italianismes culinaires et, de l'autre, de mesurer l'évolution des stratégies du français dans l'adaptation et l'intégration de ces emprunts. Comme dans les pages qui précèdent, nous allons mettre l'accent sur les aspects les plus saillants, ainsi que les plus pertinents par rapport aux objectifs de cette thèse.

3.2. Anatomie d'un emprunt à l'italien en français

Commençons par rappeler l'évidence : en tant que néologisme issu de l'imitation d'un mot étranger, l'emprunt sera différent de son modèle, et ce à tous les points de vue (phonétique, morphologique, syntaxique, lexicologique et sémantique) ; autrement dit, il présentera toujours un certain degré d'adaptation. Si la forme écrite d'un emprunt peut, dans certains cas, et souvent seulement dans un premier temps, correspondre à celle de son modèle, sa forme sonore et surtout sa représentation phonologique sous-jacente seront toujours différentes de celles de la langue-source. Ainsi, qu'il soit introduit dans la langue-cible de manière directe, à l'oral, c'est-à-dire prononcé avant d'être écrit, ou de manière indirecte, par le biais de l'écrit, et donc lu et successivement prononcé, un emprunt aura toujours, dans cette langue, une forme sonore propre qui le distingue de son modèle. Le phonéticien français Léonce Roudet, dans l'article certes daté mais toujours actuel « Remarques sur la phonétique des mots français d'emprunt », publié dans la *Revue de philologie française et de littérature*, présente les mots empruntés par voie orale comme des emprunts *auditifs et phonétiques* qui « s'adaptent au phonétisme et à l'accentuation du français » et dont « l'image verbale motrice se modifie par l'effet des habitudes organiques antérieures » (1908_a : 265), tandis que les mots empruntés par le biais de la littérature et répandus par la lecture sont des emprunts *visuels et graphiques* : « leur graphie n'est pas modifiée, mais ils sont prononcés comme le seraient des mots français, de sorte que leur forme phonétique éprouve en général un changement considérable » (*ibid.*, p. 266). Ainsi, indépendamment du biais par lequel un mot est emprunté, celui-ci subira nécessairement une transformation phonétique, laquelle à son tour, selon les cas, pourra entraîner des changements au niveau graphique. Compte tenu de cela, nous allons commencer notre tableau des traits linguistiques propres aux emprunts à l'italien du français par ceux qui relèvent du niveau phonétique²⁹⁷.

²⁹⁷ Pour être tout à fait exact, un emprunt entraînant la formation d'un signifiant nouveau dans la langue emprunteuse, formé d'unités phonologiques abstraites relevant de la langue et qui, dans un deuxième temps seulement, se concrétisent

3.2.1. Aspects phonétiques

Dans *Les mots étrangers*, ouvrage également daté mais tout aussi instructif, Guiraud affirme que la francisation phonétique des emprunts « repose sur le déplacement de l'accent tonique et la réduction de la finale, conformément aux deux types de mots français » (1971 : 100-101), à savoir les oxytons, d'une part, et les paroxytons, de l'autre. Il va de soi que si le mot italien est lui-même un oxyton, c'est-à-dire un mot accentué sur la dernière syllabe, aucune suppression syllabique ne sera nécessaire. Si, en revanche, le mot en question est un paroxyton, il existe plusieurs transformations possibles, comme l'illustre Roudet à l'aide de quelques exemples :

Lorsque le mot étranger est un *paroxyton*, il faut, pour lui donner une accentuation de forme française, ou bien supprimer la voyelle finale, et transformer ainsi le mot en oxyton ; ou bien remplacer la voyelle finale par un *e* muet, puisque le français n'admet pas d'autre voyelle finale atone que l'*e* muet. En général le premier traitement est appliqué aux noms masculins, le second aux noms féminins :

Noms masculins italiens :

artigiano > artisan ; balcone > balcon.

ciarlatano > charlatan ; soldato > soldat. [...]

Noms féminins italiens :

altezza > altesse ; cadenza > cadence ; gazzetta > gazette. (1908_a : 253)

L'auteur précise ensuite que cette dernière adaptation phonétique, généralement réservée aux mots féminins italiens (ainsi que, par ailleurs, espagnols), peut, dans certains cas, s'appliquer à des substantifs masculins, notamment « lorsque la simple suppression de la voyelle finale atone donnerait une terminaison masculine peu usitée en français » (*ibid.*, p. 254), comme cela aurait été le cas, par exemple, pour les mots *capriccio* > *caprice*, *filtro* > *filtre* ou encore *rischio* > *risque* ; en même temps, il y a de paroxytons masculins dont la voyelle finale a été maintenue, comme dans it. *espresso* > fr. *espresso*. Il se peut, aussi, que le mot italien soit un proparoxyton : dans ces cas, plutôt rares, pour adapter le mot à l'accentuation française, « il faut supprimer les deux dernières syllabes, ou bien supprimer la dernière, et faire de la pénultième une syllabe féminine » (*ibid.*) – voir par exemple *clavicembalo* > *clavecin*. En fin de compte, il y a autant d'exceptions que de règles.

Venons-en à présent à la question des voyelles car, s'il y a plus de voyelles en français qu'en italien, et si celles de l'italien existent toutes en français, du moins au niveau phonétique – « C'est pourquoi, dans les mots d'emprunt, les voyelles sont, en général, conservées sans modifications autres que celles qui résultent de l'accent et dont on a déjà parlé » (*ibid.*) –, il existe néanmoins quelques particularités à signaler. Tout d'abord, le cas de la voyelle fermée postérieure arrondie [u], représentée graphiquement par <ou>, en français, et par <u> en italien. Ainsi, un mot italien contenant ce son, comme *buffone*, subira une modification graphique, et non phonétique : fr. *bouffon*. Cependant, nous fait remarquer Roudet, « l'influence de la graphie est telle que parfois le signe *u* reste dans le mot francisé. Dans ce cas la modification n'est pas graphique, mais phonétique : it. *burlesco*, fr. *burlesque* » (*ibid.*, p. 255), ce dernier se prononçant en effet [byrlɛsk]. Enfin, absentes du système vocalique italien, les voyelles nasales [ã], [ẽ], [õ] et [œ] seront prononcées lorsque le mot emprunté

au niveau phonétique qui est celui de la parole, il faudrait commencer par le niveau phonologique avant de redescendre au niveau phonétique.

présentera l'une des combinaisons graphiques qui les représentent : *bambino* > *bambin* ; *pedante* > *pédant*. D'après nous, ce dernier est le résultat d'une adaptation morphologique et non phonétique, la finale italienne *-ante* ayant été remplacée par la finale française sentie comme équivalente *-ant*. Nous avons également de peine à admettre que le français *bambin* résulte d'une adaptation phonétique à partir de la forme orale de l'italien *bambino*, car celle-ci aurait donné en français [bambin] ou [bambino], avec accentuation oxytone (cf. *domino* ou *piano*), et non [bâbê]. Nous pensons qu'il faut imaginer ici un phénomène plus complexe, dans lequel l'écrit joue un rôle au moins aussi important, voire davantage, que l'oral : à partir de la forme écrite du mot italien, on aura d'une part remplacé automatiquement la terminaison *-ino* par *-in* sur la base de correspondances déjà connues entre les deux langues mais concernant d'autres paires de mots, puis ensuite prononcé, en effet, les digrammes <am> et <in> à la française.

Pour ce qui est des consonnes, signalons avant tout le cas des affriqués [dʒ], [tʃ] et [ts], remplacées dans la plupart des cas par une fricative voisine (c.-à-d. [ʒ], [ʃ] et [s]). Attardons-nous d'abord sur le passage [tʃ] > [ʃ] car, si dans des mots tels que *ciarlatano* (> *charlatan*), *cartoccio* (> *cartouche*), *doccia* (> *douche*), ou encore *violoncello* et *vermicello*, « dont les correspondants français ont été longtemps *violonchelle* et *vermichelle* » (*ibid.*, p. 257), il est réalisé, dans bien d'autres « le même son est représenté par la fricative dentale sourde *s* : *capriccio* > *caprice* ; *concerto* > *concert* ; *fantaccino* > *fantassin* ; *spadaccino* > *spadassin* ; *scarcella* > *escarcelle* » (*ibid.*). L'auteur avance même une hypothèse pour cette différence de traitement : « Les mots cités ont bien été empruntés à la langue parlée, mais comme la perception d'un son médial est moins nette que la perception d'un son initial, l'image auditive du mot parlé a plus facilement subi l'influence de l'image visuelle du mot écrit » (*ibid.*). Quant à la mi-occlusive prépalatale sonore [dʒ], correspondante aux graphies italiennes <ge>, <gi> et <gi+V>, elle est parfois rendue par la fricative palatale sonore [ʒ] (*giberna* > *giberne*) et, plus souvent, notamment lorsqu'elle se trouve à l'intérieur du mot, par la fricative dentale sonore [z] (*artigiano* > *artisan* ; *valigia* > *valise* ; *cortigiana* > *courtisane*). Enfin, la mi-occlusive alvéolaire sourde [ts], graphiquement représentée en italien par <z> ou <zz>, est presque toujours rendue en français par la fricative alvéolaire sourde [s] : *carezza* > *caresse* ; *carrozza* > *carrosse* ; *forzato* > *forçat* ; *faenza* > *faïence* ; *stanza* > *stance* (cf. *ibid.*, p. 258).

Passons maintenant aux groupes consonantiques : palatalisé en italien, le groupe latin /Cons+L/ retrouve en français son articulation (ex. : *fiorino* > *florin*). La graphie italienne <gli>, correspondant au [ʎ] mouillé, disparu du français depuis longtemps, est souvent réduite à afin de faciliter la prononciation française (ex. : *tagliatelle* > *taliatelle*). Ensuite, lorsqu'une gémée italienne, très fréquente, entre dans le système français par le biais d'un mot d'emprunt, la double consonne peut se réduire graphiquement, mais le plus souvent elle n'est tout simplement pas prononcée même lorsqu'elle se maintient dans la graphie. Le cas de l'ajout d'une voyelle épenthétique devant le groupe initial /s+Cons/, phénomène connu sous le nom de prosthèse vocalique, mérite enfin un traitement à part.

Productive au sein de l'espace galloroman jusqu'à la fin du Moyen Âge, la prosthèse vocalique touchant les mots dits à 's impur', c'est-à-dire présentant /s+Cons/ en position initiale, disparaît progressivement de l'usage entre la fin du XV^e et le début du XVI^e siècle, parallèlement à l'émergence d'une variété de français standardisé. Cela aurait dû naturellement se refléter dans l'adaptation des mots d'emprunt à initiale /s+Cons/, lesquels se voyaient adjoindre, jusqu'alors, un *e*-prosthétique visant à en faciliter l'articulation ; cependant, nombre d'italianismes entrés en français à l'époque de la Renaissance continuent de présenter une prosthèse vocalique. Selon les statistiques

de Hope, sur 43 mots empruntés à l'italien au XVI^e siècle, pas moins de 35 (c'est-à-dire plus de 81%) ont pris un *e*- prosthétique en français (cf. 1971, p. 585). Dans « The loss of French prosthesis and the problem of Italianisms », le professeur de philologie et de phonétique historique romanes Rodney Sampson se sert de cette anomalie italienne, qu'il traite dans les détails, pour aborder la question plus large de l'abandon de la prosthèse vocalique en français classique, jusqu'ici insuffisamment explorée :

In presentations of historical French phonology, it has tended to be the early history of vowel prosthesis that has more particularly attracted attention, with scholars seeking to account for the rise of vowel prosthesis in these forms during the Imperial period and the ultimate establishment of prosthesis as a regular phonological process in the medieval language. The later reverse process involving the loss of vowel prosthesis, on the other hand, has been rather less explored. (2003 : 439)

Tout aussi insuffisantes sont les hypothèses que les autres chercheurs ont proposées pour expliquer le maintien de la prosthèse vocalique dans l'adaptation française d'un bon nombre d'italianismes à initiale /s+Cons/ au XVI^e siècle, tels par exemple *schizzo* > *esquisse*, *spadone* > *espadon* ou encore *stivaletto* > *estivallet* :

Few attempts have been made to address this problem directly. Instead, previous scholars have usually subsumed the treatment of Italian words with original initial /sC-/ within the more general analysis of the overall restoration of pre-consonantal /s/ in French in any position within the word. Indeed, the impression given by certain scholars is that they assume that the borrowings from the 16th century simply continued to follow the same path of adaptation as earlier Italianisms (like *escrime*, *estrade*), using vowel prosthesis rather than conforming to the new spelling-based pattern of pronunciation proposed by Erasmus for the Classical languages which was being increasingly adopted for the pronunciation of Latinisms in French. (*ibid.*, p. 441)

D'après les auteurs, ces emprunts à l'italien auraient donc été soumis soit à des principes phonétiques généraux, tels la réintroduction du /s/ préconsonantique, quelle que soit sa position dans le mot, soit à une sorte de suivisme, voire de conservatisme, en vertu duquel le schéma d'adaptation n'aurait exceptionnellement pas évolué. La remarque de Wind, pour qui la présence d'un *e*-prosthétique à l'initiale de ces mots s'expliquerait « par analogie avec les vieilles formes populaires » (1973 [1928] : 103), est tout aussi critiquable :

Such an assumption, however, does seem rather questionable. For one thing, given the apparently prestigious nature of many Italianisms, we may wonder why they, too, were scarcely affected by the new spelling-based pronunciation pattern, just like Latinisms. Also, it appears a little simplistic to imagine that Italian borrowings in the 16th century would have blindly followed earlier adaptation patterns. One need only think of the changing modes of phonetic adaptation of anglicisms in French, or gallicisms in English, over the past 300 years or so to realise that patterns of adaptation can change. Any belief that Italian borrowings were somehow exceptional and thereby immune from changing phonetic habits of adaptation is surely difficult to sustain. (*ibid.*, p. 441-442)

Si l'idée d'une prétendue immunité des emprunts italiens face à l'évolution en français de ses modèles d'adaptation n'est pas défendable, comment expliquer l'exception que certains d'entre eux représentent au XVI^e siècle ? Pour s'approcher d'une réponse satisfaisante, il faut – nous dit Sampson – complexifier le tableau, et y intégrer la distinction, fondamentale lorsque l'on s'intéresse au contact de langues et aux emprunts linguistiques qui peuvent en résulter, entre, d'une part, le mode

d'incorporation (*mode of incorporation*) des emprunts à l'italien, c'est-à-dire leur voie d'entrée en français, et, de l'autre, leur source (*source*), à savoir la nature du matériel italien dont ils sont issus. Le premier de ces deux termes se décline à son tour en plusieurs subdivisions, suivant trois critères sociolinguistiques bien connus [nous reproduisons ci-dessous le tableau dressé par l'auteur sous le point (8), p. 442] :

1. *Incorporation*

- (i) (*diamesic*) medium
literary vs social interaction
- (ii) (*diastatic*) class-based usage
- (iii) (*diatopic*) route of transmission

2. *Source*

Alors qu'il est unanimement admis qu'un emprunt puisse se réaliser par le biais d'un canal écrit tout comme oral, aucun auteur n'avait établi jusqu'ici un lien explicite entre la variation diamésique et le comportement des italianismes avec /s+Cons/ initial entrés en français au XVI^e siècle. Les résultats sont pourtant très probants. Si, d'une part, les emprunts appartenant à un registre plutôt soutenu, rattachés aux champs sémantiques de la littérature et des beaux-arts, ne présentent pas, la plupart du temps, de prosthèse vocalique, c'est parce qu'ils sont issus du contact entre le français et l'italien littéraire standard, variété dans laquelle la prosthèse vocalique avait presque entièrement disparu à l'époque : « Consequently, materials drawn from this form of Italian likewise usually show no prosthesis. The following examples may be cited : *spadassin*, *stance* "stanza" (literary criticism), *stenté* "contrived" (fine arts), *stuc* "stucco" (high-class interior decor), *spinelle* "a type of ruby" » (*ibid.*). La preuve en est que, d'autre part, dans les emprunts qui se sont transmis oralement la présence d'un *e*- prosthétique à leur initiale est beaucoup plus fréquente : « Here are involved more technical items relating to professional and commercial activities, such as military life, seafaring, trade, banking, and the performing arts » (*ibid.*, p. 443). Il est clair qu'ici il n'est pas question que de variation diamésique ; des facteurs sociaux (variation diastratique) sont aussi en jeu. Mais la présence d'une prosthèse vocalique dans les emprunts appartenant à cette catégorie ne peut pas non plus s'expliquer par la simple concurrence de facteurs diamésiques et diastratiques :

There are doubtless various reasons for the presence of vowel prosthesis in borrowings of this category, but of central importance appears to be a factor relating to our sub-heading I(iii) which links all these lexical items. This is that many Italianisms actually reached the *langue d'oïl* area having first passed through a "southern" filter. Thus, as previous scholars have noted, military words appear to have been affected by the fact that many of the commanders were from the South, especially Gascony. Words relating to mercantile practices reflect the major significance of Marseille and other southern ports in the process of linguistic adaptation. Finally, the well-known importance of Lyons (the *Florence française*) as a major artistic, cultural, commercial and even military centre (serving as the military HQ of François I) cannot be underestimated. The city enjoyed spectacular growth, drawing in Italians of all levels and professional backgrounds so that, from about 1515 onward, it was established as a key transition point between Italy and Paris. As a result, it seems likely that technical words from Italian would often have entered French usage initially in the various *langues de groupe* of southern traders, professionals and soldiers. (*ibid.*)

En parlant de facteurs diatopiques, il ne faut pas oublier qu'à cette époque la prosthèse vocalique « à l'espagnole » était tout à fait productive en occitan et en gascon, ayant même parfois résisté jusqu'à l'époque moderne :

So it seems likely that sixteenth-century Italianisms containing word-initial /sC-/ would readily have been accommodated via prosthesis to the native speech patterns of Southerners. The resultant adaptation would have operated not only in their original dialect but also in the *français régional* which they may have mastered to varying degrees and which was used when interacting with French speakers from the north. Thereafter, when these Italianisms with prosthetic vowels passed northward into more identifiably "standard" usage, they would readily have been identified as southern forms, taking their place alongside existing Occitanisms like *escalier* and *escargot* where the presence of word-initial /esC-/ in the crystallising standard language was (and remains) acceptable. (*ibid.*, p. 443-444)

Au-delà de cette attention portée aux facteurs diasystémiques qui influencent l'intégration d'un emprunt dans la langue cible – nous généralisons délibérément le propos de Sampson – il faut également prendre en considération ceux qui concernent la langue-source. Indirectement évoquée avec l'exemple des emprunts tirés de l'italien littéraire standard, la question de savoir à quelle variété d'italien un mot a été emprunté est tout aussi centrale, car, dans les nombreuses variétés régionales italiennes, les usages linguistiques changent considérablement, la prosthèse vocalique y étant beaucoup plus répandue qu'en italien standard, et ce encore aujourd'hui :

Thus, for present-day Piedmont, Tullio Telmon has reported the widespread presence of vowel prosthesis in the dialects of this region, and there seem to be good grounds for believing that it does not represent a purely modern phenomenon. The significance for Italian borrowings into French of the existence of widely occurring vowel prosthesis in Piedmontese dialects is difficult to assess. However, it does not seem unlikely that local regional forms of Italian (*italiano regionale*) could have been affected by it, so that French speakers may well have commonly encountered a prosthetic version of Italian words theoretically beginning with /sC-/. Given that French troops and their accompanying retinues were strongly based in Piedmont for some three decades in the early 16th century, such a possibility clearly raises important questions. (*ibid.*, p. 445)

Cette hypothèse selon laquelle certains italianismes, empruntés aux variétés régionales italiennes, auraient pu présenter une prosthèse vocalique avant d'entrer dans l'usage français, demande toujours à être validée par des données contemporaines solides ; cela n'empêche pas Sampson de la développer davantage :

If a similar scenario is also envisaged for other areas elsewhere in northern and central Italy, a somewhat different interpretation would suggest itself for the presence of vowel prosthesis in Italianisms like *escarpe* and *estocade*. Rather than the word-initial sequence /esC-/ of such forms having arisen from phonological adaptation by native French people through their addition of a prosthetic vowel, it might just reflect the simple adoption or imitation of forms which contained a pre-existing prosthetic vowel (just as has been the case with Hispanisms or Occitanisms borrowed into French). (*ibid.*)

Le travail mené par Sampson est, pour nous, d'un grand intérêt en ce qu'il rappelle, en général, l'importance de prendre en compte les facteurs sociolinguistiques en jeu dans une situation de contact de langues et, en particulier, la nécessité d'intégrer les paramètres diasystémiques à l'étude des phénomènes linguistiques qui en résultent. Sa méthodologie est, en ce sens, exemplaire, comme le

prouvent les résultats auxquels elle lui a permis de parvenir, bien que certains ne soient que préliminaires.

3.2.2. Aspects morphosyntaxiques

Le linguiste soviétique et représentant du Cercle de Prague Polivanov caractérise ainsi l'intégration phonétique d'un emprunt : « En entendant un mot inconnu étranger [...] nous tâchons d'y retrouver un complexe de *nos* représentations phonologiques, de les décomposer en des phonèmes propres à *notre* langue maternelle, et même en conformité à *nos* lois de groupement de phonèmes » (1931 : 80). Pour Roberto Gusmani, à qui nous empruntons la citation (cf. 1981 : 51), lorsqu'il s'agit d'intégrer un élément étranger à ses propres structures grammaticales, la langue observe ce même mécanisme d'interprétation et d'identification. Bien entendu, le processus d'intégration morphologique reste conditionné par la forme matérielle du modèle à partir de laquelle se réalise concrètement l'emprunt mais le locuteur qui en est à l'origine interprète ce modèle étranger et par conséquent l'identifie à cette catégorie grammaticale indigène qui lui offre le plus grand nombre d'éléments de comparaison. Dans le chapitre de ses *Saggi sull'interferenza linguistica* qu'il consacre à l'intégration morphologique et lexicale des emprunts, Gusmani souligne à plusieurs reprises l'importance de cette *forma-base straniera*, qu'il essaie alors de caractériser sur la base de régularités relevées à partir d'études quantitatives et qualitatives :

Cominciamo con l'osservare che, prima ancora di assimilare il prestito adattandolo alle proprie strutture, la lingua compie un'opera d'identificazione e d'interpretazione degli elementi allogeni. Da più parti è stato rilevato a questo proposito che il prestito si compie, di norma, partendo da una ben determinata forma tra quelle assunte dal termine straniero, che può essere ad esempio il singolare o il plurale o un particolare caso della flessione nominale (se appunto di nome si tratta), oppure l'infinito o una delle forme finite della coniugazione, se si ha da fare con un verbo. (*ibid.*, p. 45-46)

Loin d'être purement aléatoire, ce point de départ du processus d'interférence coïncide généralement avec la forme sous laquelle le modèle étranger se présente dans le(s) contexte(s) où son imitation s'opère, autrement dit sa forme la plus courante, et donc la plus typique, ou du moins ressentie comme telle. Il va de soi que, pour pouvoir reconstruire le processus d'intégration, l'identification de ce(s) contexte(s) est non seulement souhaitable, mais aussi nécessaire.

Se la lingua che fornisce il modello conosce una flessione, la base dell'integrazione dei nomi sarà in genere costituita dal nominativo singolare, com'è naturale, trattandosi, almeno nella maggioranza dei casi, della forma più rappresentativa del paradigma. Ma non è sempre così, in quanto l'uso – strettamente connesso col significato della parola stessa – poteva privilegiare anche altre forme. Così i nomi che, per loro natura, vengono comunemente impiegati al plurale (nomi di popolazioni, di oggetti che vengono designati nella loro molteplicità, « pluralia tantum ») sono integrati partendo da quello che è il loro aspetto più consueto [...]. (*ibid.*, p. 46)

Une grande partie des italianismes culinaires du français rentre dans ce cas particulier des « pluralia tantum » ; au moment de leur imitation par des locuteurs français, la forme de base étrangère de ces mots, désignant des produits alimentaires que rarement l'on vend à l'unité, était le plus souvent le pluriel : cf. le fr. *macaroni* (sg.) < it. *maccheroni* (pl.) parmi tant d'autres. Bien qu'ils soient justifiés par le contexte dans lequel a eu lieu l'imitation, ces mots restent les résultats d'une

mauvaise interprétation du modèle étranger, d'où le rôle déterminant que celle-ci joue dans l'intégration formelle d'un emprunt : « Il momento interpretativo si rivela in tutta la sua importanza soprattutto quando conduce, attraverso la mancata identificazione di un morfema straniero, ad una falsa analisi della parola, perché proprio in questi casi è possibile avere la misura del ruolo avuto da chi compie il prestito » (*ibid.*, p. 51). On pourrait aisément généraliser le propos de Gusmani et dire que l'intégration d'un emprunt, conçu comme le résultat d'un processus mimétique, dépend strictement de ce moment interprétatif, au cours duquel le locuteur interprète le modèle de base d'une certaine façon, qui déterminera la forme, la catégorie grammaticale et le sens du néologisme ainsi créé par imitation et appelé "emprunt".

Mais revenons à présent à la question de l'intégration morphosyntaxique des emprunts en français, et plus en particulier encore à celle de leur incorporation au sein des paradigmes flexionnels français. En ce qui concerne la catégorie grammaticale du nombre, conformément aux *Rectifications de l'orthographe* de 1990, « on renforcera l'intégration des mots empruntés en leur appliquant les règles du pluriel du français, ce qui implique dans certains cas la fixation d'une forme de singulier » (p. 11), laquelle peut – nous l'avons vu avec l'exemple des *pluralia tantum* ci-dessus – ne pas respecter le nombre originel. Nous signalons ici la question de l'opposition entre noms comptables et noms massifs, qui touche un bon nombre d'italianismes culinaires, notamment ceux qui désignent des pâtes alimentaires, lesquels peuvent, dans certains contextes, être employés de manière massive pour dénommer le plat constitué par ces pâtes. Passons maintenant à la catégorie grammaticale du genre.

Afin de comprendre les principes qui gouvernent l'attribution du genre dans les mots d'emprunt, et en particulier dans les italianismes culinaires, il faut avant tout rappeler, à l'instar de Gusmani, qu'au-delà des affinités formelles il y a tout un réseau de correspondances sémantiques qui peut s'établir entre le modèle étranger et le stock lexical de la langue qui l'imité, et qui peut alors en influencer l'intégration à ce niveau (*cf.* 1981 : 55). Cette précision liminaire s'impose d'autant plus que la catégorie grammaticale du genre demeure particulièrement controversée au sein des sciences du langage : elle est, comme le dit Fodor 1959, « one of the still unsolved puzzles of linguistic science » (p. 1). Dès les débuts de la réflexion linguistique, la question s'est posée de savoir si les origines et les fonctions du genre sont sémantiques ou syntaxiques ; elle demeure encore aujourd'hui irrésolue, et les linguistes se partagent entre ceux qui considèrent le genre comme un moyen syntaxique de surface pour cataloguer les noms en fonction de leurs suffixes, et ceux qui, en revanche, défendent ses fondements sémantiques et ses valeurs sémiotiques. Dans « Competing influences on gender assignment : variable process, stable outcome » (1982), Poplack / Pousada / Sankoff constatent en plus qu'on ne peut pas toujours clairement établir si un nom donné possède son genre spécifique en vertu de ses propriétés synchroniques phonologiques, syntaxiques et/ou sémantiques, ou simplement parce que ce genre lui a été transmis en diachronie par les générations précédentes de locuteurs de la langue en question. Ainsi, les auteurs, comme bien d'autres linguistes du XIX^e et XX^e siècles, se sont intéressés au cas particulier de l'attribution du genre dans les mots d'emprunts, dans l'espoir de pouvoir contourner ces écueils. Alors qu'elle ne peut pas nous renseigner sur l'origine de la catégorie du genre, « examination of borrowed forms provides an ideal opportunity to investigate synchronically the factors operative in assigning gender to new material, which has not been handed down from previous generations » (1982 : 4).

Lorsque l'on s'intéresse à l'assignation du genre dans les mots d'emprunt et aux facteurs qui l'influencent, il importe avant tout de dire que ceux-ci varient d'une langue à l'autre ; ils sont, pour

reprendre les mots de Poplack / Pousada / Sankoff, « language-specific » (*ibid.*, p. 1). Ensuite, il faut distinguer les substantifs qui y sont soumis en fonction de l'animéité de leur référent. Pour les substantifs [+animés] vaut la règle du genre naturel, qui repose sur la correspondance entre le genre grammatical et le sexe du référent. Notre travail portant sur les italianismes culinaires, nous allons nous concentrer plutôt sur les critères d'attribution du genre pour les substantifs [-animés], lesquels présentent un degré de variation bien plus prononcé. Cela rejoint la conclusion que les auteurs tirent à la suite de leur étude de cas, à savoir que si le genre des emprunts, une fois assigné, ne varie pas, les facteurs qui interviennent dans le processus de son attribution sont, eux, variables (*cf. ibid.*).

Si leurs formulations varient d'un auteur à l'autre, les facteurs qui régissent l'assignation du genre dans un mot d'emprunt sont substantiellement les mêmes et tous régis par le principe de l'analogie. Celle-ci peut intervenir au niveau formel – le genre sera alors assigné sur la base d'une correspondance phonétique, graphémique et/ou morphologique entre le modèle étranger et une forme indigène – ou au niveau sémantique. Le principe de l'analogie sémantique consiste dans l'intégration de l'emprunt à l'intérieur d'un paradigme sémantique et/ou conceptuel et est régie par trois critères principaux : le critère de la similitude conceptuelle (l'emprunt prendra le genre d'un mot indigène conceptuellement proche), de l'hyponymie (il prendra celui de son hyperonyme) et celui de l'ellipse d'un signe entier (dont l'emprunt prendra le genre). À ces facteurs analogiques, il faut ajouter, d'une part, la règle du « genre non-marqué », « générique » ou encore « archigenre » (Belleau 2016 : 11), typiquement le masculin, et, de l'autre, celle de l'arbitraire, sans oublier l'influence des facteurs sociolinguistiques : par exemple, le niveau de compétence linguistique du locuteur (c.-à-d. sa connaissance individuelle de la langue modèle) pourrait l'amener à respecter le genre originel. Pour Weinreich notamment, ces facteurs sociolinguistiques primeraient sur les critères structuraux : « the choice itself would appear to depend not on the structures of the languages in contact, but rather on individual psychological and socio-cultural factors prevailing in the contact situation » (1953 : 46).

Au moment de l'analyse de notre nomenclature des italianismes culinaires du français nous aurons non seulement l'occasion d'observer et de commenter le fonctionnement de ces mécanismes d'attribution du genre, mais aussi d'apprécier ce principe universel selon lequel celle-ci varie d'une langue à l'autre, voire d'une variété de langue à l'autre. En effet, le regard que nous allons porter sur les différentes trajectoires prises par ces emprunts à l'intérieur de l'espace francophone nous permettra d'établir que l'intégration morphosyntaxique des italianismes en français est un phénomène grammatical qui varie régionalement, en particulier entre le français québécois et le français hexagonal, dont les stratégies d'attribution du genre divergent sensiblement pour certains mots, en raison notamment de leur caractère international, qui ne fait qu'enrichir le réseau d'interférences et d'influences interlinguistiques.

Avant de passer aux aspects lexicologiques, sémantiques et pragmatiques, il nous reste une dernière précision à faire concernant l'intégration morphologique des emprunts à l'italien en français. Comme l'explique Gusmani, celle-ci ne se limite pas nécessairement à établir des analogies entre les modèles étrangers et les catégories grammaticales indigènes, mais peut aussi conduire à un remaniement de la terminaison du mot étranger, qui sera alors assimilée à celle d'une catégorie de mots internes semblables :

[...] tale rimaneggiamento è alle volte ancor più radicale, potendo consistere nell'adattamento di un intero suffisso o addirittura nell'aggiunta di un morfema caratteristico della lingua che accoglie il prestito. Si tratta allora di una forma d'integrazione non solo più vistosa, ma anche più profonda, in

quanto ha di mira – al di là dell'adeguamento nel nuovo termine ai preesistenti schemi morfologici – la sua parziale mimetizzazione, raggiunta attraverso l'inserimento in una categoria di parole formalmente e funzionalmente già ben caratterizzata. (1981: 61-62)

Cet alignement suffixal (« allinamento suffissale »), que l'auteur fait rentrer dans la typologie complexe des rapprochements parétymologiques (*cf. ibid.*, p. 69), permet d'éclairer, du moins en partie, la question très controversée du suffixe *-ade*, emprunté en français à diverses langues méridionales : l'espagnol *-ada*, le provençal *-ado*, l'italien *-ata* (< latin *-ata*, provenant d'abord de la substantivation des participes de la première conjugaison). Dans un passage consacré aux interférences entre suffixes, Hope 1971, qui s'est particulièrement intéressé à la question de l'origine du français *-ade*, remarque l'absence totale d'une adaptation française en *-ée* de la terminaison du participe passé féminin italien *-ata*, alors qu'en ancien français *-ée* était l'adaptation naturelle du suffixe latin *-ata*. Encore plus frappant est le fait que l'adaptation en *-ate*, à laquelle on s'attendrait spontanément, ne se manifeste que très rarement, remplacée alors par la forme obtenue par vocalisation consonantique, et analogue au suffixe typiquement provençal, *-ade*, d'où la question de sa provenance. Alors que pour Guiraud il s'agit d'un suffixe « sans doute provençal mais étendu à tous les mots italiens en *-ata* » (1971 : 107), suivant ce principe d'alignement suffixal, pour Hope, le fait que la plupart des terminaisons en *-ade* soient, dans les emprunts à l'italien, des morphèmes distincts, alors que dans les provençalismes ils sont sémantiquement opaques (1971 : 605), constitue une preuve en faveur d'une origine italienne. L'auteur finit alors par conclure que le morphème *-ade*, en tant que suffixe actif, est d'origine italienne mais que, phonétiquement parlant, il présente un « background » (*ibid.*, p. 609) à la fois italien et provençal.

3.2.3. Aspects lexicologiques, sémantiques et pragmatiques

Jusqu'à présent, notre attention a été portée exclusivement sur les traits formels typiquement partagés par les emprunts à l'italien en français, en particulier par ceux qui relèvent du champ sémantique de la cuisine. Cependant, l'intégration d'un emprunt dans une langue donnée est un processus profondément articulé qui le concerne en tant que signe linguistique à part entière : il agit sur sa forme (signifiant) aussi bien que sur son sens (signifié), sans parler de la réalité extralinguistique (réfèrent) que l'emprunt désigne, elle aussi intégrée au sein de l'univers de référence des locuteurs de la langue emprunteuse. De même que pour les autres formes d'intégration d'un emprunt, l'intégration sémantique n'est pas un acte de transfert mécanique : entre la forme nouvelle et les mots déjà présents dans le système de la langue s'établit naturellement un rapport d'influence réciproque et c'est précisément au sein de ce dense réseau de relations lexicales et sémantiques que se profile le sens de l'emprunt.

Généralement monosémique, tout au moins dans un premier temps, un emprunt peut par la suite faire l'objet d'évolutions sémantiques, en fonction des besoins dénotatifs et connotatifs des locuteurs. Les chercheurs ont tendance à considérer ces évolutions internes à partir d'une lexie empruntée comme un indice supplémentaire de son intégration dans la langue emprunteuse, ou, selon la terminologie de Gusmani, de son acclimatation (*cf.* § 1.2.2. et 1.3.4. dans ce texte). Parce qu'elle touche à la partie inaudible et invisible du signe linguistique, la néologie sémantique présente des difficultés de repérage qui la confinent souvent dans l'angle mort de la description linguistique ; cela est vrai pour n'importe quel mot appartenant au lexique d'une langue, soit-il de matrice interne ou

externe. Toutefois, la formation d'un nouveau sens ou, plus généralement, d'un nouvel emploi à partir d'une forme préexistante, aussi appelée *néosémie*, laisse nécessairement des traces sur son entourage, immédiat (c.-à-d. la phrase) et/ou lointain (c.-à-d. le texte). Par exemple, l'occurrence du mot *caviar* (emprunté au vénitien *caviaro* > it. *caviale*) dans un article de presse sportive, introduit par des verbes inattendus pour un mot culinaire (énoncés 3 et 4) et précédé du déterminant indéfini *un* (énoncés 1 et 2) – alors que ce mot est, comme la plupart des mots qui désignent des aliments, typiquement massif – soulève des questions légitimes quant à son sens.

- (1) À dix contre onze, Rodez fait exploser la dépense paloise et, sur un **caviar** de Rachedi en contre, Bralley vient fusiller Sesma dans un véritable délire. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 02-05-1986)
- (2) Le match somnole dans l'à-peu-près quand arrive le premier but (28^e). Eranio, oublié au point de pénalty, reçoit un **caviar** sur un plateau d'argent, expédié par Savicevic, et il n'a plus qu'à le pousser dans les filets. (*Libération*, Paris, 06-08-1996)
- (3) Lalisce passe en revue le milieu de terrain, visiteur avant d'adresser un **caviar** à Lipka, qui profite d'une toile de Cadu, pour fusiller Astier (3-0, 64^e). (*Le Parisien*, Paris, 06-05-2000)
- (4) Quasiment dans sa moitié de terrain, le Chilien, sauveur sur l'action nantaise, a distribué un **caviar** dans le dos de Castelletto à destination de Dallinga, qui a piqué son ballon pour tromper le gardien nantais (23^e). (*Le Figaro*, 29-04-23)

Absent du mot italien qui lui a servi de modèle, l'emploi de *caviar* pour désigner une bonne passe dans un match de football est le résultat d'une évolution sémantique interne au français. Repris par Rastier et Valette dans « De la polysémie à la néosémie » (2009), l'exemple de *caviar* témoigne de ce que les auteurs nomment une « redomanialisation » et définissent comme « un changement complet de classes sémantiques et de domaines », un domaine étant « un groupe de classes sémantiques (ou taxèmes) lié à une pratique sociale » (p. 7). D'après l'analyse sémique du mot qu'ils nous proposent, tous les sèmes inhérents, ou définitoires, du mot seraient inhibés, et seul le sème afférent /luxé suprême/ se trouverait activé dans ces emplois, *caviar* devenant alors l'expression de la haute qualité. En plus d'attester une reconfiguration du sémème de *caviar* en discours, ce nouvel emploi « présente l'intérêt d'être fortement contraint, tant d'un point de vue domanial que discursif : il s'agit du caviar comme geste sportif, dans le domaine du football presque exclusivement, et dans le discours journalistique (principalement la presse sportive) » (Rastier/Valette, 2009 : 14). Sorti de sa classe sémantique d'origine et intégré à un domaine différent, ce *caviar* entre alors dans une phraséologie inédite et variée (*offrir un caviar*, *proposer un caviar*, *adresser un caviar*, *gâcher un caviar*, etc.), ainsi que dans la lexie footballistique *centre-caviar*.

Quelle est la sémie commune à ces lexies ? Malgré la parenté diachronique incontestable, la distance observable entre le *caviar* « préparation culinaire à base d'œuf d'esturgeon » du domaine de la Gastronomie, et le *caviar*, « excellente passe » du domaine du sport invalide toute représentation prototypique. S'il fallait décrire la sémie de cette acception, on y trouverait sans doute des sèmes issus de *passe* (/démarquage/, /ballon/, etc.) mais aucun du *caviar* initial, sinon, évidemment, /luxé suprême/. En somme, *caviar* a été complètement redomanialisé. (*ibid.*)

L'emploi néosémique de *caviar* dans l'expression semi-figée *c'est du caviar*, elle aussi repérée par Rastier et Valette grâce au recours aux textes, témoigne non pas d'une redomanialisation mais d'une dédomanialisation, les conditions domaniales, discursives et génériques étant dans ce cas indéterminées ; cf. ci-dessous les exemples que nous proposent les auteurs :

- (5) Un p'tit film d'animation hilarant, le début est un poil long mais restez jusqu'au bout : c'est du **caviar** (Site *fumezlamouquette.com*, 5.07.2004)
- (6) Aujourd'hui la StarAc c'est du **caviar** comparé à ce qu'on a déjà vécu dans la musique industrielle (Site *etnoka.fr*, 29.09.2004)

Ces résultats prouvent que la sémantisation, c'est-à-dire l'activation et/ou, inversement, l'inhibition des sèmes qui composent le sémème d'un mot, dépend étroitement du contexte de son emploi. De là l'intérêt de privilégier une approche discursive des phénomènes lexicaux.

Il existe un autre genre d'évolution sémantique, propre aux italianismes culinaires du français et couplée d'une forte productivité lexicale. Nous nous référons à ce phénomène particulier par lequel un emprunt donné perd son autonomie lexicale pour devenir l'un des deux éléments d'une forme composée et fonctionner alors comme une sorte d'affixe, le plus souvent à valeur adjectivale. C'est le cas notamment du substantif *spaghetti*, entré dans un nombre significatif de compositions fortement connotatives, grâce à l'activation du sème afférent de /italianité/ : *western-spaghetti*, *comédien-spaghetti*, *télé-spaghetti*, parmi tant d'autres. Conformément au principe formulé par Guilbert et selon lequel « la réduction sémantique du second nom à un trait essentiel, qui fonde la valeur adjectivale, permet l'extension des formations analogiques construites avec cet élément devenant disponible en dehors de la formation initiale qui leur a donné naissance » (1975 : 244), le mot, grâce à sa polysémie en expansion, a donné lieu à une deuxième série de composés, par analogie avec la forme de ces pâtes (sème inhérent) : *lacet-spaghetti*, *courge-spaghetti*, *raquette-spaghetti*, etc.

Il est important de préciser que tous ces phénomènes de néosémie interne à partir d'un mot de matrice externe n'ont aucune place au sein de la théorie de l'emprunt lexical mais relèvent de la sémantique générale : *caviar* a acquis un sens nouveau parce que c'est un mot normal de la langue française, et non pas parce qu'il vient de l'italien, de même que *western-spaghetti*, ainsi que les autres composés *N-spaghetti*, n'est pas un italianisme – ni, par ailleurs, un anglicisme – mais un pur mot français.

Contrairement à *spaghetti*, très productif en français, *macaroni* a donné un seul sens figuré : l'italianité conservée dans le mot a indirectement favorisé son emploi, diffusé vers la fin du XIX^e siècle, c'est-à-dire en coïncidence avec le début de l'immigration en masse des Italiens vers la France (cf. § 3.1.3. dans ce texte), pour désigner de manière péjorative un Italien. Cela n'a rien de surprenant car, comme le rappelle Fantuzzi, « una presenza di laboratori stranieri così massiccia e concentrata in poche aree comporta fra l'altro anche fenomeni di ghettizzazione e il manifestarsi di tensioni sociali innescate dalla rivalità con la popolazione autoctona, dalle differenze di lingua, di cultura e di abitudini, caratteristiche proprio di situazioni di questo tipo » (2011 : 298). La tendance des mots de la cuisine à devenir des épithètes véhiculant des stéréotypes n'est pas exclusive aux italianismes : la charge culturelle propre au lexique culinaire de n'importe quelle langue rend ces mots particulièrement disponibles à ce genre d'évolutions sémantiques à valeur connotative.

Nous venons de mettre l'accent sur l'une des particularités du lexique culinaire ; elle n'en est pas la seule. Dans le prochain chapitre, notre objectif principal sera précisément celui de caractériser

le lexique culinaire en tant qu'objet d'étude, du linguiste en général, et du lexicographe en particulier, en faisant émerger ses traits les plus représentatifs.

3.3. Le lexique culinaire

L'intérêt personnel que nous portons à la cuisine et à son langage, qui est né de notre culture d'origine mais grandit dans celle qui nous a adoptée, a inévitablement orienté notre choix de travailler sur les italianismes culinaires du français, mais il n'en est pas la seule raison. Celui-ci s'explique aussi par un certain nombre de traits objectifs qui sont spécifiques au lexique culinaire, et qui en font un objet scientifique particulièrement intéressant, notamment aux yeux des philologues et lexicographes. Avant de présenter ces aspects, nous tenons à expliciter la nature du rapport qui relie les deux éléments contenus dans l'expression *lexique culinaire*, à savoir la langue, d'une part, et la cuisine, de l'autre. Les auteurs qui se sont penchés sur la question ont tous reconnu l'analogie comme fondement de cette relation ; nous pensons en particulier aux propos de Massimo Montanari, historien médiéviste spécialisé en histoire de l'alimentation, sous-discipline relativement récente née principalement de ses efforts et de ceux de Jean-Louis Flandrin, avec qui il édite en 1966 une *Histoire de l'alimentation*, publiée simultanément en italien et en français. En 2004, il publie *Il cibo come cultura*, ouvrage dont le titre pourrait surprendre certains, étant donné que, comme le rappelle l'auteur dans ses notes préliminaires, l'idée de Nourriture est souvent associée, à tort, à celle de Nature :

L'idea di Cibo si collega volentieri a quella di Natura, ma il nesso è ambiguo e fondamentalmente improprio. Nell'esperienza umana, infatti, i valori portanti del sistema alimentare non si definiscono in termini di "naturalità" bensì come esito e rappresentazione di processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura. *Res non naturalis* definirono il cibo i medici e i filosofi antichi, a cominciare da Ippocrate, includendo fra i fattori della vita che non appartengono all'ordine "naturale" bensì a quello "artificiale" delle cose. Ovvero, alla *cultura* che l'uomo stesso costruisce e gestisce²⁹⁸. (Montanari, 2006 [2004] : VII)

Contrairement à l'idée de Nourriture, le concept de Cuisine renvoie sans équivoque à l'idée d'un produit culturel, le mot désignant précisément la préparation des aliments. Citons encore une fois Montanari qui, un peu plus loin, énonce les critères qui font basculer la Nourriture de l'ordre naturel au domaine de la culture :

Il cibo è cultura *quando si produce*, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce a *creare* il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li *trasforma* mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì *sceglie* il proprio cibo, con

²⁹⁸ Le texte de Montanari a été traduit en français par Paul-Louis van Berg ; voici la citation en français : « On associe volontiers l'idée de Nourriture à celle de Nature mais le lien est ambigu et fondamentalement impropre. En effet, dans l'expérience humaine, les valeurs porteuses du système alimentaire ne se définissent pas en termes de "Nature" mais plutôt en tant que résultat et représentation de processus culturels qui présupposent la domestication, la transformation et la réinterprétation de la Nature. Médecins et philosophes du Moyen âge, se référant aux "autorités" de l'Antiquité, définissaient la nourriture comme *res non naturalis*, en l'incluant parmi les facteurs de la vie qui n'appartiennent pas à l'ordre extérieur, pour ainsi dire "artificiel", que l'homme en quelque manière peut élaborer et gérer – une notion, donc, qu'on pourrait rapprocher de celle de *culture* » (Montanari, 2010 : 13).

criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla²⁹⁹. (*ibid.*, p. VII-VIII)

Entre les lignes de ce passage nous reconnaissons les principes sur lesquels repose le *triangle culinaire* de l'anthropologue français Claude Lévi-Strauss, identifié plus loin par Montanari lui-même comme précurseur de sa pensée. Dans *Le cru et le cuit* (1964), premier tome des *Mythologiques*, Lévi-Strauss développe, par analogie avec le triangle des voyelles (*a, u, i*) et le triangle des consonnes (*k, p, t*), un système alimentaire fondé sur l'opposition entre ces trois éléments : le *cru*, fonctionnant comme le pôle non marqué, le *cuit*, autrement dit la transformation culturelle du cru, et le *pourri*, ou sa transformation naturelle. L'élaboration de cette structure sémiotique triangulaire s'inscrit dans un projet plus large qui est celui d'appliquer une méthode structurale à tous les domaines de la culture, à la langue aussi bien qu'à la cuisine. Là où Montanari se montre le plus proche des idées structuralistes de Lévi-Strauss, c'est dans sa *grammatica del cibo* ; dans le chapitre éponyme, traduit en français par « La grammaire du manger », il pousse l'analogie entre langue et cuisine jusqu'à doter cette dernière d'une structure grammaticale :

In tutte le società, il modo di mangiare è regolato da convenzioni analoghe a quelle che danno senso e stabilità ai linguaggi verbali. Questo insieme di convenzioni, che chiamiamo « grammatica », configura il sistema alimentare non come una semplice *somma* di prodotti e di cibi, assemblati in modo più o meno casuale, bensì come una *struttura* all'interno della quale ogni elemento definisce il suo significato. Il *lessico* su cui questo linguaggio si fonda evidentemente consiste nel repertorio dei prodotti disponibili, piante e animali, sorta di morfemi (le unità significative di base) su cui si costruiranno le parole e tutto il dizionario. [...] La *morfologia* sono i modi con cui i prodotti vengono elaborati e adattati alle varie esigenze di consumo, attraverso le pratiche di cucina : gesti e procedure concrete (i modi di cottura e di preparazione) trasformano le unità di base in parole, cioè in piatti o vivande, di diverso uso e di diversa funzione. [...] La *sintassi* è la struttura della frase, che dà senso al lessico e alle sue varianti morfologiche. Nel nostro caso è il pasto, che ordina i piatti secondo criteri di successione, di accostamento, di relazione reciproca. Come nella frase verbale, uno o più protagonisti stanno al centro dell'azione [...]. In funzione dei soggetti principali si definiscono, nella struttura sintattica del pasto, i « complementi » che eventualmente precedono, accompagnano, seguono [...]. Infine, il cibo acquista piena capacità espressiva grazie alla *retorica* che di ogni linguaggio è il necessario complemento. Retorica è adattare il discorso all'argomento, agli effetti che si vogliono suscitare. Se il discorso è il cibo, essa è il modo in cui viene allestito, servito, consumato³⁰⁰. (*ibid.*, p. 137-141)

²⁹⁹ « La nourriture est culture *quand on la produit*, car l'homme n'utilise pas seulement ce qu'il trouve dans la nature (comme le font toutes les autres espèces animales), mais cherche à *créer* sa propre nourriture, en superposant la production à la prédation. La nourriture est culture *quand on la prépare*, parce que, une fois acquis les produits alimentaires de base, l'homme les *transforme* au moyen du feu et d'une technologie élaborée qui s'exprime dans les pratiques culinaires. La nourriture est culture *quand on la consomme*, parce qu'en réalité, bien qu'il puisse manger de tout, l'homme ne mange pas tout mais *choisit* sa nourriture, selon des critères liés tantôt aux dimensions économiques et nutritionnelles du geste, tantôt aux valeurs symboliques dont la nourriture est investie. Au long de tels parcours, la nourriture se configure en tant qu'élément décisif de l'identité humaine et comme un des instruments les plus efficaces pour la communiquer » (Montanari, 2010 : p. 13-14).

³⁰⁰ « Dans toutes les sociétés, la manière de manger est réglée par des conventions analogues à celles qui donnent sens et stabilité aux langages verbaux. Cet ensemble de conventions que nous appelons "grammaire" configure le système alimentaire non comme une simple *somme* de produits et d'aliments assemblés de manière plus ou moins aléatoire, mais comme une *structure* dans laquelle chaque élément a un sens. Le *lexique* sur lequel est évidemment fondé ce langage est constitué par le répertoire des denrées disponibles, plantes et animaux, sortes de morphèmes (les unités signifiantes de base) sur lesquels se construiront les mots et tout le dictionnaire. [...] La *morphologie* est constituée par les manières dont les produits sont élaborés et adaptés aux diverses exigences de la consommation par le biais des pratiques culinaires :

Plus que dans ce discours de grammaticalisation de la nourriture, qui nous laisse perplexe quant à sa pertinence scientifique³⁰¹, c'est dans le fait d'avoir identifié le geste de manger comme un fait social que nous voyons l'apport le plus significatif de la pensée de Montanari. Au sujet des produits, qui seraient les unités lexicales d'après sa grammaire, il précise en effet qu'il s'agit d'« un lexique qui se précise d'une fois à l'autre en relation avec la situation environnementale, économique, sociale et culturelle, vu qu'un produit peut être assuré par les ressources du terroir ou par des rapports commerciaux ; il peut être accessible à quelques-uns et inaccessible à d'autres [...] ; il peut être accepté ou refusé en fonction des goûts (collectifs et individuels) ou des options culturelles [...] »³⁰² (Montanari, 2010 : 117). Ces différences – conclut l'auteur – « n'excluent pas un langage commun ou plutôt elles le présupposent »³⁰³ (*ibid.*). Ce principe d'unité dans la multiplicité, commun à la langue et à la cuisine, s'observe lorsque celles-ci s'expriment à l'intérieur d'une société donnée aussi bien qu'à l'extérieur :

L'analogia fra cibo e linguaggio, che abbiamo messo a confronto come sistemi di segni oltre che (nel caso del cibo) di realtà materiali, li connota entrambi come codici di comunicazione, che, all'interno e all'esterno delle società che li esprimono, trasmettono valori simbolici e *significati* di varia natura (economici, sociali, politici, religiosi, etnici, estetici, ecc.). Come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi lo pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è strumento di identità, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui è più facile – almeno in apparenza – che decodificarne la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci, contaminazioni³⁰⁴. (Montanari, 2006 [2004] : 153-154)

gestes et procédure concrètes (manières de cuire et de préparer) transforment les unités de base en mots, c'est-à-dire en plats ou en mets aux divers usages et aux diverses fonctions. [...] La *syntaxe* donne la structure de la phrase qui donne sens au lexique et à ses variantes morphologiques. Dans notre cas, c'est le repas qui ordonne les plats selon des critères de succession, d'association et de relation réciproque. Comme dans la phrase verbale, un ou plusieurs protagonistes sont au centre de l'action [...]. En fonction des sujets principaux se définissent, dans la structure syntactique du repas, les "compléments" qui éventuellement précèdent, accompagnent ou suivent [...]. Enfin, la nourriture acquiert sa pleine capacité expressive grâce à la *rhétorique* qui est le complément nécessaire dans tout langage. La rhétorique désigne l'adaptation du discours au sujet, aux effets que l'on désire provoquer. Si le discours est la nourriture, la rhétorique est la manière dont celle-ci est préparée, servie et consommée » (Montanari, 2010 : 117-120).

³⁰¹ Qui plus est, cette analogie ne rend pas justice aux spécificités de la cuisine, laquelle ne se laisse pas ramener entièrement à une structure en tous points parallèle à celle du langage articulé humain, et vice versa. À trop vouloir se focaliser sur les ressemblances, on néglige complètement les différences.

³⁰² « un lessico che si precisa di volta in volta in rapporto alla situazione ambientale, economica, sociale, culturale, poiché un prodotto può essere assicurato dalle risorse del territorio ma anche dai rapporti commerciali ; può essere accessibile ad alcuni, inaccessibile ad altri [...] ; può essere accolto o rifiutato a seconda dei gusti (collettivi e individuali) o dalle opzioni culturali [...] » (Montanari, 2006 [2004] : 137-138).

³⁰³ « Queste differenze non escludono un linguaggio comune, anzi lo presuppongono » dans le texte original (Montanari, 2006 [2004] : 138).

³⁰⁴ Dans le texte français : « L'analogie entre alimentation et langage que nous avons comparés en tant que systèmes de signes (dans le cas de l'alimentation) et pas seulement comme réalités matérielles, les connote tous deux en tant que codes de communication qui, à l'intérieur et à l'extérieur des sociétés qui les expriment, transmettent des valeurs symboliques et des *signifiés* de natures variées (économiques, sociales, politiques, religieuses, ethniques, esthétiques, etc.). Comme la langue parlée, le système alimentaire contient et transporte la culture de ceux qui la pratiquent ; il est dépositaire des traditions et de l'identité du groupe. Il constitue par conséquent un extraordinaire véhicule d'autoreprésentation et d'échange culturel : c'est un instrument d'identité mais aussi la première manière de rentrer en contact avec des cultures différentes, vu que manger la nourriture d'autrui est plus facile – au moins en apparence – qu'en décoder la langue. Plus

L'une des particularités du lexique culinaire repose précisément sur cette disposition de la cuisine aux contacts interculturels et, en même temps, sur son enracinement interne à chaque culture.

3.3.1. Ancrage interne et ouverture sur l'extérieur

En tant qu'élément constitutif de chaque culture et puissant vecteur identitaire, la cuisine se trouve profondément ancrée dans la réalité matérielle de chaque communauté linguistique, tout en entretenant des rapports intenses avec l'extérieur. Cette exposition aux forces à la fois centripètes et centrifuges se traduit, en termes linguistiques, par un haut degré de variation diatopique et, parallèlement, par une forte exposition potentielle aux contacts interlinguistiques. S'intéresser aux variations diatopiques d'une cuisine et de ses mots revient à analyser le rapport qui existe, d'une part, entre le système qu'on pourrait appeler la *cuisine nationale* et les différentes réalités qui se manifestent au niveau régional et, de l'autre, entre la langue et ses régionalismes. Dans *Linguistica e cucina* (2012), Anna Martellotti observe que, s'il est particulièrement riche en régionalismes, voire en géosynonymes, le lexique culinaire présente également un certain degré de variation diastratique, parallèle à la dichotomie entre alimentation des riches et des pauvres, diaphasique, rattachée à la diversité du discours culinaire en fonction des contextes, et diamésique, c'est-à-dire entre usage écrit et parlé (cf. p. 20-21), d'où l'intérêt grandissant que lui porte la linguistique variationnelle. Quant à la variation diachronique, vue la place centrale qu'elle occupe dans ce travail, nous y reviendrons plus tard dans une section à part.

Après avoir traité les aspects qui touchent à la variation interne au lexique culinaire d'une langue, Martellotti s'intéresse aux rapports que celui-ci entretient avec l'extérieur. Toujours sous le signe de l'analogie entre langue et cuisine, elle montre que certains concepts proprement linguistiques, comme le substrat, le superstrat et l'adstrat, trouvent une correspondance dans le domaine culinaire, dont elle donne des exemples tirés de l'histoire de la cuisine italienne :

[...] rientrano nel primo caso gli elementi ereditati dalla cucina precedente (residui di cucina etrusca nel latino), nel secondo i tratti desunti dalle consuetudini alimentari dei dominatori in seguito assimilati (l'arrosto germanico), mentre si parla di adstrato quando si attinge a culture vicine o lontane con cui si entra in contatto (gli influssi orientali che in diverse epoche si sono riversati sull'Europa). (2012 : 35)

L'autrice s'attarde ensuite sur certaines catégories d'emprunt linguistique, notamment sur celles qui s'appliquent également aux réalités culinaires, son objectif étant de prouver que le parler et le manger sont deux fonctions sociales primaires qui se manifestent et évoluent selon des mécanismes similaires. Le calque est l'un d'entre eux, et se réalise lorsqu'on crée un plat en imitant un modèle étranger, mais en se servant d'ingrédients autochtones (cf. p. 38), tout comme l'emprunt interne (c.-à-d. à une variété régionale), analogue à la redécouverte récente des cuisines locales et à leur successive généralisation au niveau national (cf. p. 49-50). Le lexique culinaire circule en somme dans un réseau qui traverse des niveaux distincts mais communicants entre eux : le niveau local, le niveau national et le niveau global. Cela est particulièrement vrai pour le lexique culinaire italien, la

encore que la parole, la nourriture se prête à mettre en relation des cultures différentes, ouvrant les systèmes de cuisine à toute sorte d'inventions, de croisements et de contaminations » (2010 : 129).

cuisine italienne ayant connu une diffusion à l'étranger hors pair. L'incroyable succès du modèle culinaire italien dans le monde lui a conféré une identité immédiatement reconnaissable, mais il a aussi exposé la cuisine italienne et son lexique à des déformations et 'trahisons' qui en font un cas exemplaire. Si on a pu voir dans ces altérations une forme de réappropriation féconde et contraire à l'idée d'une homogénéisation culturelle³⁰⁵, elles n'en demeurent pas moins des altérations par rapport à leurs modèles italiens. Il suffit de lire la carte d'un restaurant italien à l'étranger pour se rendre compte du nombre de déformations dont certains italianismes font l'objet – nous pensons au très récent *scamorza*, presque systématiquement orthographié *scarmoza* – et que le linguiste se doit de relever et, si possible, d'expliquer³⁰⁶, surement pas de condamner. Différent est le cas des faux italianismes (cf. § 1.2.7.10 dans ce texte), qui ne sont pas des emprunts puisqu'ils n'ont pas de modèle dans la langue italienne. Dû principalement au prestige de la langue italienne, notamment dans le domaine culinaire, le phénomène des faux italianismes peut être rapproché de celui de l'*Italian Sounding*, défini par le Ministère des entreprises et du 'Made in Italy' italien (CNALCIS, Consiglio Nazionale per la Lotta alla Contraffazione e all'Italian Sounding) comme l'utilisation de mots, images, combinaison chromatiques (c.-à-d. le drapeau national), références géographiques, noms de marques évocateurs de l'Italie dans le but de promouvoir et commercialiser des produits, souvent alimentaires, qui ne sont pas 'Made in Italy'.

Par son ancrage interne et son ouverture sur l'extérieur, la cuisine occupe, au même titre que la langue, un espace de tension permanente entre les forces conservatrices de la tradition, d'une part, et les impulsions innovatrices, de l'autre. Comme le souligne Martellotti dans l'ouvrage cité ci-dessus, l'équilibre qui résulte de cette stabilité dans le changement est ce qui permet à la langue d'assurer sa fonction primaire :

Per ottemperare alla propria funzione, che è quella di servire da mezzo di comunicazione tra i membri di una società, la lingua deve essere unitaria e i parlanti devono riconoscersi in questa realtà, e da qui la conservatività nella fonetica, nella grammatica e nel vocabolario ; ma sempre ai fini della comunicazione la lingua deve adeguarsi alle mutate esigenze della comunità che la adopera, e da qui la necessità dell'innovazione : se la prima ci consente di comunicare, la seconda ci consente di dire cose nuove. (2012 : 29)

De la même manière, afin de remplir sa fonction principale, qui est celle d'exprimer une culture, la cuisine doit être unitaire et les hommes doivent pouvoir se reconnaître dans cette réalité, d'où l'existence des traditions culinaires ; toutefois, parallèlement à la culture, la cuisine a besoin d'innover, de se renouveler, suivant les exigences et les envies de ceux qui la pratiquent et la consomment.

Le point de tension qui existe entre tradition et innovation n'est pas le seul que présente le lexique culinaire : parce que la cuisine ne constitue pas seulement une pratique quotidienne destinée à assurer la survie de l'espèce humaine, mais aussi un art, un ensemble de connaissances, un domaine

³⁰⁵ À ce sujet, nous renvoyons aux travaux de l'anthropologue Sylvie Sanchez, et en particulier à son ouvrage de 2006 sur la pizza (*Pizza. Cultures et mondialisation*), dans lequel elle montre que l'emprunt culturel, loin de déboucher sur une uniformisation, sur un alignement des pratiques culturelles, est, par la réinterprétation de l'élément exogène, à l'origine de l'émergence de formes nouvelles.

³⁰⁶ Concernant *scarmoza*, il est possible que la finale *mozza* ait subi l'attraction paronymique de *mozzarella*.

du savoir, autrement dit une science, son lexique occupe un espace interstitiel entre la langue commune et la terminologie.

3.3.2. À la frontière entre la langue commune et la terminologie

L'une des singularités des mots de la cuisine, ainsi qu'une partie de leur intérêt, réside dans la position frontalière qu'ils occupent au sein de la langue : en effet, tout en appartenant au langage commun, ceux-ci partagent aussi des traits avec les langues de spécialité. Cela revient à dire que dans ce vaste et complexe ensemble qu'est le lexique culinaire il n'y aurait pas que des mots mais aussi des termes. C'est de toute évidence ce que pensent les chercheurs italiens qui se sont penchés sur la question (Lubello 2012 entre autres), à qui nous devons l'expression *gastronomi*³⁰⁷ (*gastronymes* en français), créée précisément pour désigner les termes de cuisine. Toutefois, sans vouloir nier par là sa pertinence, force est de constater que le mot *gastronymes* renvoie avant tout à la gastronomie, et non pas à la cuisine ; se pose alors la question de la définition de ces deux réalités et du rapport qu'elles entretiennent entre elles. Pour le TLFi, il s'agit de deux formes d'art, consistant à apprêter les aliments dans le cas de la cuisine, et à élaborer de la 'bonne chère' pour ce qui est de la gastronomie. Si l'on s'en tient à ces deux définitions, la gastronomie aurait, par rapport à la cuisine, une finalité précise, qui est de satisfaire le goût par la qualité de la nourriture, en plus de celle, implicite dans l'acte de se nourrir et commune alors à la cuisine, de nous permettre de rester en vie. Dans sa *Physiologie du Goût* (1825), ouvrage qui a contribué dans une large mesure à populariser le mot *gastronomie*, Brillat-Savarin le définit précisément comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit » et dont le but « est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible » (1982 [1825] : 62). Il précise ensuite le rapport que cette science entretient avec les autres sphères de la connaissance, ou de l'activité, humaine, y compris la cuisine, en mettant en avant une fois de plus, tel un vrai épicurien, l'idée d'une nourriture destinée au plaisir :

La gastronomie tient : À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ; À la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ; À la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ; À la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ; Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ; Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations. (*ibid.*)

Au moment où Brillat-Savarin écrit la *Physiologie du Goût*, publié de façon anonyme deux mois avant sa mort, l'univers de l'art culinaire, français et plus largement européen, est traversé par

³⁰⁷ Dans l'*Enciclopedia Treccani*, sous l'article intitulé « *Gastronomia, lingua della* » (2010), Lubello, à partir de critères morphosyntaxiques, dresse une typologie non exhaustive des gastronymes italiens. Cf. ci-après les six types identifiés par l'auteur : (a) nome + aggettivo toponomastico o antroponimico (*salsa tartara, cassata siciliana*) ; (b) nome + preposizione *alla* (« alla maniera di », « a uso di ») + aggettivo o sostantivo (*risotto alla milanese, pollo alla marengo*) ; (c) nome + *di* + toponimo (*prosciutto di Parma, pan di Spagna*) ; (d) toponimo ellittico (*gorgonzola, frascati, meringa, marsala*) ; (e) aggettivo, ellittico e sostantivato (*bresciano* « tipo di pane », *savoiaro, caprese, lambrusco, certosino, clementino* ; in diacronia si procede dall'espressione *melanzana alla parmigiana* alla forma ellittica *parmigiana*) ; (f) nome o aggettivo semplice + determinante o suffisso (*parmacotto, galbanino, parmella*). Bien évidemment, on pourrait imaginer d'autres typologies.

une série de transformations importantes, dont l'introduction du mot *gastronomie* ne fait finalement que rendre compte. C'est l'époque où s'impose le restaurant, lieu où l'on ne mange pas que par nécessité, c'est-à-dire pour se nourrir, mais aussi par désir, pour le plaisir de manger ; où la gastronomie s'intellectualise, devenant une science autonome mais pas moins interdisciplinaire ; où la cuisine se professionnalise, par la valorisation et la rationalisation du métier de cuisinier³⁰⁸ et la codification progressive de son langage. Dans un certain sens, à partir de ce moment la cuisine, telle que la définit le TLFi, devient de plus en plus gastronomique, ce qui rend aujourd'hui les mots *cuisine* et *gastronomie*, ainsi que les adjectifs qui en dérivent, interchangeables dans plusieurs de leurs usages courants. Là où, en revanche, les adjectifs *culinaire* et *gastronomique* ne s'utilisent pas toujours indistinctement c'est dans le domaine linguistique. Plus restreint par rapport au lexique culinaire, lequel inclut nécessairement aussi des mots appartenant au lexique général, le lexique gastronomique se compose de termes (les gastronymes dont il était question plus haut) ; il est, autrement dit, un vocabulaire de spécialité. Dans notre travail de recherche nous avons choisi de prendre pour objet le lexique *culinaire* français précisément pour ne pas restreindre le champ d'étude à ces mots qui, d'après les dictionnaires consultés, présentent des marques d'usage ou de domaine spécifique, telles « art.cul. », « culin. », « cuis. », ou encore « gastr. » – encore faudrait-il que terminologues et lexicographes s'accordent sur les mots auxquels coller ces étiquettes – et pour y inclure, alors, tous ces autres mots qui appartiennent au lexique général mais présentent un sens culinaire. Si elle est regrettable d'un point de vue scientifique, l'absence d'harmonie et de systématisme dans la distinction entre termes et mots de cuisine au sein des dictionnaires et entre eux possède toutefois le mérite de faire ressortir l'ambivalence du lexique culinaire, à cheval entre le lexique général et la terminologie.

Le processus de formation, au sein de ce vaste ensemble que sont les mots de la cuisine, d'une terminologie s'amorce assez tôt dans l'histoire des traditions culinaires, tout au moins en Italie et en France. À l'égard de la situation italienne, Giovanna Frosini, historienne de la langue et coordinatrice nationale du projet AtLiTeG (Atlante della Lingua e dei Testi della cultura Gastronomica italiana), remarque que le lexique culinaire de la fin du XIII^e siècle présente déjà un certain nombre d'aspects typiquement associés à une langue de spécialité :

Anche i pochi esempi citati indicano come il lessico della cucina mostri già nel XIII-XIV secolo fenomeni di rideterminazione semantica in senso specifico di unità appartenenti alla lingua comune (*vermicelli*), di specificazione merceologica (*àrista*, che ha sempre avuto un significato più 'culinario' che 'anatomico'), e una notevole presenza di forestierismi: tutti elementi che configurano sul piano lessicale una *Fachsprache*, o lingua speciale. (Frosini, 2009 : 81)

La situation en France est analogue. L'historien médiéviste et expert en histoire de l'alimentation Bruno Laurioux, s'intéressant à la recette culinaire comme unité de base du livre de cuisine médiéval, observe que la langue qui y est employée affiche « la technicité d'un lexique professionnel déjà bien fixé au début du XIV^e siècle » (1997 : 16). Les exemples qu'il nous propose, tirés du *Viandier* de Taillevent, l'un des plus anciens manuscrits culinaires que l'Occident chrétien nous ait transmis, témoignent, pour reprendre, en les traduisant, les mots de Frosini (*cf. supra*, v. aussi

³⁰⁸ Notable est à ce sujet l'exemple d'Auguste Escoffier (1846-1935), à qui nous devons le concept de brigade de cuisine, fondé sur la répartition raisonnée des tâches au sein d'une équipe, ainsi que, plus généralement, la modernisation de la cuisine française.

Frosini 2019), d'une redétermination sémantique dans un sens spécifique d'unités lexicales, dans ce cas deux verbes, appartenant à la langue commune :

Dans le *Viandier*, par exemple, « souffrire » ou « surfire » la viande signifie la faire revenir légèrement avant de la laisser mijoter tandis que « frioler » une volaille, c'est la faire sauter après l'avoir légèrement cuite dans le vin et l'eau pour l'affermir. (*ibid.*)

En plus d'un lexique spécifique, la recette culinaire présente également une grammaire qui lui est propre. Depuis le Moyen Âge, cette structure syntaxique a considérablement évolué, tout en conservant un certain nombre de traits essentiels, tels la concision de ses formules ou l'usage préférentiel de l'impératif ou de l'infinitif :

La recette est, à l'instar de certains genres littéraires (proverbes, dictons, etc.), une forme brève. Pour les premières recettes culinaires qu'ait produites le Moyen Âge, on peut même parler d'un véritable art de la brièveté. La plupart des notices se limite en effet à quelques lignes, dans une rédaction très resserrée : l'utilisation de l'impératif ou de l'infinitif permet de faire l'économie des pronoms, tandis que les liens syntaxiques entre les différentes phrases, c'est-à-dire entre les différentes opérations, sont marqués par de simples conjonctions de coordination ou des adverbes (par exemple, « puis » ou « après » en français). La structure de la recette est en fait calquée sur la succession des procédures culinaires. Contrairement aux nôtres, les livres de cuisine du Moyen Âge ne font pas en général précéder leurs recettes d'une liste d'ingrédients : ceux-ci sont mentionnés à mesure qu'on les utilise. Si cette forme fait la part belle aux gestes, elle ne les énonce pas tous, tant s'en faut. Les apprêts, les préparatifs sont souvent laissés de côté : la recette est donc très loin d'explicitier toute la cuisine qu'elle traduit et reflète. De même, les temps de cuisson ou les proportions sont-ils indiqués au mieux par un vague adverbe (comme, en français, « bien », « fort », « peu », « à foison »). (*ibid.*, p. 15-16)

En tant qu'unité de base du livre de cuisine, la recette se définit comme telle par sa forme autant que par son contenu, lequel a aussi évolué dans le temps, suivant l'histoire des cultures et des traditions culinaires ; au Moyen Âge, par exemple, la seule cuisine possible devait passer par la cuisson, « le cru étant alors considéré comme une non-cuisine opposée à la civilisation et réservée aux ascètes et aux 'ensauvagés'³⁰⁹ » (*ibid.*, p. 17). C'est en s'intéressant au livre de cuisine, pris au sens qui lui donne Laurioux, à savoir « tout recueil de recettes culinaires » (*ibid.*, p. 13), que les historiens de l'alimentation ont pu retracer les évolutions de la cuisine et de la langue qui s'y rapporte, un langage technique n'étant pas simplement un ensemble de termes, organisés selon une syntaxe particulière, mais un objet scientifique complexe, consigné dans un genre textuel qui lui est propre. En effet, bien que le lexique de la cuisine s'emploie dans une pluralité de genres textuels, c'est essentiellement dans le livre de cuisine, texte à caractère technico-pratique, qu'elle exprime sa technicité. Sans vouloir retracer l'histoire du livre de cuisine – d'autres chercheurs, bien plus compétents en la matière, l'ont fait pour nous – nous tenons à en évoquer ici les étapes et les aspects qui présentent un intérêt particulier pour ceux qui, comme nous, s'intéressent au lexique qui y est employé. Notre méthodologie étant fondée sur le recours aux textes, il nous a semblé non seulement opportun mais aussi nécessaire de nous familiariser avec nos sources, ou plutôt une partie d'entre elles, avant de nous en servir.

³⁰⁹ Mot que Laurioux emprunte à Danielle Régnier-Bohler (« Exil et retour : la nourriture des origines », dans *Médiévales*, 5, 1983, p. 70).

Au début de son histoire, c'est-à-dire, en France comme en Italie, entre la fin du XIII^e et les premières décennies du XIV^e siècle, le livre de cuisine ne représente pas encore, à proprement parler, un genre textuel autonome. Nombre de recettes médiévales se trouvent en effet incorporées dans d'autres textes, notamment dans des livres ou traités à caractère médical³¹⁰ ou agronomique³¹¹, ce qui, en même temps, s'agissant de genres textuels considérés déjà à l'époque comme étant plus nobles, leur a permis de survivre dans le temps. Ce n'est que plus tard, à partir de la fin du XIV^e siècle, que le livre de cuisine, par la succession d'un ensemble de transformations qui toucheront à sa forme comme à son contenu, accédera au domaine du savoir, s'émancipant par-là du genre médical :

Tout au long des XIV^e et XV^e siècles, le livre de cuisine connaît de profondes transformations, aussi bien dans son contenu que dans sa forme. Affirmation de l'auteur, standardisation de la production et amplification du texte aboutissent à un même résultat : agréger le recueil de recettes ainsi modifié à la sphère des livres savants. (Laurieux, 1997 : 30)

La progressive standardisation du livre de cuisine, facilitée par l'invention de l'imprimerie, qui a imposé en même temps une sélection dans la masse de manuscrits culinaires médiévaux, va de pair avec un élargissement de son public, lequel touchera son apogée avec l'émergence, quelques siècles plus tard, de la bourgeoisie. Toutefois, il ne faut pas oublier qu'à côté des livres de cuisine imprimés il existait, autrefois comme aujourd'hui, toute une production de recettes culinaires à usage personnel et domestique, issue de la transmission orale et particulièrement sensible à la dégradation et à la déperdition³¹². Compte tenu du caractère pratique des recettes culinaires, dérivé de la place centrale que la cuisine occupe dans l'ensemble des activités domestiques, il n'est pas surprenant de voir le livre de cuisine devenir par la suite l'« un des noyaux autour desquels s'agrèrèrent les différents genres qui allaient composer les encyclopédies domestiques, si florissantes à la Renaissance » (*ibid.*, p. 63). C'est là le germe d'une transformation qui conduira le livre de cuisine à prendre, au XVIII^e siècle, la forme d'un véritable traité encyclopédique, souvent complété par un glossaire visant à définir les termes les plus techniques ainsi que les emprunts aux langues étrangères, de plus en plus nombreux à mesure que les échanges culturels se faisaient de plus en plus fréquents³¹³.

³¹⁰ « En dehors des régimes de santé ou des traités spécifiquement diététiques, qui s'intéressaient depuis longtemps aux qualités et aux propriétés des aliments, il existait à la fin du Moyen Âge des textes médicaux dont l'essentiel était constitué de recettes culinaires, visant à créer une cuisine à visée médicale » (Laurieux, 1997 : 21).

³¹¹ « Physiquement en effet le livre de cuisine s'agrège aux littératures techniques et scientifiques plus anciennes et plus prestigieuses. Il est significatif de constater que la constitution des recueils où se trouvent intégrés des livres de cuisine obéit à certaines constantes : domine nettement la médecine et l'on trouve aussi beaucoup de codex où la cuisine est associée à l'agronomie. On peut se demander si ce n'est pas là reconnaître à la cuisine, en même temps qu'une certaine parenté avec d'autres pratiques, le statut d'une science. » (Laurieux, 1989 : 14).

³¹² Cela est vrai pour n'importe quel livre de cuisine, en raison de l'usage régulier que l'on en fait.

³¹³ Ce qui, à en juger par ce qui nous dit Laurieux, n'était pas le cas au Moyen Âge : « Aussi souples que fussent les traditions culinaires, les ponts jetés entre elles n'étaient pas si fréquents. [...] Il est remarquable aussi que ces lignées culinaires restent, sauf exception, solidement enracinées dans ce qu'il faut bien appeler, malgré les risques certains d'anachronisme, un 'pays'. On ne peut ainsi repérer de lien textuel indiscutable entre livres italiens et français, ou entre ceux-ci et les recueils anglais. Quant aux traductions, elles sont rares et se font exclusivement à partir ou à destination du latin. Les transferts culinaires ne semblent donc pas transiter par les livres. On ne saurait en effet confondre les mots et les choses. Si effectivement les traités européens dans leur ensemble partagent un certain nombre de préparations, comme le blanc-manger ou la sauce cameline, leurs variations sont telles entre les différentes cuisines occidentales qu'il est impossible d'en tirer des filiations ou des influences textuelles. Ces recettes réalisent en fait l'adaptation aux réalités et aux préférences nationales d'un répertoire qui n'est international que dans ses appellations, au mieux dans un noyau originel pratiquement oublié. Sans doute cet hermétisme entre les différentes traditions nationales a-t-il à voir avec

Grâce au formidable essor de la presse écrite au XIX^e siècle, la recette culinaire trouve un nouveau support textuel : la revue. Au sein de l'imposante presse culinaire de l'époque, on distingue les revues qui étaient destinées aux professionnels, telles *L'Art culinaire* (1882) ou *Le Journal des confiseurs-pâtissiers, chocolatiers, fabricants de biscuits, confitures, fruits confits, sirops, liqueurs, conserves : organe mensuel, technique, professionnel pour ces industries et celles qui s'y rattachent* (1890), des publications visant un public essentiellement féminin et traitant de questions d'économie domestique, comme par exemple l'*Almanach de la bonne cuisine et de la maîtresse de maison* (1858) ou la *Gazette des ménages : journal de l'économie domestique* (1830). À cela il faut ajouter les revues qui, comme l'*Almanach des gourmands* (1803) de Grimod de la Reynière, étaient plutôt dédiées aux connaisseurs et amateurs, autrement dit aux gourmets, et qui avaient pour but de présenter les nouveautés du moment en matière gastronomique. Avec l'avènement de l'édition numérique, l'abondante bibliographie gastronomique s'est doublée d'une toute aussi abondante sitographie, faite non seulement de magazines culinaires accessibles en ligne, et plus ou moins techniques, mais aussi de blogs ou sites personnels, particulièrement prolifiques et influents par l'association avec d'autres médias.

Ce bref tour d'horizon des principaux lieux d'expression de la technicité du langage culinaire ne doit pas faire oublier au lecteur la diversité de genres textuels dans laquelle se manifeste le lexique de la cuisine – nous pensons, par exemple, à la littérature, et en particulier aux récits de voyage et aux mémoires, à la poésie, au théâtre, mais aussi aux écrits documentaires (compte rendus, rapports de dépenses, répertoires, etc.), textes qui sont, comme le rappellent Chambon et Greub en reprenant les leçons de Alberto Varvaro, « pleinement du ressort de la philologie » (2015 : 631) au même titre que les textes littéraires. Il ne doit pas non plus faire oublier que l'on a globalement affaire à une production écrite issue de la transmission orale, ce qui explique en partie le temps que cela a pris aux recettes pour se constituer en livres de cuisine codifiés – ce qui a à son tour suscité un certain désintérêt de la philologie vis-à-vis de cet objet³¹⁴. L'oralité propre au langage de la cuisine constitue aussi l'un des obstacles auxquels l'historien de la langue doit se confronter lorsqu'il veut reconstruire l'étymologie d'un mot, c'est-à-dire en retracer l'histoire. S'agissant précisément de l'objectif de ce travail de recherche, nous allons à présent évoquer les difficultés principales d'une telle entreprise.

3.3.3. L'étymologie des mots culinaires : un défi pour l'historien de la langue

« Già negli anni Settanta redigendo la lettera A del LEI mi sono accorto che i nomi dei cibi sono fra i più difficili per stabilire una etimologia » (Pfister, 2007 : 219). Largement partagé par les historiens de la langue italienne, et en particulier par ceux qui s'intéressent précisément au lexique culinaire, le sentiment qu'a Pfister d'avoir affaire à un objet particulièrement complexe d'un point de vue étymologique n'est pas fortuit. Il s'explique par un certain nombre d'aspects qui sont propres au lexique culinaire italien, mais qui s'appliquent également aux mots de la cuisine en général, et qui distinguent alors ces derniers des autres éléments du lexique d'une langue. Portant sur les italianismes

l'utilisation presque systématique, dans l'écriture culinaire, de la langue vulgaire, qui limitait l'intercompréhension. » (Laurioux, 1997 : 46).

³¹⁴ « Le peculiarità della letteratura gastronomica hanno motivato una sostanziale sfiducia degli studiosi nella filologia, così che si è spesso rinunciato allo sforzo di delineare le caratteristiche culinarie di un ricettario rispetto ad altri o di ricostruire i rapporti che legano tra loro i diversi esemplari di una famiglia. » (Martellotti, 2012 : 64).

culinaires du français, notre travail ne consiste pas à faire l'étymologie du modèle mais bien celle de son imitation ; son point de départ n'en demeure pas moins l'étymon dans la langue d'origine, et ce que l'on connaît de lui conditionnera inévitablement l'histoire que l'on retracera de l'emprunt en question, ce qui nous laisse alors avec un objet, et un objectif, doublement complexes.

Une partie de la difficulté que présente la recherche étymologique dans le domaine de la cuisine tient aux sources qui sont à la disposition du chercheur, à leur nature textuelle, à leurs conditions matérielles, à leur traitement philologique. Nous avons déjà mentionné, un peu plus haut, l'intégration du livre de cuisine médiéval à d'autres genres textuels³¹⁵, traités de médecine ou d'agronomie principalement, ainsi que la fragilité que présente tout recueil de recettes, en vertu de l'usage quotidien que l'on en fait³¹⁶. Nous avons aussi évoqué l'oralité qui caractérise la transmission du savoir culinaire avant sa mise par écrit et qui, comme le souligne Laurioux, persiste même après cette dernière : « [...] une fois entrés dans les circuits de l'écrits, les livres de cuisine n'étaient pas seulement transformés et combinés par les soins de compilateurs. Car, en parallèle, la tradition orale continuait, se nourrissant peut-être du texte écrit, venant à coup sûr le modifier de nouveau. Loin d'être figé, le livre de cuisine était perpétuellement ouvert » (1997 : 40). Ainsi, malgré les tentatives, amorcées vers la fin du Moyen Âge, de fixer par l'écrit une tradition orale qui était pour le moins « mouvante et labile » (*ibid.*), et de standardiser par la suite un ensemble de textes nécessairement hétérogènes, le savoir culinaire ne cessera jamais de circuler de bouche-à-oreille, l'oralité lui garantissant un haut degré de variation, tant au niveau de la forme que du contenu. Cela tient encore une fois à la finalité principale d'un livre de cuisine : « [...] parce que la raison d'être d'un tel texte est tout de même son utilisation pratique, les recettes ne cessent d'être transformées et reclassées, sous l'effet d'un véritable bricolage³¹⁷, qui en adapte les formes et la teneur aux usages qu'on en attend » (*ibid.*, p. 39). Cette fluidité fondamentale du texte culinaire constitue un obstacle philologique de taille, en ce qu'elle rend inopérantes les notions d'auteur et de texte, ainsi que celle de variante, cette dernière risquant d'être souvent individuelle.

Alors qu'elle s'adresse à une multitude de consommateurs, une préparation culinaire est, en principe, l'œuvre d'un seul individu, le cuisinier, lequel en détermine non seulement le goût, par le choix des ingrédients et des manières de les apprêter, mais aussi, bien souvent, le nom. En effet, dans l'acte de dénomination d'un plat, c'est souvent l'arbitraire du cuisinier qui l'emporte. Dans « Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Zweiter Teil: Wortmonographien) » (1963b), Volleinweider, après avoir constaté le caractère arbitraire et complexe de la terminologie culinaire, s'interroge sur les facteurs qui le déterminent. L'instabilité sémantique qu'elle relève dans un nombre d'expressions culinaires tire son origine – nous dit-elle – de la complexité des préparations qu'elles désignent :

³¹⁵ Cela rend « difficile de tracer les limites du texte culinaire, très perméable aux autres textes techniques, avec lesquels souvent il voisine dans des recueils hétérogènes. » (Laurioux, 1989 : 14).

³¹⁶ « Les livres de cuisine s'abîment vite par un usage régulier et l'on n'a plus de raison de les conserver lorsque les pratiques qu'ils codifient sont devenues surannées. Théoriquement, le livre de cuisine ne dure pas plus que son usage dans les cuisines. » (Laurioux, 1989 : 12).

³¹⁷ « En dehors même des brusques irruptions d'une tradition orale toujours vivace, les livres de cuisine sont l'objet de transformations incessantes qui désarçonnent l'historien et découragent souvent l'éditeur. Ce *bricolage textuel* tous azimuts, dont les procédés répondent à des motivations parfaitement repérables, est le travail aussi bien des "arrangeurs", qui cherchent, en reformulant la recette, à l'éclaircir ou à l'adapter, que de "compilateurs" seulement préoccupés de fournir le plus de recettes possibles. » (*ibid.*, p. 42).

Jede Bezeichnung knüpft an ein bestimmtes charakteristisches Element einer Zubereitung an; da jedoch schon einfache Kochvorgänge eine Synthese verschiedener Handlungen und Begleitumstände darstellen, ist es oft der Willkür des einzelnen Kochbuchautors überlassen, den Inhalt einer Bezeichnung an dieses oder jenes charakteristische Element einer Zubereitung zu fixieren, was, diachronisch betrachtet: Bedeutungswandel, synchronisch betrachtet: Nebeneinander verschiedener Interpretationen einer Bezeichnung, zur Folge haben muss. (1963_b : 415-416)

D'après l'autrice, le syncrétisme propre aux procédés culinaires serait à l'origine du caractère fortement idiosyncratique du langage culinaire, en ce qu'il rend souvent arbitraire l'association de la dénomination choisie à l'un des éléments caractérisant une préparation donnée. Contraire au principe d'univocité de la terminologie, l'abondance d'expressions synonymiques qui en résulte est révélatrice de l'absence d'une langue spécialisée fixe et confirme la position intermédiaire qu'occupent les mots de la cuisine, à cheval entre le lexique ordinaire et le vocabulaire de spécialité. Il existe un autre facteur qui concourt au caractère arbitraire des appellations culinaires et qui est en lien avec leur fonction publicitaire, dans la mesure où celles-ci s'adressent à un public :

Ein weiterer Grund für den willkürlichen Charakter der Kochterminologie liegt in ihrer Reklamefunktion. Sie dient nicht nur der sachlichen Verständigung, sondern wendet sich – für die Vorzüglichkeit der hergestellten Produkte werbend – an ein grösseres Publikum. Diese Reklamefunktion vor allem ist es, die stets nach neuen, einprägsamen Bezeichnungen verlangt und diese vor allem in der kulinarischen Terminologie anderer Sprachen und seit dem 18. Jahrhundert auch in der Regionalküche findet. Es gibt eigentliche Modegerichte und Modebezeichnungen: Modegerichte, die samt ihrem Namen nach einer gewissen Zeit dem Vergessen anheimfallen [...]. Die kleinste Veränderung eines Gerichts ermöglicht es, dieses unter einem neuen Namen zu präsentieren, wobei der neue Name meist wichtiger ist als die neue Bedeutung. (*ibid.*, p. 416-417)

Le recours à l'emprunt aux langues régionales qui, de concert avec la valorisation des produits locaux et des cuisines territoriales, prend aujourd'hui des dimensions de plus en plus importantes, est la conséquence directe de l'enracinement de la cuisine dans la réalité matérielle de chaque communauté linguistique. Ce lien indéniable qui existe entre une cuisine et son territoire, au sens le plus microscopique du terme, a en même temps généré un biais dans l'interprétation de l'origine d'un bon nombre de dénominations culinaires. Rappelant, en citant Beccaria, que « le parole del cibo intanto sono una tentazione non solo per peccati di gola ma per peccati di etimologia (2009 : 212) », Martellotti met en garde les chercheurs contre une certaine tendance à l'étymologie populaire qui consiste précisément à tracer un pont artificiel entre le nom d'une préparation culinaire et le territoire qui en a fait sa spécialité :

Si tratta di un fenomeno frequentissimo nell'ambito delle preparazioni culinarie, che tende a identificare alcune specialità particolarmente amate con determinati luoghi o ambienti: così ad esempio si pensa spesso che il già citato biancomangiare sia stato inventato dalle monache, localizzazione che sembra ben adattarsi alla ingenua semplicità della crema di mandorle; un processo analogo si ripropone per la frutta Martorana, in quanto la pasta di mandorle, anch'essa imprestito arabo, prende addirittura il nome del convento palermitano che ne ha perpetuato la preparazione. Aggiungiamo i casi frequentissimi di adozione di specialità culinarie da parte di una città, che nello specializzarne e "brevettarne" la preparazione, spesso intorno all'Ottocento quando emergono le prime ditte preindustriali, se ne attribuisce anche l'invenzione: basti l'esempio del torrone, un altro dolce arabo di cui Cremona rivendica la creazione interpretandone il nome come esemplato sul Torrazzo, torre campanaria della città. (2012 : 97)

À travers ces mots, Martellotti invite alors les chercheurs qui, comme nous, choisissent de répondre au défi que représente la recherche étymologique dans le champ culinaire, à se méfier des étymologies qui rattachent mécaniquement le nom d'une préparation culinaire au lieu de son origine supposée. Elle rappelle aussi, indirectement, l'importance de séparer les préparations culinaires de leurs dénominations, autrement dit de dissocier les choses des mots ; en suivant l'histoire de ces deux réalités parallèles, on découvrira – nous dit-elle (*cf.* 2012 : 16) – que la connaissance du référent concret culinaire est en mesure d'éclairer l'histoire des mots qui s'y réfèrent, alors que le contraire arrive moins souvent. On ne saurait exprimer mieux que Varvaro la solidarité qui existe entre ces deux réalités, et la nécessité qu'elle impose d'un dialogue entre les historiens de l'une et de l'autre. C'est donc avec ses mots, tirés de l'article « *Permanenza della cultura materiale e permanenza della terminologia* », que nous allons conclure ce chapitre, et inaugurer celui qui présente le fruit de leur observation :

La realtà è che gli oggetti, le operazioni e le denominazioni hanno una vita solidale, coesistono nella cultura e si condizionano a vicenda. Studiare una cosa ignorando l'altra è inadeguato e pericoloso. Studiarle insieme è complesso, pone problemi che sono volta a volta diversi, che non vanno semplificati; crea più difficoltà di quante forse non ne risolva; non è la ricetta comoda né per i linguisti né per gli antropologi né per gli storici. Ma è necessario, è un compito che non possiamo aggirare se vogliamo fare uno studio serio delle culture umane nel tempo. (1980 : 28)

II. Dictionnaire philologique des italianismes culinaires du français

4. Précis méthodologique

Dans les pages qui suivent, et en guise d'introduction à notre dictionnaire philologique des italianismes culinaires du français, nous allons préciser les choix théoriques et méthodologiques qui ont présidé à sa constitution, en explicitant la démarche philologique et lexicographique suivie, l'utilisation des matériaux récoltés et l'organisation des résultats obtenus. Pour ce faire, il nous faut d'abord dresser l'état de la question du traitement lexicographique et historique des italianismes du français dans les monographies, les ouvrages spécialisés et les articles scientifiques précédant ce travail. Celui-ci s'insère en effet dans un ensemble de publications déjà existantes, que nous allons résumer ici non seulement pour définir sa filiation scientifique et intellectuelle, mais aussi pour montrer sa pertinence et son originalité par rapport aux travaux précédents. Élaborée à partir de la lecture de ces derniers, notre méthodologie, dont nous allons bientôt exposer les détails, représente sans doute l'aspect le plus original de notre travail.

Disons d'abord que la plupart des travaux portant sur les italianismes du français se concentre, pour d'évidentes raisons, sur les emprunts advenus au XVI^e siècle. Nous pensons, par exemple, à l'ouvrage, dépassé sur un nombre de points mais néanmoins fondamental, de B. H. Wind, *Les mots italiens introduits en français au XVI^e siècle* (1928). Au croisement entre la linguistique et la philologie, l'ouvrage de Wind, qui avait pour objectif explicite la recherche non tant des origines des mots que celle des motifs, à la fois linguistiques et psychologiques, de leur entrée dans la langue française, ouvrait déjà le champ d'études sur les italianismes aux analyses qualitatives, laissant entrevoir les premiers signes d'une réflexion sociolinguistique. L'une des hypothèses défendues par l'auteur, à savoir que les italianismes du XVI^e siècle seraient pour la plupart dus aux Français italianisants de l'époque, alors que le français des immigrants italiens n'aurait pas causé d'interférences linguistiques, a été récemment démentie par T. Scharinger, dans l'article de 2018 intitulé « Les lettres de Catherine de Médicis. Une source négligée par les historiographes de la langue française ». L'article, qui résume l'une des parties de l'impressionnante thèse de l'auteur intitulée *Mehrsprachigkeit im Frankreich der Frühen Neuzeit : Zur Präsenz des Italienischen*, publiée la même année, défend l'idée que, afin de compléter les recherches sur l'influence de l'italien sur le français de la Renaissance, l'analyse de textes français écrits par des Italiens, tels les lettres de Catherine de Médicis par exemple, est indispensable. En même temps, les recherches sur ce genre de textes prouvent qu'à côté des Français italianisants, les immigrants italiens ont aussi contribué à la diffusion d'un certain nombre d'italianismes dans la langue française de l'époque ; en d'autres termes, elles prouvent que l'hypothèse de Wind, qui est aussi celle de J. Balsamo dans *Les rencontres des Muses. Italianisme et anti-italianisme dans les Lettres françaises de la fin du XVI^e siècle* (1992), ne tient pas. Scharinger, qui au début de son article présente aussi l'état de la recherche, constate que la plupart des travaux de ses prédécesseurs – qui sont aussi les nôtres – ont été réalisés à partir de l'analyse de textes écrits par des Français, de sources souvent littéraires et métalinguistiques. Il cite, entre autres, les travaux d'auteurs allemands tels que G. Kohlmann 1901, C. Sarauw 1920, V. Klemperer 1926, ou encore A. Vollenweider 1963^a.

Rappelons que le français est de loin la langue romane la plus concernée par les italianismes. Avec plus de 1 200 unités lexicales – d'après L. Serianni, « Gli italianismi nelle altre lingue romanze : prime riflessioni », Atti del convegno di Treviso *Italianismi e percorsi dell'italiano nelle lingue*

latine, 2008, p. 19-42 – l’italien se place en deuxième place, seulement après l’anglais, dans le classement des langues vivantes ayant enrichi le lexique français. Dans le but de mesurer la portée du phénomène, la plupart de premiers chercheurs qui se sont intéressés aux italianismes dans la langue française ont adopté une perspective essentiellement quantitative. Dans son *Dictionnaire étymologique de la langue française* (1904) [1868], A. Brachet signale la présence de 450 mots d’origine italienne. A. Hatzfeld, A. Darmesteter et A. Thomas en comptent presque un millier dans leur *Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIII^e siècle jusqu’à nos jours, précédé d’un traité de la formation de la langue* (1890-1900), suivis par F. Brunot qui, dans son œuvre monumentale *Histoire de la langue française des origines à 1900* (1905-1938), a trouvé une place pour le listage des emprunts à l’italien.

Les travaux que nous venons de citer n’ont pas seulement le mérite d’avoir attiré l’attention sur le phénomène de l’italianisme, en donnant la preuve matérielle et irréfutable de son existence, mais aussi d’avoir jeté les fondements pour les études à venir. Tout en admettant l’apport, en termes quantitatifs, de l’italien au lexique français, dont la fécondité peut se mesurer dans les 850 mots inventoriés, P. Guiraud accorde une place conséquente de son ouvrage *Les mots étrangers* (1971) [1965] à l’analyse formelle des emprunts à l’italien et aux différentes formes d’intégration à la langue française. Aucun chercheur ne peut s’aventurer dans l’étude des italianismes sans avoir consulté l’ouvrage de T. E. Hope, sûrement l’un des plus complets du point de vue des informations historiques, des formes repérées et des observations qualitatives, sur le fond aussi bien que sur la forme. Cela s’explique en grande partie par la double perspective adoptée par l’auteur, et suggérée par le titre lui-même de l’ouvrage – *Lexical Borrowing in the Romance Languages : a Critical Study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian, from 1100 to 1900* (1971) – qui lui a permis de projeter un nouvel éclairage sur certains aspects de la question.

Dans la même optique différentielle, le DIFIT, ou *Dizionario di Italianismi in Francese, Inglese e Tedesco* (2008), publié par l’Accademia della Crusca sous la direction de H. Stammerjohann et couplé depuis 2013 avec sa version en ligne, fait l’inventaire d’environ 5 000 lexèmes italiens ayant laissé une trace dans une, deux ou trois des langues soumises à l’examen. L’ouvrage représente le plus récent recensement des italianismes disponible et il est à l’origine d’un projet ambitieux et multilatéral, l’Osservatorio degli Italianismi del Mondo (OIM)³¹⁸, fondé en 2013 au sein de l’Accademia della Crusca dans le cadre du programme VIVIT (Vivi italiano)³¹⁹ et dirigé actuellement par Matthias Heinz (Paris Lodron Universität Salzburg). L’OIM, en collaboration avec les universités d’Athènes, Barcelone, Budapest, Calabre, Cracovie, Florence, Lisbonne, Madrid, Malte, Milan, New York, Porto Rico, Rome, Salzbourg, Skopje, Séville, Trieste, Toronto et Varsovie, poursuit un double objectif : assurer la reconnaissance linguistique des italianismes lexicalisés d’un côté, et surveiller les italianismes néologiques de l’autre, par la création d’une base de données capable de recueillir tous les mots italiens et d’origine italienne attestés et utilisés dans différentes langues (espagnol, catalan, portugais, hongrois et polonais, en plus du français, anglais et allemand).

Les différents inventaires d’italianismes réalisés au cours des années nous ont permis de constater qu’il y avait certaines aires sémantiques plus réceptives au phénomène que d’autres. Nous

³¹⁸ < <https://www.italianismi.org> >.

³¹⁹ < <https://www.viv-it.org> >. Il s’agit d’une archive numérique intégrée de matériaux didactiques, textes et documents iconographiques et multimédia pour la connaissance à l’étranger du patrimoine linguistique et socioculturel italien, avec une attention et destination particulières aux Italiens de deuxième et troisième génération.

ne serons pas surpris d'apprendre alors que dans la bibliographie sur les emprunts à l'italien dans la langue française, les deux principales approches adoptées par les auteurs sont l'approche quantitative, d'une part, et l'approche par domaines conceptuels, de l'autre. Bien évidemment, l'une n'exclut jamais l'autre. Parmi les études consacrées aux italianismes dans une aire sémantique précise, citons le travail de B. E. Vidos, « Profilo storico-linguistico dell'influsso del lessico nautico italiano su quello francese » (1932), relatif à l'influence du lexique marin italien sur le lexique français. L'autre grande contribution aux études des italianismes dans un domaine spécifique du lexique, avec laquelle d'ailleurs nous partageons notre objet d'étude, est le *Dictionnaire de l'art culinaire français : étymologie et histoire* (1996) de M. Höfler, dont le choix de traiter exclusivement les locutions à valeur adjectivale fait son originalité ainsi que ses limites.

Sur le sujet des italianismes culinaires, et des italianismes en général, il est capital d'établir en amont une distinction fondamentale. Ces emprunts à la langue de la Péninsule peuvent en effet être appréhendés de deux points de vue différents, en fonction desquels se constituera toute analyse successive : le point de vue de la lexicographie, qui s'intéresse aux italianismes lexicalisés et donc enregistrés officiellement dans les dictionnaires français, et le point de vue de la lexicogenèse, qui appréhende les italianismes dans leur état de néologismes. Le travail de Marcella Giacomelli Deslex, qui, à la suggestion de Robert Galisson, avait créé en 1979 l'*Observatoire du français contemporain* (Université de Turin), organisme sous l'égide des Archives du français contemporain (AFC) qui n'existe malheureusement plus aujourd'hui, a été précurseur des études relevant de cette deuxième approche de veille néologique. D'autres linguistes italiens *francesisti*, ou francophiles, ont considérablement contribué à la recherche sur les italianismes en français : nous pensons notamment à Maria Colombo Timelli, à Mariagrazia Margarito, à Maria Teresa Zanola, ou encore à Maria Cristina Brancaglion laquelle, grâce aux développements récents de la lexicographie différentielle, a ouvert la voie à la recherche sur les mots italiens dans les espaces francophones. Dans son article de 2021 « Mots italiens dans les espaces francophones : nouvelles ressources lexicographique », elle dresse le bilan des italianismes relevés parmi les diatopismes européens, maghrébins, africains et américains attestés dans les ressources lexicographiques francophones disponibles, en les classant suivant les catégories d'emprunts³²⁰ prévues par la base de données de l'OIM. Relevant un certain niveau de variation dans l'adaptation des italianismes culinaires entre le français hexagonal et le français québécois, la contribution aux Journées des dictionnaires de Cergy-Pontoise de J.-C. Boulanger et A. Malkowska « Itinéraires croisés des emprunts en alimentation : les années Petit Robert » (2008), jetait un premier regard comparatif sur le phénomène de l'italianisme en francophonie.

Si le choix d'étudier les italianismes présents dans la langue française ne constitue pas en soi un choix original, celui de se consacrer aux italianismes culinaires ne peut que l'être encore moins. Certes, la bibliographie sur les emprunts et les contacts entre systèmes linguistiques différents abonde de travaux sur les italianismes en français, mais cela serait surestimer, voire négliger, le caractère dynamique et vital du lexique que d'affirmer que rien de nouveau ne peut être dit sur le rapport entre ces deux langues – rappelons qu'une bonne partie des travaux que nous venons de citer portent la marque du temps. Dès les premières études sur le phénomène, le domaine de l'alimentation et de la

³²⁰ (1) italianismes directs ; (2) italianismes indirects ; (3) italianismes d'origine incertaine et (4) italianismes au second degré (c.-à-d. les formes dérivées ou composées à partir d'un mot italien emprunté ou les spécialisations sémantiques).

cuisine avait été identifié comme l'un des plus grands fournisseurs d'italianismes, et à raison – sur l'apport de l'italien à d'autres lexiques techniques du français, voir Deriu 2007, Rainer 2014, Scharinger 2021, ainsi que Fennis 1995, son *Trésor du langage des galères* comportant plusieurs italianismes. Mais le lexique culinaire n'est pas seulement le lieu privilégié des italianismes ; pour le français aussi bien que pour d'autres langues, il est aussi l'un des domaines les plus ouverts aux influences étrangères, et cela est d'autant plus vrai de nos jours, qui se montrent traversés par un mouvement de plus en plus important d'internationalisation de l'alimentation, accompagné en même temps par son mouvement contraire de relocalisation.

À ce jour, il n'existe pas d'étude des italianismes culinaires du français qui mette l'approche philologique au service de la connaissance historique, lexicographique et en définitive culturelle de ces phénomènes de contact. Elle existe, en revanche, pour les gallicismes du vocabulaire culinaire italien ; il s'agit de la thèse d'Helga Thomassen *Gallizismen im Kulinarischen Wortschatz des Italienischen* (1997), à laquelle nous avons emprunté avec profit la méthodologie, avec les privilèges de notre époque. Le modèle et les méthodes de la philologie numérique, s'appuyant sur l'existence de bases de données textuelles de plus en plus riches et performantes, permettent aujourd'hui de retracer plus fidèlement l'évolution de la langue dans le temps et dans l'espace, ainsi que dans les traditions discursives et dans les variétés linguistiques, et d'en restituer par là une meilleure description lexicographique – la plupart de nos prédécesseurs, non sans raison, considérait comme centrale dans la problématique des emprunts l'insuffisance des informations historiques dans les dictionnaires, à quoi il faut ajouter la confusion créée par les différentes formules, les différents métatermes employés pour signaler le fonds primitif des emprunts. La posture épistémologique que cette approche philologique invite à adopter vis-à-vis des textes est naturellement inductive, c'est-à-dire sans *a priori* hypothétiques ; toutefois, dans notre travail, nous avons choisi d'interroger les banques de données textuelles sur la base d'une liste de formes préétablie, mais ouverte, c'est-à-dire susceptible de s'enrichir, et extraite des principaux dictionnaires philologiques du français. Au lieu de se contredire, ces deux méthodes peuvent en effet se combiner, et avec succès (*cf.* Curell 2009, Varela Merino 2009, Thibault 2009). La recherche des mots ciblés nous a alors conduite à un ensemble de textes particulièrement riches non seulement en ce qui les concerne, mais aussi en ce qui a trait à d'autres mots appartenant au même domaine, autrement dit à d'autres italianismes culinaires. Combinant le point de vue de la lexicographie et celui de la lexicogenèse, notre travail a été inévitablement évolutif, tout comme la nomenclature de départ, que nous avons ajustée au fur et à mesure de l'avancement et des résultats de notre recherche.

Aujourd'hui il y a une tendance générale à oublier la richesse inestimable que les études sur les emprunts représentent, pour la langue qui les accueille aussi bien que pour celle d'où ils viennent. Trop occupés à faire la guerre aux anglicismes, nous oublions souvent ce que les emprunts peuvent apporter au linguiste sensible aux contacts entre langues. En principe, l'étude des emprunts nous oblige à connaître les particularités phonétiques, morphologiques, syntaxiques et sémantiques de la langue donneuse. Or, il s'avère que la plupart du temps, ces particularités étant en général disparues dans la langue emprunteuse, qui les adapte à ses propres structures, elles sont accessibles seulement à l'historien de la langue, capable de remonter à l'étymon de la langue donneuse. Mais en observant la façon dont est adopté et adapté un élément étranger, le linguiste peut apprendre énormément de choses sur la langue emprunteuse elle-même. En d'autres termes, la manière de réagir à l'Autre révèle beaucoup de la nature d'une langue. « Les emprunts [écrivait H. Frei déjà en 1936] peuvent fournir des indications sur le système et les tendances de la langue qui emprunte et servir ainsi en quelque

sorte de réactifs pour déceler des caractères qui n'apparaîtraient pas aussi visiblement si l'on se bornait à l'étude du vocabulaire autochtone »³²¹.

4.1. La nomenclature métalexigraphique

Le point de départ de ce travail, ainsi que son point d'arrivée, c'est-à-dire son objectif ultime, est – on l'aura compris – la lexicographie française. Les italianismes culinaires présents à la nomenclature des principaux dictionnaires philologiques du français, à savoir le TLFi (et son Supplément) et le GR (malgré la mauvaise habitude de ses rédacteurs de proposer, la plupart du temps, des dates de première attestation dépourvues de référence bibliographique), constituent le fond 'primitif' de notre propre dictionnaire, lequel s'en distingue non seulement par une nomenclature plus riche, mais aussi par un traitement lexicographique – philologique, lexicologique et historico-étymologique – se voulant plus rigoureux et approfondi. Afin d'établir la nomenclature métalexigraphique, dans un premier temps nous nous sommes servie des instruments de recherche avancée et avons extrait des dictionnaires susmentionnés tous les emprunts à l'italien, en insérant dans le(s) champ(s) « étymologie (et histoire) » les métatermes « ital. », « it. » et « italien » (ce qui permet d'inclure toutes les formules « de l'italien », « mot italien »³²², « emprunt(é) à l'italien », etc.). La sélection des mots ciblés, c'est-à-dire des italianismes *culinaires*, au sein de ce vaste ensemble d'italianismes, n'a pas pu se faire de façon automatique, pour des raisons qui tiennent à la nature, complexe parce que à la fois spécifique et commune, de ces unités lexicales. Des nombreux résultats obtenus, nous avons alors sélectionné manuellement les mots présentant soit les marques d'usage et de domaine « art. cul. », « culin. », « cuis. » ou encore « gastr. », c'est-à-dire les mots reconnus par les dictionnaires comme appartenant au langage technique de la cuisine, soit un ou plusieurs sens culinaires, c'est-à-dire les mots de la cuisine faisant partie du lexique général. L'attribution des étiquettes métalexigraphiques précisant le domaine d'emploi n'étant pas systématique ni cohérente, la combinaison, à l'aide d'opérateur booléens, de nos deux critères de sélection – l'étymologie, d'une part, et le domaine d'appartenance, de l'autre – s'est avérée inefficace. Le seul moyen de contourner le problème, qui soulève la question ontologique autour des mots de la cuisine, question à laquelle nous avons essayé d'apporter une réponse plus haut (cf. § 3.3.2. du présent travail), a été de procéder à une sélection manuelle et, à un certain degré, personnelle des mots ciblés.

Le lecteur de notre dictionnaire y trouvera des noms (1) de préparations culinaires, appartenant aux domaines de la boulangerie, sucrée (ex. : *panettone*) et salée (ex. : *gressin*), de la charcuterie (ex. : *porchetta*), de la confiserie (ex. : *berlingot*) de la fromagerie (ex. : *gorgonzola*), des hors-d'œuvre (ex. : *antipasti*) de la laiterie (ex. : *stracciatella*) de la pâtisserie (ex. : *cannoli*), de la poissonnerie (ex. : *scampi*), des sauces, sucrées (ex. : *sabayon*) et salées (ex. : *pesto*), des soupes (ex. : *minestrone*), des viandes (ex. : *osso buco*) ; (2) de pâtes alimentaires, farcies (ex. : *ravioli*), fraîches (ex. : *tagliatelle*) ou séchées (ex. : *linguine*), et de plats à base de ces types de pâtes ; (3) de produits alimentaires à base de grains de céréales (ex. : *riz*, *semoule*), et de plats qui peuvent en dériver (ex. : *risotto*, *gnocchi*) ; (4) de fruits (ex. : *grenade*) ; (5) de légumes (ex. : *radicchio*) ; (6) de poissons (ex. :

³²¹ Henri Frei, « Monosyllabisme et polysyllabisme dans les emprunts linguistiques », *Bulletin de la Maison Franco-Japonaise*, 1936, 8, n°1, p. 80.

³²² Un dictionnaire français qui contient un mot italien est un contre-sens ; cette expression renvoie évidemment, et implicitement, à l'étymon du mot français, et non à ce dernier.

espadon) ; (7) de viandes ou parties d'animaux (ex. : *animelles*) ; (8) d'aliments de base (ex. : *sucre*). Il n'y trouvera pas des noms de boissons, à l'exception près de *café* – qui, au sens de graine, torréfiée ou non, relève du dernier sous-ensemble (8) – et de ses nombreuses déclinaisons (*cappuccino*, *express(o)*, *latte*, *macchiato*, *ristretto*), et de *sorbet* et *granita*, dont les référents varient entre la boisson et la glace.

Le lecteur de notre dictionnaire y trouvera seulement les mots, empruntés à l'italien, qui présentent un sens culinaire dans la langue d'arrivée ; il n'y trouvera pas, par exemple, le mot *confetti*, qui désigne des bonbons à base d'amande, de noisette ou de pistache, enrobée de sucre ou de chocolat, en italien, et des petites rondelles de papier diversement colorées, lancées durant le carnaval, en français. Il n'y trouvera pas non plus ces mots, empruntés à l'italien, dont le sens culinaire correspond à une innovation sémantique interne au français – le mot *baguette*, emprunté au XVI^e siècle à l'italien *bacchetta* 'petit bâton' et désignant un type de pain à l'issue d'un processus de néologie interne, ou encore *frangipane*, du nom d'un seigneur romain, inventeur d'un parfum utilisé en ganterie au XVII^e siècle, dont le sens culinaire de crème pâtissière parfumée aux amandes est propre au français – ni les formes dérivées ou composées en français à partir d'un mot d'emprunt. Autrement dit, ne figurent pas dans notre dictionnaire toutes ces formes que le DIFIT, et par conséquent l'OIM, considère des « italianismes au second degré » (cf. note 319 ci-dessus) et qui ne sont pas, ontologiquement parlant, des italianismes : le fait qu'à la base de ces dérivations, soient-elles formelles ou sémantiques, il y ait un emprunt à l'italien n'en fait pas moins de créations purement françaises, car celui-ci fonctionne désormais comme n'importe quel autre mot indigène.

Au-delà de ces principes sémantiques, la sélection des mots figurant dans notre dictionnaire a été dirigée également par certains critères morphologiques. Nous avons choisi de nous borner aux substantifs, en excluant les verbes, ainsi que les locutions n'ayant pas débouché sur un substantif autonome (ex. : *al dente*, contrairement à *à la carbonara* > *la carbonara*). Nous avons inclus, en revanche, les anthroponymes (ex. : *carpaccio*, *gianduja*) et les détoponymes (ex. : *gorgonzola*, *parmesan*, *trévise*). D'un point de vue chronologique, aucune limite n'a été imposée à la sélection des italianismes culinaires du français, tels que nous sommes en train de les définir : ceux-ci vont du Moyen Âge jusqu'à nos jours.

4.2. La recherche dans les ouvrages lexicographiques de référence

Notre travail visant à compléter la description de la langue telle qu'elle est représentée dans la lexicographie avec l'observation de son usage dans le(s) discours, avant d'interroger les banques textuelles sur un emprunt donné, nous avons rassemblé toutes les informations disponibles le concernant, puisant à la fois dans des ressources françaises et italiennes. Du côté français, au-delà des deux dictionnaires à partir desquels nous avons extrait la nomenclature de départ, le TLFi et le GR, nous avons consulté systématiquement le FEW, l'ensemble des dictionnaires rassemblés dans le *Grand Corpus des dictionnaires (IX^e-XX^e s.)* des Classiques Garnier Numérique (Godefroy, La Curne, Huguet, Estienne, Nicot, Cotgrave, Ménage, Richelet, Furetière, Corneille, Académie), la BHVF, ainsi qu'un certain nombre de travaux spécialisés, monographies et/ou articles, consacrés à l'un ou à plusieurs parmi les mots ciblés (Hope 1971, Wind 1928, Vollenweider 1963_a, etc.). Le phénomène de l'italianisme en français étant soumis à la variation régionale, nous avons également eu recours aux ressources lexicographiques dédiées aux variétés extra-hexagonales du français : les dictionnaires Usito, DHFQ et la BDLP-Québec pour le français québécois (ainsi que les ressources

en ligne du site web du TLFQ³²³ et la ‘Vitrine linguistique’ de l’OQLF³²⁴), la BDLP pour les autres variétés de français représentées, en particulier les français de Suisse et de Belgique. Compte tenu de l’influence de l’adstrat anglo-américain, tout aussi touché par les italianismes culinaires, sur le français québécois, lorsque nécessaire nous avons consulté aussi des dictionnaires anglo-américains (OED et Merriam-Webster). Ponctuellement, et souvent pour trancher entre un italianisme et un possible provençalisme, nous avons interrogé les ressources lexicographiques consacrées au provençal (Mistral 1879, FEW). Enfin, dans le cas d’un emprunt absent des dictionnaires français de référence, ou présentant une description lexicographique insuffisante, nous nous sommes tournée vers le Wiktionnaire, dont le manque de vocation scientifique est compensé par un ensemble de données tirées de l’usage que nous avons comparées à nos propres recherches.

Du côté italien, nous avons consulté l’ensemble des ouvrages lexicographiques de référence, d’une part, en interrogeant la *Stazione di ricerca lessicografica del VoDIM (Vocabolario Dinamico dell’Italiano)*, une base de données lexicographiques rassemblant, entre autres, le Vocabolario degli Accademici della Crusca (5^e éd.), le Tommaseo-Bellini, le GDLI, le Vocabolario Treccani, le Dizionario di Italiano-Corriere della sera (tiré du Sabatini Coletti) et Il nuovo De Mauro-Internazionale, de l’autre, en consultant les volumes imprimés du GDIU, du DELI et du DEI. Afin d’identifier précisément un mot dans la langue de départ – acceptions, variantes graphiques, répartition dans le temps et dans l’espace dialectal italo-roman – nous avons fait appel au monumental LEI, en cours de rédaction depuis plusieurs années et qui couvre déjà une bonne partie de l’alphabet. En plus de ces ressources incontournables de lexicographie historique italienne, notre travail a pu bénéficier d’un certain nombre de travaux récents, axés précisément sur le lexique italien de la cuisine : *Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (Esposto 2022), cinquième d’une série de volumes consacrés au *Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (VEV), vaste projet d’étymologie dialectale partiellement numérisé, et l’*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall’età medievale all’Unità* (AtLiTeG), également consultable en ligne et accompagné d’une base de données textuelles et d’un vocabulaire, le *Vocabolario Storico della Lingua italiana della Gastronomia* (VoSLIG), entièrement informatisé.

4.3. La recherche dans les bases de données textuelles

Dans le cadre de nos recherches philologiques, nous avons interrogé quatre ressources textuelles informatisées différentes : Frantext, Gallica, Europresse et Google Livres. Ce que nous avons recherché dans ces bases riches en données linguistiques et textuelles dépend essentiellement de ce que l’on savait déjà sur les italianismes culinaires du français ou, mieux, de leur représentation lexicographique. Plus encore que comme un aller-retour entre la lexicographie et les textes et inversement, notre démarche est à concevoir comme une spirale vertueuse : à partir des dictionnaires, l’on interroge les textes, pour revenir ensuite à la lexicographie, fort des données acquises.

Contrairement à d’autres langues, l’étude du français et de ses différentes déclinaisons – sur l’axe horizontal mais aussi vertical – peut se prévaloir d’un nombre appréciable de banques de

³²³ <https://www.tlfq.org>

³²⁴ <https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca>

données textuelles, et plus généralement de ressources textuelles. Bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France, Gallica, tout comme Google Livres, qui en raison de sa popularité ne nécessite pas de présentation, ne constitue pas en effet une banque de données textuelles au sens strict du terme. Tout l'apparat textométrique et d'étiquetage, ainsi que les mécanismes de lemmatisation, sont absents de ces ressources, qui offrent en revanche un système de recherche avancée permettant de rechercher un mot ou une expression en fonction de différents critères (date de l'édition, date de publication, auteur, langue, genre du document, thème, etc.). Cependant, cette recherche avancée est possible seulement si le document en question est accessible en mode texte, et non en mode image. Lorsque la numérisation d'un texte se réduit à sa scannérisation en format image, celui-ci n'est pas exploitable, ni en termes de recherche avancée, ni en termes de recherche linguistique par ordinateur, quelle qu'elle soit. En d'autres mots, les textes ainsi scannés présentent le seul avantage d'être sauvegardés dans une bibliothèque virtuellement infinie et théoriquement impérissable, et d'être accessibles en ligne depuis n'importe quel ordinateur, à n'importe quel moment. La reproduction de textes en mode image représente, d'ailleurs, l'obstacle principal de ce genre de ressources, puisque, malgré les efforts appréciables de rendre leurs documents accessibles en mode texte, elles présentent toujours un pourcentage consistant de textes seulement scannés mais non océrisés.

Puisque nous avons parlé de Google, et plus précisément de son volet Google Livres, il convient de dire un mot sur les précautions qu'il faut prendre lorsqu'on utilise les moteurs de recherche. Toute recherche linguistique sur le Web exige une approche particulièrement critique ; afin de profiter de sa richesse sans en être victime, il faut faire un usage avisé d'Internet, et surtout conscient de la valeur parfois douteuse de ses données, d'où l'importance de prendre toujours le temps de vérifier (et de sauvegarder) tout ce qu'il en ressort, car les informations qu'il contient sont aussi infinies qu'incontrôlées, et peuvent varier sensiblement d'une journée à l'autre, d'un ordinateur à un autre, etc.

Le choix d'inclure la base de données d'actualité nationale et internationale Europresse parmi nos ressources a été dicté par deux motifs principaux. D'un côté, il s'agissait d'élargir le champ des textes représentés à un genre, celui de l'écriture journalistique et plus généralement médiatique, qui est moins présent dans les autres bases textuelles – seulement Gallica, et dans une moindre proportion Google Livres, présentent cette richesse –, mais qui n'est pas pour autant moins intéressant. De l'autre, il était question d'insuffler une certaine modernité à notre recherche, de lui donner une dimension à la fois contemporaine et quotidienne, plus proche de la réalité d'aujourd'hui en somme, mais aussi orale, certains traits d'oralité pouvant émerger aussi du discours de la presse et des médias (p. ex. dans la retranscription de certaines interviews). Compte tenu du rôle important que la presse joue dans la propagation d'un néologisme, l'interrogation de la base Europresse s'est révélée particulièrement utile dans l'étude des italianismes les plus récents. Enfin, tout en restant dans les limites de la langue française, au sens large, son outil de recherche avancée par provenance géographique des sources a permis de faire ressortir des usages diatopiquement marqués.

Le choix d'utiliser Frantext dans un travail de recherche philologique peut sembler banal, évident, Frantext étant la base de données textuelles de référence du français, ou, plus précisément, du français littéraire, et en particulier des XIX^e et XX^e siècles. Au-delà de cela, cette ressource inestimable de données, entre autres lexicales, a servi de réservoir à exemples ainsi que de source d'attestations au TLF. On pourrait alors contester l'intérêt d'une telle recherche dans cette banque de données textuelles, étant donné que la plus grande partie de ce que nous avons pu apprendre en

consultant le TLFi a été extrait de Frantext. Or, cet exemple, dans l'ensemble bien réussi, de lexicographie électronique, ne manque pas de lacunes et d'imprécisions par rapport à ses sources textuelles primaires. De plus, le TLF, et par extension le TLFi, est un dictionnaire des XIX^e et XX^e siècles, officiellement terminé en 1994, et qui n'a pas vocation à être mis à jour, comme l'annoncent explicitement ses rédacteurs dans un avertissement aux lecteurs-utilisateurs se trouvant sur la page Internet d'accès au dictionnaire. En revanche, la base Frantext, qui est en renouvellement constant – depuis 2018 elle compte une nouvelle interface, de nouvelles fonctionnalités et un corpus enrichi, lemmatisé et désormais entièrement catégorisé – continue d'évoluer et de s'enrichir de nouvelles références, avec une attention particulière aux textes contemporains (mais pas seulement). Régulièrement enrichi, d'un point de vue diachronique – depuis sa constitution, Frantext a connu l'intégration, dans des proportions différentes, de textes médiévaux, de moyen français, de français préclassique et classique – mais aussi en termes de genres textuels représentés, le corpus reste à dominante littéraire : contre le 10% de textes dits 'scientifiques' et 'techniques', les 90% restants appartiennent au macro-genre des textes littéraires, regroupant, dans l'ordre : romans, mémoires, autobiographies, journaux personnels, théâtre, poésie, essais. Ces pourcentages contredisent, en quelque sorte, l'ambition de la base elle-même qui, d'après le site officiel, ne serait pas « d'opérer une sélection en suivant le canon littéraire, mais de représenter l'usage du français écrit dans sa diversité : on y trouvera donc des classiques de la littérature, comme Flaubert ou Proust, mais aussi des manuels de cuisine, des traités de chasse, des ouvrages de linguistique, des manuels de géographie, des mémoires de journaliste, des romans contemporains ou même des écritures dites 'ordinaires' ». La base Frantext revendique aussi le fait de se composer non seulement d'œuvres françaises, mais aussi francophones ; si cela est le cas, elles sont encore trop peu nombreuses pour fournir des données générales et généralisables. L'étude de la variation diatopique n'est pas du tout aisée, dans Frantext ; en accord avec Thibault, « on déplore l'impossibilité de faire des sous-ensembles de corpus diatopiquement cohérents » (Thibault, 2007 : 479). Malgré les nombreux progrès techniques et les mises à jour régulières, Frantext semble avoir du mal à s'affranchir des limites, en matière de représentativité, qui sont consubstantielles à son orientation lexicographique initiale³²⁵. En d'autres termes, Frantext a été victime de sa propre conception, des objectifs qui lui ont donné naissance. Toutefois, il serait injuste – et paradoxal, étant donné que nous avons choisi de l'utiliser – de ne pas reconnaître à la base textuelle ses avantages, consistant essentiellement dans la diversité d'exploitations possibles. Animé par le logiciel Stella, Frantext offre des possibilités d'interrogation diverses, s'articulant autour des axes suivants : recherche de cooccurrences et collocations (études de voisinage), extraction de sous-lexiques, études morphologiques (observation de l'environnement contextuel et des fréquences d'attestation), études de syntaxe locale (repérage de motifs récurrents ou des différences syntaxiques), études de sémantique, études de stylistique.

³²⁵ « Concernant Frantext, les limites d'exploitation de ce matériau très riche sont liées à la nature du corpus lui-même. Il faut en effet se souvenir que Frantext a été d'abord rassemblé pour servir un projet lexicographique, et que la sélection des textes à l'origine s'est faite en fonction des possibilités de l'époque (d'où en particulier l'absence de composante orale) et d'une certaine idée du corpus idéal pour le dictionnaire envisagé (reflétant une 'culture de type humaniste actualisée', selon la formule de Imbs). » (Fabre et Lecolle, 2009 : 151).

4.4. La mise en forme des résultats : le dictionnaire

La structure de notre dictionnaire s'inspire largement de celle d'autres ouvrages lexicographiques français avec lesquels il présente une affinité d'approche, en particulier le *Dictionnaire suisse romand* (1997) d'A. Thibault et le *Dictionnaire des régionalismes de France* (2001) de P. Rézeau.

4.4.1. Niveau macrostructurel

Bien qu'une macrostructure par ordre chronologique aurait permis au lecteur de mieux suivre l'évolution des stratégies du français dans l'adaptation et l'intégration des emprunts à l'italien, et de repérer plus facilement les périodes de contact linguistique les plus fécondes, nous avons opté pour une distribution traditionnelle par ordre alphabétique, en remettant aux conclusions les considérations sur la répartition des emprunts dans le temps et sur leur assimilation en français.

4.4.2. Niveau microstructurel

Chaque article lexicographique s'ouvre par le mot-vedette, qui correspond à la forme la plus fréquente en français contemporain. Celui-ci est en lettres cursives grasses pour le distinguer de ses éventuelles variantes graphiques et/ou morphologiques, listées juste après – le symbole † placé à la gauche de l'une d'entre elles signale son obsolescence. Lorsque le mot-vedette est précédé du symbole □, il s'agit d'un italianisme culinaire absent de la nomenclature des dictionnaires français pris à l'étude. Cette vedette n'est pas suivie d'une transcription phonétique, le nôtre étant un dictionnaire essentiellement philologique ; l'on passe directement à l'indication de la catégorie grammaticale du mot traité, d'après les abréviations habituelles, que nous définissons ensuite en adaptant les définitions proposées par le TLFi et le GR d'après l'observation de son usage dans les discours. Des données concernant la syntagmatique et la phraséologie du mot viennent compléter cet alinéa. Implicite dans la totalité de la nomenclature, le sème /d'origine italienne/, que certains dictionnaires utilisent parfois, probablement pour signaler un xénisme plus ou moins récent, a été délibérément omis des définitions. En plus des emplois par analogie et par extension, nous distinguons systématiquement les acceptions métonymiques, notamment pour les noms de pâtes alimentaires, qui peuvent désigner, selon les cas, le type de pâte alimentaire en lui-même (ex. : *acheter un paquet de spaghettis*) ou, par métonymie, le plat à base de ce type de pâte (ex. : *commander des spaghettis à la carbonara*)³²⁶, ainsi que les emplois elliptiques, pour les substantifs issus d'une locution, le plus souvent à valeur adjectivale (ex. : *parmesan* < *fromage parmesan*) et, inversement, les emplois dans une locution (ex. : *la carbonara* > *à la carbonara*) ou en apposition (ex. : *des pâtes carbonara*). Les exemples accompagnent chaque acception du mot ; ils sont rangés chronologiquement à partir de la première attestation connue du mot, en tant que tel ou sous l'une de

³²⁶ Nous avons essayé d'éviter de proposer des exemples ambigus, dans lesquels la frontière entre ces deux acceptions n'était pas nette, mais cela n'a pas toujours été possible ; c'est le cas notamment des recettes de cuisine, qui illustrent la démarche à suivre pour réaliser un plat à base d'un type particulier de pâtes alimentaires, et qui de ce fait utilisent le mot correspondant dans les deux sens.

ses variantes graphiques, et numérotés – en raison de l’organisation sémantique des matériaux, le premier exemple, signalé par le chiffre 1., peut parfois ne pas correspondre à la première attestation du mot dans l’absolu, mais seulement à sa première attestation dans un sens en particulier. Pour les emprunts plus anciens, après avoir fourni la première attestation, nous donnons au moins une attestation par siècle, afin d’illustrer la vitalité du mot et surtout celle de ses éventuelles variantes graphiques ; lorsque la recherche de celles-ci dans les bases de données textuelles produit un nombre de résultats inférieur à un seuil donné – 50 occurrences, sauf cas particuliers justifiés – nous les considérons obsolètes, ou inusitées, et arrêtons de les documenter. S’agissant, pour l’ensemble des mots traités, d’emprunts intégrés au français, nous avons choisi d’inclure, parmi les exemples, les attestations où ceux-ci sont encore à l’état de xénisme, marqués la plupart du temps par l’emploi de l’italique ou des guillemets, ou accompagnés de commentaires métalinguistiques, afin de montrer le parcours d’acclimatation par lequel ils en sont venus à faire partie du lexique français. À l’intérieur de chaque exemple, le mot correspondant à un sens étudié est signalé par l’emploi du gras. Par un astérisque postposé à un mot nous indiquons que celui-ci appartient à la nomenclature du dictionnaire, et donc qu’il représente aussi un italianisme culinaire traité dans ce travail. Chaque liste d’attestations se termine, le cas échéant, par le renvoi à d’autres exemples, appartenant à d’autres articles du dictionnaire, dans lesquels le mot sera donc suivi d’un astérisque.

Sous la rubrique « REM. », nous rassemblons un ensemble de remarques concernant à la fois la graphie, la prononciation³²⁷, la morphologie, la syntaxe et la sémantique, dans le but de restituer une analyse de l’adaptation du mot la plus complète et précise possible. Lorsque pertinent, nous proposons des statistiques au sujet de la fréquence d’emploi, d’une forme par rapport à une autre – d’un pluriel étymologique (ex : *les scampi*) par rapport à celui conforme au système morphologique du français et aux *Rectifications de l’orthographe* (ex : *les scampis*), par exemple – ou de celle d’une même forme dans deux variétés de français distinctes, en particulier le français hexagonal et le français québécois. Sous la rubrique « ÉTYM. », nous rappelons d’abord la date de la première attestation du mot, puis nous en donnons l’étymologie, autrement dit l’étymon italien, accompagné des précisions historiques et morphologiques tirées de la consultation croisée des ressources lexicographiques italiennes. La section « COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE » rassemble toutes les considérations d’ordre historique et étymologique – au sens d’*étymologie-histoire* – qui dépassent la simple *étymologie-origine*. Les éventuelles remarques sur le traitement du mot par le TLFi et le GR, ou sur son absence dans l’un des deux, voire dans les deux dictionnaires, figurent dans la quatrième et dernière rubrique de l’article, le « COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE ».

Avant de donner la liste des abréviations usuelles et des signes conventionnels, nous tenons à préciser la date de la dernière consultation de l’ensemble des ressources (bases de données textuelles, dictionnaires en ligne, etc.), à savoir le 25 juillet 2024.

³²⁷ Nos commentaires sur l’adaptation phonétique des mots sont basés essentiellement sur les transcriptions fournies par le GR, le TLFi, Usito et Wiktionnaire.

Abréviations usuelles et signes conventionnels

a., anc. : ancien	ms. : manuscrit
adj. : adjectif	<i>op. cit.</i> : <i>opere citato</i> (ouvrage cité)
apr. : ancien provençal	<i>P. anal.</i> : par analogie
att. : attestation, attesté	<i>P. ext.</i> : par extension
av. : avant	<i>P. méton.</i> : par métonymie
<i>ca</i> : <i>circa</i> (environ)	p. : page
c.-à.-d. : c'est-à-dire	p.-ê. : peut-être
cf. : <i>confer</i> (invitation à comparer)	part. : participe
d'apr. : d'après	pl. : pluriel
dep. : depuis	pr. : provençal
doc. : document	prob. : probablement
ds : dans	Q/C : Québec/Canada
éd. : édition	région. : régional
empr. : emprunt	REM. : remarque
ÉTYM. : étymologie	s. : siècle
ex. : exemple(s)	s. v. : <i>sub verbo/voce</i> (renvoie à un autre article de l'ouvrage ou à un article d'un autre ouvrage lexicographique)
except. : exceptionnellement	s., subst. : substantif
f. : féminin	sg., sing. : singulier
fam. : famille	t. : tome
FR : France	v. : vers (poésie)
fr. : français	v. : voir (précédant une information)
gr. : grec	var. : variante(s)
<i>ibid.</i> : <i>ibidem</i> (renvoie à la même source ou au même passage que celui cité précédemment)	vol. : volume
<i>id.</i> : <i>idem</i> (signifie que l'information donnée précédemment est toujours valable)	vx : vieux
invar. : invariable	
it. : italien	□ indique qu'il s'agit d'un mot qui ne se trouve pas dans le TLFi ni dans le GR
lat. : latin	Ø absent de
<i>loc. cit.</i> : <i>loco citato</i> (à l'endroit cité)	* (à la droite d'un mot) indique sa présence à la nomenclature
loc. : locution	* (à la gauche d'un mot) indique qu'il s'agit d'un étymon restitué
m. : masculin	
mérid. : méridional	
mil. : milieu	
mod. : moderne	

□ affogato

s.m.

1. Dessert préparé en versant un espresso* sur une boule de crème glacée, généralement à la vanille. *Affogato au café*, à l'expresso**.

1. Un peu de Provence, beaucoup d'Italie, des produits sélectionnés avec malice et pas mal de savoir-faire : c'est le dosage réussi par Gilles Durand. Ce Nancéien pur jus, passé par la Côte d'Azur (La Voile d'or et le Grand Hôtel du Cap, à Saint-Jean-Cap-Ferrat), s'est rallié avec netteté, il y a près de dix ans, à la cuisine de la Méditerranée. [...] On y ajoutera des desserts légers et frais, compote de rhubarbe avec fraises au sucre* cassonade ou **affogato** au café* avec sabayon* à l'amaretto. Bref, voilà une table du soleil, née en Lorraine, qui donne envie d'accomplir un délicieux voyage immobile. (*Le Point*, Paris, 08-11-2002, p. 129)
2. Greg, qui a du goût pour la cuisine et les endroits modernes, est chez lui partout. Au Cap-Ferret, à l'enseigne du Sail Fish, dans les entrepôts de la rue Ferrère où il tient le café du musée. Mais surtout quai de la Monnaie. Lorsqu'il n'est pas là, Jean-Marc Garnon assure l'accueil avec prestance. Crostini de légumes au chèvre, filet de maigre et ail frit à l'espagnole, yakitori de poulet et riz* au thé vert, hachis parmentier de canard au foie gras s'arrosent de vins du Chili, d'Australie et de Bordeaux. L'**affogato** de glace vanille à l'espresso* se mange tout seul. (*Le Point*, Paris, 11-05-2006, p. 246)
3. En entrée, les clients ont le choix parmi six plats, dont la lasagne* de canard confit au parmesan* et salade* grecque, le tartare du jour et ses chips de pomme de terre banane et le duo de crevettes au Noilly Prat et aux lentilles du Puy. De plus, la crème d'asperges au thym et au basilic frais, la soupe de style thai aux vermicelles* de riz* et aux shiitakés, ainsi que la salade* de pousses d'épinards aux lardons et fromage cantonnier figurent parmi les choix de potages et salades*. Finalement, la grande variété de desserts plaira assurément aux amateurs de sucre*, dont le mi-cuit pur Fleur de Cao, le tiramisu* revisité poire-coquelicot et l'**affogato**, dessert en chaud-froid. (*Le Journal de Québec*, Québec, Québec/Canada, 12-06-2010)
4. Poitevine d'origine, Valérie est une autodidacte venue à la cuisine par passion après avoir travaillé dans le commerce des arts ménagers. Elle fait bon, rend aimable les choses simples comme les rillettes de sardines à la coriandre, ignore la routine, a de l'idée et parfois innove. Elle acclimate la cuisine saine, diététique, qui allie le plaisir et le bien-être. [...] Gâteau au chocolat corsé et crème anglaise, cake aux citrons confits, fromage blanc au caramel au beurre salé... Et puis il y a l'**affogato** (3,50 €), un dessert italien inédit : la boule de glace, vanille ou gianduja* (une confiserie à base de chocolat et de noisettes) est noyée dans le café* expresso* versé dessus avec du chocolat. Fameux. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 27-11-2010, p. 8)
5. Et, le lendemain, le Beauvaisien qui n'est jamais à court d'idées, lancera le Waffogato, une glace à la vanille en forme de gaufre liégeoise, avec du sucre* en grain, une touche de sel et des perles de tapioca, en clin d'œil à l'**affogato** italien. Il explique : « Lorsqu'on renverse l'expresso* au sirop d'érable chaud dessus, la glace fond et les perles de tapioca apparaissent et flottent sur l'ensemble ». (*Courrier picard*, Amiens, 11-05-2014, p. 4)
6. Sicilien rallié à Menton depuis quarante ans, Francesco Puccio a rénové avec sobriété sa Cantinella discrète, où il règne depuis quatorze ans. Il y propose la cuisine de son cœur. Anchois marinés au

fenouil, salade* de poulpe sur roquette*, tagliatelles* de courgettes sauce au thon, **affogato** au café* et tiramisu* donnent des envies de vacances entre Messine et Taormine. (*Le Point*, Paris, 12-06-2014, p. 194)

7. [...] lorsque les beaux jours s'installent, on ne résiste pas à l'envie de manger notre dessert et notre café* en même temps, en commandant une boule de glace vanille (ou yaourt) et en versant notre expresso* dessus, à la manière d'un **affogato**. (*Libération*, Paris, 25-07-2023, p. 5)
8. Nous avons demandé à Josée di Stasio de nous proposer une recette italienne, alors que l'Italfest bat son plein : « La recette qui me fait penser à l'Italie et qui reflète bien la philosophie de la cuisine italienne, ce serait l'**affogato**, explique l'autrice de plusieurs livres de recettes. On ne peut plus simple, avec un maximum de saveur, et les meilleurs ingrédients que l'on trouve. Une bonne glace, un bon café*, et basta. Que du bonheur ! ». (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 05-08-2023, p. 6)
9. Pour son livre, Somewhere, Sam Youkilis a transformé en photographies des vidéos publiées sur son compte Instagram entre 2017 et 2023. Elles sont rassemblées en une cinquantaine de chapitres, centrés sur des gestes – « Jumping into water » (« sauter dans l'eau ») – ou des savoir-faire – « The art of pouring » (« l'art de verser »). Son regard est particulièrement aimanté par la nourriture : au restaurant, devant un plat de pâtes ou un **affogato**, ou dans les coulisses de fabrication d'une huile d'olive. Il faut dire que l'univers culinaire lui est familier : son père est restaurateur et lui-même a travaillé plusieurs années comme serveur. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 14-11-2023)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 4 ; s.v. *osso buco*, ex. 8.

2. *P. anal.* Dessert à base de glace noyée dans une boisson chaude ou dans une sauce sucrée. *Affogato au matcha, au caramel salé.*

10. Pour aider la clientèle à patienter, le couple propose de l'**affogato** au matcha, une boule de glace vanille et haricots rouges, noyés sous une infusion corsée de matcha. (*Le Temps*, Genève, 22-02-2018, p. 20)
11. Cette année, mieux vaut ne prendre aucun risque et miser sur des desserts individuels plutôt que sur un moelleux géant à partager. Pas d'inquiétude à avoir, ces desserts feront quand même l'unanimité : mousse de cacahuètes au chocolat et ses variantes (aux fruits rouges, aux agrumes*...), sabayon* au champagne et poire pochée, **affogato** au caramel salé, panna cotta* au chocolat... La gourmandise est dans la verrine. (*Femmes d'Aujourd'hui* [en ligne], Bruxelles, 03-12-2020)

REM. Le mot, emprunté récemment au tout aussi récent it. *affogato*, n'a pas subi d'adaptation morphologique en français. Il semblerait, pour le moment, invariable, le nombre d'attestations du pluriel conforme au système morphologique français *affogatos* (donné par le Wiktionnaire) étant inférieur à 10 dans Europresse – celui du pluriel fidèle au modèle italien *affogati* est zéro – et les occurrences, rares (5 dans Europresse), du mot précédé d'un déterminant pluriel comportant la forme *affogato*. – D'un point de vue sémantique, par rapport à l'it. *affogato* (v. étym. ci-dessous), il y a eu, au moment de l'emprunt, sélection de sèmes, le fr. *affogato* désignant dans ses premières apparitions uniquement une glace à la vanille noyée de café, ce qui correspond en effet à la version la plus connue de l'*affogato* italien. Mais le mot peut également désigner n'importe quelle glace (v. ex. 4 et ci-dessus,

où il est question, respectivement, de glace au gianduja et au yaourt) noyée de n'importe quelle boisson (v. ex. 10 ci-dessus), voire, d'une sauce sucrée (v. ex. 11 ci-dessus), des emplois qui reflètent mieux l'extension du mot italien. Pour le moment rares, si les déclinaisons françaises de l'affogato devaient se multiplier et se répandre, les expressions *affogato au café/à l'expresso* (v. ex. 1 et 2 ci-dessus) n'auront plus pour vocation d'expliquer le sens premier du fr. *affogato* mais bien d'en préciser le référent.

ÉTYM. 1^{re} att. : 2002. De l'it. *affogato* s.m., « Gelato in cui è stato versato del liquore, caffè, ecc. » (cf. *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, 21 : « Si dice 'affogato' un gelato o un semifreddo immersi in un liquido, freddo o caldo, generalmente liquore oppure caffè e cioccolata caldi, ma anche tè, selz, succo di frutta e panna liquida » ; att. ds *La Repubblica delle Donne* [20-VIII-1996]), participe passé substantivé de *affogare* 'noyer' [GDLI]. Il s'agit donc, métaphoriquement, d'évoquer une glace littéralement « noyée » dans le café. Ø DELI, LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent à la fois du TLFi (et Supplément) et du GR. – Le Wiktionnaire donne comme étymologie « De l'italien *affogato* (« noyé ») », ce qui est évidemment un raccourci inacceptable. Le mot français vient du substantif italien désignant un dessert, et non du participe passé italien qui est en fait l'étymon du substantif italien, et non celui du substantif français.

agrume

s.m.

Nom générique désignant les fruits du genre citrus (les citrons, les oranges*, les mandarines, les pamplemousses, etc.).

1. A l'autre bout du pont au fauxbourg des SS. Apôtres on voit le Palais des Avviaivoli orné de statuës, & de peintures entr'autre les douze Empereurs de bronze jettez par Jean Bologna, un jardin d'**agrume** sur une voute fort élevée, où il ne manque pas de jets d'eau, les appartements sont bien meublez. (F. Deseine, *Nouveau voyage d'Italie*, 1699, t. 2, p. 148)
2. [...] le jardin est rempli d'Orangers, Citroniers Grenadiers & autres **agrumes** plantez, & dans de grands vases. (*ibid.* p. 444)
3. [...] en effet on n'y voit que statuës, bustes, colonnes, frises, bas reliefs, fontaines, escaliers, galeries couvertes, & découvertes, remplies de vases toujours pleins de fleurs odoriferantes, ombragez de berceaux, & treilles qui portent les meilleurs muscats, & toutes sortes d'**agrumes** ; enfin tous les sens en sont charmez. (*ibid.* p. 540)
4. Pas un des convives ne goûta du fruit ; il fallut se lever et faire place. Il mourut, à cette journée, un nombre infini d'**agrumi confits** ; mais il ne resta pas un des cadavres sur le champ de bataille. (C. de Brosses, *Lettres historiques et critiques sur l'Italie*, 1798 [1739-40]³²⁸, t. 3, lettre VIII, p. 212). [cf. première attestation fournie par le TLFi : *Ca* 1739 *agrumi*, forme ital. dans un texte fr. « fruits de l'espèce citriforme » (Des Brosses, *Lettres sur l'Italie*, 1, 40 ds Quem. t. 1 1959 : À ce mot, disons un mot des fruits d'Italie... Ils ont abondamment de ceux qu'on appelle en général **agrumi**, nom qui comprend toute l'espèce citriforme)]
5. Il [Giorgio Gallesio, botaniste italien auteur du *Traité du Citrus*, paru en français à Paris en 1811] propose le mot italien francisé **agrume**, pour désigner collectivement toutes les espèces et variétés du genre *citrus*, trouvant que le mot *hesperidées*, employé par quelques botanistes français, ne convient pas autant. (*Annales de l'agriculture française*, 01-01-1811, p. 330)
6. M. Gallesio a bien distingué dans le genre des citrus (ou des **agrumes**, en adoptant le terme commode et philosophique des Italiens), il a, dis-je, distingué quatre espèces primitives : le limonier, le cédrat*, le bigaradier et l'oranger [...]. (A.P. de Candolle, *Physiologie végétale*, 1832, t. 2, p. 728)
7. Un bel exemple de sérénité. Quoi ? **Agrume. Agrume ? Agrume.** Parfaitement. Un curé, un amiral et sept gens de plumes se sont réunis hier sous la coupole pour ajouter au dictionnaire ce qui évidemment lui manquait, comme à nous tous, c'est-à-dire qu'on sentait bien qu'il y avait quelque chose dans l'air et qui ne tournait pas rond. Le curé, l'amiral et les sept gens de plumes ont trouvé : **agrume. Agrume** : arbre fruitier qui produit un fruit acide tel que oranger, citronnier, cédratier, pamplemousse. Il conviendra de dire une **agrume**. Vous trouvez que ce n'est pas le moment de plaisanter ? Personne ne plaisante. Les académiciens au nombre de neuf se sont réunis pour « faire » le dictionnaire et l'enrichir. Ils auraient pu discuter de la tension internationale, des dangers que nous courons, de l'offensive, du contact des troupes à l'est, de la guerre de positions, et de la

³²⁸ La date se réfère au voyage de Charles de Brosses en Italie.

reconnaissance nocturne des avions ennemis. Non, ils ont discuté « **agrume** », et puis après avoir touché leurs jetons de présence ils sont rentrés chacun chez soi, avec un petit mouvement de menton. Mgr Baudrillard, l'amiral Lacaze, MM. Bellessort, André Chaumeix, Duhamel, Abel Hermant, André Maurois, Paléologue et Paul Valéry ont fait ça, et ce faisant ils ont bien mérité d'être cités à l'ordre de la confiance des civils. En séance ordinaire, s'il vous plaît. Avec un peu de protection nous pourrions peut-être leur demander de se réunir en séance extraordinaire pour ajouter au chapitre des expressions familières admises par la vieille dame du quai Malaquais : *Y a d'l'abus*. Des gars qui ont du cran, ces académiciens. Au fait, qu'est-ce qu'ils risquent : ils sont immortels. Comme il est dit dans *l'Habit Vert* : « Ce régime est badin ». (*L'Œuvre*, Paris, 09-09-1939)

8. À sa séance hebdomadaire, l'Académie française vient de définir le sens et de fixer le genre du mot **agrume**. Voilà qui est d'un excellent exemple. Dix messieurs importants décident, après de longues délibérations, que l'on dira « une **agrume** ». N'auraient-ils pas mieux à faire en un pareil moment ? protestera le grincheux. Mais oui, grincheux, ils ont mieux à faire et soyez assuré qu'ils le font. Cependant leur fonction académique est de veiller sur la langue française, et il serait fâcheux qu'ils cessent de le faire, surtout en un pareil moment. La guerre bouleverse beaucoup de choses et change les âmes mêmes. Mais nous nous battons précisément pour sauvegarder un certain ordre de valeurs spirituelles, un certain état de vie, un certain climat moral que forment la civilisation. Dans cet ordre, cet état, ce climat figure, non point au sommet, cet usage traditionnel que, le jeudi, les académiciens s'occupent à rafraîchir le dictionnaire, en toute tranquillité d'esprit. Voilà le mot : en toute tranquillité d'esprit. Faire son métier, remplir sa fonction avec calme, telle est aujourd'hui notre première vertu civile. Il serait trop facile de poser son outil et de gémir sur le malheur des temps, qui, en effet, est grand malheur. Ce ne sont point les temps de la facilité. Il nous faut empêcher non point que nos âmes souffrent mais que nos âmes fléchissent. Renoncer à soi-même, aujourd'hui, est le premier devoir. Mais cela signifie renoncer à s'abandonner à soi-même, à se considérer d'abord. Renoncer à soi-même, cela veut dire rester soi-même, porté à sa plus haute intensité, réduit à l'essentiel décané. Rien qui puisse mieux donner une vue lucide des événements, un cœur plus résistant aux coups que la fortune ne nous ménagera point. Non point s'installer dans la guerre, mais installer la guerre en soi. Imagine-t-on un chirurgien dont la main tremble parce que, pendant qu'il opère, des soldats meurent ? Il garde sa douleur en lui et commande sa main. Et parce que, le jeudi après-midi, M. Duhamel dissèque l'**agrume** avec M. Maurois, cela ne les empêche ni de sentir profondément la grande tragédie de l'Europe ni de servir plus directement leur pays tout le reste du temps. (*Paris-Soir*, Paris, 10-09-1939)
9. On avait renvoyé le chef Alex au maquillage pour un raccord, le temps que Bérénice et son équipe modifient le décor du plan de travail pour adapter ustensiles et accessoires à la thématique de la recette : exit les plats en faïence garnis de légumes méditerranéens grillés, les saladiers de sauce vierge, les bols d'**agrumes** découpés. (J. Desportes, *Braises de stars*, 2020, XI, p. 154)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 11 ; s.v. *bergamote*, ex. 21 ; s.v. *fusilli*, ex. 5 ; s.v. *gianduja*, ex. 5 ; s.v. *mozzarella*, ex. 9 ; s.v. *panettone*, ex. 8 ; s.v. *tortellini*, ex. 14.

REM. En raison de l'affinité morphologique avec les formes françaises, le mot *agrume* a été emprunté tel quel, sans subir d'adaptation graphique. Seule la prononciation a été évidemment adaptée au système phonologique français. – Après avoir donné le genre féminin à *agrume*, ce dont il n'y a pas de trace sur le site du *Dictionnaire*, qui enregistre le mot sous sa forme au pluriel *agrumes* et le définit comme un emprunt à l'italien du XX^e s., l'Académie lui a finalement attribué le genre masculin. Cf. Dauzat A., 1939, « Le genre d' "agrume" à l'Académie », *Le français moderne*, t. 7, p. 300 :

J'apprends par les journaux que l'Académie française – en nous donnant le bon exemple de continuer le travail – vient d'accueillir le mot **agrume** et lui a attribué le genre *féminin*. Permettez-moi de protester au sujet du genre : 1° **Agrume** vient de l'italien, langue où le mot est *masculin*, conformément à l'étymologie. Le prototype est le latin vulgaire **acrumen*, qui a donné (outre l'italien **agrume**) l'ancien provençal et le catalan *agrum*, l'ancien français *aigrun*, tous masculins ; – 2° Le suffixe latin *-umen* étant neutre doit être et est toujours rendu par le masculin en français : *bitume*, *légume*, *volume* ; – 3° Géographes, économistes, etc. font **agrume** masculin. [...] L'Académie a trouvé le genre féminin dans le *Larousse du XX^e siècle*. Mais... le premier sens indiqué est celui de « prune employée pour les pruneaux d'Agen ». Le Larousse a reproduit le genre usité par les paysans de l'Agenais, qui ont compris l'**agrume** = *la/grume* (comme les illettrés de Paris et d'ailleurs disent *la/cétylène*) – ce que les linguistes appellent une déglutination. [...]

ÉTYM. 1^{re} att. : 1699. De l'it. *agrume*², s.m., 1. « Bot. Nome delle specie coltivate (limone, arancio amaro, mandarino, bergamotto, cedro, chinotto, pompelmo, limetta) del genere *citrus*, della famiglia Rutacee » (G. Soderini [1526-1597], *Il trattato degli orti e giardini*, p. 34) ; 2. « Frutto degli agrumi (di sapore più o meno agro) » (G. Soderini [1526-1597], *Il trattato degli arbori*, p. 458), de l'it. *agrume*¹, s.m., 1. « Sapore agro ; acre, sgradevole » (Dante, *Paradiso*, 1317-1321, 17-117) ; 2. « Figur. Persona fastidiosa, irritante » (L. Pulci, *Il Morgante*, 1461-1483, 12-44) ; 3. « Cibi di sapore agro, forte ; ortaggio di sapore e odore acre e forte (come agli, cipolle, porri, peperoni, ecc.) » (Francesco da Barberino [1264-1328], *Reggimento e costumi di donna*, p. 241), du lat. médiéval *ācrūmen -inis* (< lat. *ācer ācris*, dans la forme *acrus*, attesté depuis le III^e s.) [GDLI]. Cf. LEI [1, 355, 34 et 50], s.v. *acer* « aguzzo, tagliente ; piquante » [1, 345].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. L'acception 2. du fr. *agrume* donnée par le TLFi, « *Au sing.* Espèce de prune dont on fait les pruneaux d'Agen. », se trouve dans un ensemble de sources lexicographiques, du XIX^e s. principalement (*Nouveau dictionnaire universel* 1869 de La Châtre, *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle* 1866-1890 de Larousse, *Le dictionnaire des écoles* 1880-1881 de Ardoin, *Dictionnaire des dictionnaires* 1884 de Guérin, *Nouveau dictionnaire encyclopédique universel illustré* 1885-1891 de Troussel, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire* 1889-1891 de Favre, *Grande encyclopédie populaire* 1898 de Blanc), qui en font le seul sens du substantif féminin *agrume*. Toutefois, cette acception ne semble pas être attestée dans l'usage. Les autres textes qui présentent une co-occurrence du mot *agrume* avec *prune(aux)* ou *Agen* s'interrogent précisément sur le sens du mot, non sans une certaine ironie vis-à-vis des institutions :

10. En Floride, de vastes superficies sont consacrées à la culture arbustive des aurantiées (orangers, mandariniers, citronniers), que l'on désigne, nous ne savons pourquoi, sous le nom d'**agrumes**, alors que la véritable **agrume** est une variété de prune. (*Lyon horticole*, Société lyonnaise d'horticulture, 1930, p. 77)
11. *Un lecteur linguiste pourra-t-il résoudre une question qui, depuis une quinzaine, me préoccupe de singulière façon ? Elle intéresse les botanistes, les géographes et même, je le dis sans rire, les épiciers. Ah ! qui va mettre tout le monde d'accord en nous expliquant et l'origine et le sens exact du mot agrume ?*
Un lecteur parisien m'écrit : « J'ai entendu dire : les pommes et les poires sont des *fruits* ; les noix, noisettes, marrons* sont des **agrumes**. Le Larousse en sept volumes ne révèle rien à ce sujet. » J'ai

quelques accointances avec la géographie. Ma réaction est immédiate : ni noix, ni marrons*, les **agrumes** sont orange*, mandarine, citron, cédrat*. Les atlas classiques nous tracent dans le bassin méditerranéen la « limite septentrionale de la culture des **agrumes** ». Mais, par souci d'une sûre information, je consulte un de mes amis, naturaliste ; il n'a jamais vu ce mot-là ; deux autres sont dans le même cas. Alors je m'inquiète. Toutefois un botaniste connaît le mot **agrumes** comme terme à l'usage du commerce d'outre-mer. Nous nous orientons dans cette voie. Le *Larousse du XIX^e siècle* et le *Dictionnaire encyclopédique* de Trousset nous apprennent que l'**agrumes** est une « espèce de prune employée pour faire des pruneaux d'Agen ». Diable !... Ce sens nous est d'abord confirmé par le *Dictionnaire encyclopédique de l'Épicerie* qui ajoute toutefois à notre grand étonnement... « mais ce mot sert pour désigner aussi les oranges* et certains fruits exotiques (?) qui se rapprochent de l'orange* par leur forme et leurs propriétés ». Singulière botanique ! Botanique, visiblement à l'usage des épiciers. Toutefois les naturalistes, mieux informés parce qu'ils ont été aux sources, découvrent dans le *Supplément du Nouveau dictionnaire des Sciences et de leurs applications* (1924) que « **agrumes** est le nom sous lequel on désigne, d'une manière générale, dans la région méditerranéenne, les divers fruits produits par les aurantiacées : oranges*, citrons, mandarines, etc. ». Enfin, l'on dénêche dans l'*Encyclopédie pratique du Naturaliste* (A. Camus), tome XII, page XX : « Tous ces *citrus*, souvent nommés **agrumes**, sont originaires d'Asie. ». Il semble bien que les géographes et les botanistes sont d'accord sur un sens précis, contre les épiciers qui ont leur point de vue quant à la classification des denrées alimentaires. Mais quel linguiste expliquera ces confusions ? Littré, Hatzfeld et Darmesteter et, naturellement, l'Académie (1931) ignorent le mot **agrumes**. (*L'Œuvre*, Paris, 09-02-1932)

12. Dans un écho humoristique, un quotidien a fait connaître l'embarras où s'était trouvée l'Administration de l'Octroi pour définir les **agrumes**, aucun dictionnaire, même celui de l'Académie, ne donnant un renseignement satisfaisant. Selon l'un, on appellerait « **agrumes** » des prunes en provenance d'Algérie qui servent à faire les pruneaux d'Agen (sic) ; c'est là une affirmation bien fantaisiste. Un autre prétend que l'**agrumes** est une sorte de prune ; cette définition évite toute compromission. Bien qu'aucun texte officiel ne permette de donner la définition du mot « **agrumes** », grâce à la propagande effectuée par les producteurs et les exportateurs algériens, le public, de plus en plus, se familiarise avec ce terme qui, désormais consacré par l'usage, s'applique aux oranges*, aux mandarines, aux clémentines, aux cédrats*, aux citrons, aux kumquats, etc. (*Le Tell*, Blida, 27-05-1936)
13. L'« **agrumes** ». Nombreux sont les consommateurs ignorant ce produit alimentaire. Certains ont cherché, sans succès, dans des dictionnaires l'étymologie ou, au moins, l'explication de ce mot, jusqu'ici peu usité. En effet, même le Larousse en 2 volumes reste muet, et c'est dans cette édition en 16 volumes que nous pouvons lire : « **AGRUMES**, s.f. Espèce de prune employée pour faire les pruneaux d'Agen. ». Savourons donc les « **agrumes** » ! (*Les Nouvelles de Versailles*, Versailles, 12-11-1942)
14. Puisque nous en sommes aux particularités littéraires et linguistiques, relevons encore que le « *Larousse* » du XIX^e siècle ne connaît sous le nom « **agrumes** », qu'une espèce de prune employée pour faire les « *pruneaux d'Agen* ». C'est aussi pendant ces cent ans que « *limonier* » a cédé définitivement le pas à « *citronnier* » ; que « *l'orangeine* », encore défendue par les Goncourt, a été remplacée par « *l'orangeade* » ; et que les botanistes ont certifié, sans rire, que l'« *oranger* » est le seul et exclusif végétal du genre « *citrus* ». (*Le Vieux papier*, Bulletin de la Société archéologique, historique et artistique de Paris, 01-04-1950, p. 27)

Grâce au bruit produit par la recherche du mot *agrume* dans la base Gallica, nous avons découvert l'existence d'un mot morphologiquement similaire, *agrune*, attesté dans le *Nouveau cours complet d'agriculture du XIX^e siècle ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture* (1938), p. 442 :

15. L'AGRUNE D'AGEN, OU PRUNE D'ANTE, ou ROBE-DE-SERGEANT est grosse, oblongue, d'un violet noir ; c'est une de celles qu'on emploie le plus pour faire des pruneaux à Agen, à mon avis, les meilleurs de France. On la confond avec la royale de Tours ; mais elle s'en distingue par sa couleur plus foncée, son noyau plus aplati. Duhamel ne l'a pas connue.

Le mot *agrune* est attesté aussi dans trois autres textes :

16. Les prunes cultivées dans les environs de *Villeneuve*, de *Tonneins*, et plus particulièrement de *Clairac*, de *Monclair* et de *Castel-Moron*, pour faire des pruneaux, sont connues sous différents noms qui appartiennent également à la prune d'*Ente* ou *Robe de sergent*. Dans certains lieux, on les appelle *Robe de sergent* ; dans d'autres, d'*Ast* ; dans d'autres enfin, *Agrune d'Agen*. (*Annales de l'agriculture française*, 1816, p. 102)
17. ROBE SERGEANT, agrune, prune d'ante à Agen. Fruit gros, allongé, d'un violet noir ; c'est avec cette prune que l'on prépare les excellents pruneaux d'Agen. Il serait curieux de savoir comment il se fait que cette belle prune porte le nom d'agrune à Agen et que les fruits des pruniers qui se rapprochent le plus de l'état sauvage, et même de ceux du prunelier, s'appellent *agrenes* dans la partie sud-est de la Provence. Il n'y a pas de doute qu'il doit y avoir analogie entre ces deux noms, quoique donnés à des prunes d'une nature bien différente, et dans deux pays distants de près de deux cents lieues l'un de l'autre. (H. Laure, *Manuel du cultivateur provençal*, 1837-1839, t. 2, p. 514)
18. PRUNE. s. f. Bot. Fruit du prunier. [...] Viennent ensuite la *grosse noire hâtive*, la meilleure des prunes précoces et la plus cultivée en espalier ; le *gros damas de Tours*, mûr vers le milieu de juillet ; l'*agrune d'Agen*, employée pour faire les pruneaux d'Agen ; [...]. (L.-N. Bescherelle, *Dictionnaire national ou Dictionnaire universel de la langue française*, 1856, t. 2, p. 1012)

En approfondissant nos recherches, nous avons également découvert que les Provençaux appellent *agrenes* ou *agreno* les fruits du prunier, et donnent à l'arbrisseau le nom d'*agrénier* ou *agranas*. Cf. *Nouveau traité des arbres fruitiers*, Duhamel du Monceau, 1850, t. 1, p. 176 :

19. PRUNIER. [...] Ses fruits sont connus dans les campagnes sous les noms de Prunelles, Senelles, Chelosses ; les Provençaux les appellent *Agrenes* ou *Agreno*, et ils donnent à l'arbrisseau le nom d'*Agrénier* ou *Agranas*. Ces fruits sont extraordinairement acerbés, même dans leur maturité, ce qui n'empêche les enfants, et surtout les petits paysans, de les manger. Quand ils ont été frappés par les premières gelées de l'automne, ils s'adoucissent un peu et sont d'une saveur moins désagréable.

Le nouveau dictionnaire provençal-français de G. Etienne (1823) enregistre le mot *agreno* et nous renvoie à la forme *agruno* « prunelle ou prune sauvage, fruit du prunelier », à partir de laquelle on obtient le dérivé *agrunier* « prunelier ou prunier sauvage (arbrisseau) » (p. 61-62). Le *Lou Tresor Dòu Felibrige - Dictionnaire provençal-français* de F. Mistral (1979) est plus riche en formes : AGRENAS, AGRENA, AGRUNAS, AGRENIÉ, AGRUNIÈ et AGRUNELIÈ (l.[languedocien]), AGRUNÈL (rouerg.[rouergat]), AGRANOUSIÈ (carc.[carcassonnais]), (rom.[roman, vieux provençal] *agrinier*), s.m. Prunellier, prunier épineux, arbrisseau. R. [racine] *agreno*. AGRENO ;

AGRENO, AGRINO, AGRUNO et AGRUNELLO (l.), (basque *arana*, prune), s. f. Prunelle, fruit du prunellier ; Agrène, nom de fam. provençal. R. *agre*, *agrum*. Cf. FEW 24, 96b-97a, ACER I pour des représentants héréditaires en galloroman désignant divers fruits acides (ainsi que FEW 24, 98b, ACER II.2 où sont réunis les emprunts à l'italien).

Ainsi, l'acception du fr. *agrume* « Espèce de prune dont on fait les pruneaux d'Agen », arrivée au TLFi par un certain suivisme lexicographique, s'explique par l'attraction paronymique que ce mot aurait subi sous l'influence de *agrune* (< prov. *agruno* et famille) et non, comme le suggère Dauzat (cf. *supra*), par une déglutination *la/grume*.

Pour clore les remarques sémantiques, signalons que le sens 3. de l'it. *agrume*¹ « Cibi di sapore agro, forte ; ortaggio di sapore e odore acre e forte (come agli, cipolle, porri, peperoni, ecc.) » est à rapprocher de l'a.fr. *aignun/m* (le TLFi et le GR optent pour la graphie *aignun* alors que dans le GCD il n'y a que *aignun*). Cf. *Dictionnaire étymologique de la langue française* de Ménage (1694) : AIGRUN. [...] D'*acrumen* : d'où les Italiens ont aussi fait *agrume*. *Acrumen* a été fait d'*acrum*. [...] L'italien *agrume*, & le François *aignun* se disent de toutes sortes d'herbes fortes, & de fruits aigres. Il existe une seule attestation du fr. *agrume* avec ce sens générique :

20. Tout ainsi que les **agrumes** ou choses aspres & acres, fievers ou limures agacent les dents des circonstants : ou des conviés en quelque feste ou bāquet. (G. Meurier, *La Perle des similitudes*, 1583, p. 96)

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Pour les sens 1. et 2. de l'it. *agrume*² le TLFi propose à tort en référence bibliographique l'auteur Soderini Piero (1452-1522) au lieu de Soderini Giovannetorio (1526-1597).

animelle(s)

s.f. (souvent au pl.)

1. Testicules des animaux, en particulier du taureau et plus fréquemment du bœuf. *P. ext.* Plat préparé avec des testicules, des abats, en particulier de bœuf. *Animelles frites.*

1. *Testes, colei.* Couillons, **animelles**. (Junius, *Nomenclator*, 1585 [1567]³²⁹, p. 33)
2. *Des Muscles placez au Col.* [...] Il faut en suite preparer les muscles qui sont dessous le menton, au dessus du Larynx. Le premier est le muscle Digastrique de la maschoire inferieure ; qui est gresle & nerueux vers son milieu, afin qu'il se recourbe autour du Styloceratoidien ; il finit à la partie interne du menton. On trouue sous le menton proche de ce muscle deux petites glandes, qui grossissent durant les fluxions. Je ne sçay pourquoy elles sōt nommées par Vesal³³⁰ **Animelles**. (J. Riolan, *Manuel anatomique et pathologique*, 1661, p. 571-572)
3. SECOND SERVICE. Un moment après, relevez les quatre Salades*, & les quatre d'Oranges* & de Citrons, de huit Hors-d'œuvres d'Entremets chauds : Un de Foyes gras à la Crêpine. Un d'Asperges au jus & au beurre. Un de Cardes au Parmesan*. Un d'**Animelles** frites. (F. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, 1722-1730, t. 1, p. 21)
4. Fritto-Misto à l'Italienne. Le fritto-misto est un mets national de l'Italie, les Romains surtout le préparent avec le plus grand soin, car ils en font un cas tout particulier. On compose cette friture avec cervelles, des ris et des foies d'agneau, des amourettes de bœuf ou de veau, mais surtout avec des **animelles** de mouton, très-communes dans ce pays, et très estimées. [...] Les **animelles** (testicules) de mouton, très-recherchées par les amateurs, sont le complément indispensable de ce mets. Il faut d'abord les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec un peu de sel, les faire macérer pendant quelques minutes, les éponger ensuite pour les fariner et les plonger dans la friture chaude. (U. Dubois, É. Bernard, *La cuisine classique*, 1868, t. 1, p. 80-81)
5. **ANIMELLES**. Les **animelles** jouaient un rôle assez important dans l'ancienne cuisine, et sont encore très estimées dans certains pays. Elles doivent être échaudées, dépouillées, et longuement égorgées ensuite. Au moment de l'appât, elles sont escalopées et éponnées. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 425)
6. « Nous avons préparé et cuisiné une centaine de terrines. Tout se vend comme des petits pains. Nous faisons aussi déguster des **animelles** ou amourettes de sanglier autour de la buvette », explique Alexandre Vucher le président de la société de chasse. (*Le Progrès*, Lyon, 03-03-2020, p. 24)

V. encore s.v. *pecorino*, ex. 1.

REM. Le pluriel du modèle italien et la forme française au singulier, à partir de laquelle le pluriel *animelles*, beaucoup plus fréquent, a été construit, sont homographiques (*animelle*) ; il n'y a donc pas eu d'adaptation morphologique. Compte tenu du faible nombre de résultats que la recherche du fr.

³²⁹ Date de la première édition française.

³³⁰ André Vésale (1514-1564), anatomiste et médecin brabançon.

animelle(s) a produit dans la base Europresse (moins de 150 occurrences), le mot est de moins en moins courant en français contemporain. Il semblerait concurrencé par la forme *amourettes* (v. ex. 6 ci-dessus), désignant, en cuisine, la « Moelle épinière du bœuf, du mouton et du veau, cuite, détachée de l'os et utilisée en garnitures ». D'après le TLFi, qui nous fournit cette définition, le mot serait, au Canada, un synonyme de *animelles*. En effet, la forme *amourettes* présente, dans Usito, un deuxième sens, celui de « Mets préparé avec des testicules d'animaux d'élevage (taureau, agneau, bélier) ; mets préparé avec des testicules de bélier », suivi du renvoi au mot *animelles*. Toutefois, Usito précise en note que « [c]et emploi est également en usage dans d'autres aires de la francophonie, notamment en Suisse ».

ÉTYM. 1^{re} att. : 1567. De l'it. *animelle*, pluriel de *animella*¹ s.f., « (usato al plur. *animèlle*). Parte commestibile delle interiora degli animali (pancreas e timo) » (B. Bellincioni [1452-1492], *Sonetti*, p. 261). Diminutif de l'it. *anima* « parte interna del corpo », du lat. *anīma*, à rapprocher du grec *ἄνεμος* « soffio, alito » [GDLI]. Cf. LEI [2, 1319, 50], s.v. *anima* « vento ; respiro ; spirito ; soffio vitale » [2, 1284] ; « Gli usi secondari concreti (4.) partono da un concetto generale di 'parte interna di qc' che viene suddiviso secondo criteri onomasiologici : 'corpo umano' (4.a.), 'parte degli animali' (4.b.), cfr. fr. medio *ame* 'interno dello stomaco di pollame' (1530 – Oud 1660, FEW 24, 583a) ; 'piante e frutti (4.c.), cfr. fr. *âme* 'nocciolio' (Wid 1669 – 1675, ib.), 'usi tecnici, strumenti, oggetti' (4.d.), cfr. fr. medio *ame* 'pezzo d'un molino' (Béthune 1430, ib. 582b). » [2, 1337].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Pour le sens 1. du fr. *animelle(s)*, le TLFi donne comme référence bibliographique de sa première attestation le *Nomenclator*, en le datant de 1555. La première édition française de l'ouvrage de Junius étant parue en 1567, imprimée par Plantin, cette datation nous paraît peu probable, d'autant plus qu'elle ne se trouve pas dans la bibliographie du Godefroy, dictionnaire cité par le TLFi pour cette première attestation.

antipasti, antipasto

s.m.

Assortiment de hors-d'œuvre, froids ou chauds, servi à l'apéritif ou au début du repas.

1. La prouision de chair que vous ferez sera de ces tripes mêtionnees aux articles des Statuts, & Canõs de la Compaignie, ou biẽ de ceste chair hachee, qu'on appelle en Italien **Antipasto**, laquelle sert, & pou soupe & pour viande. (*La fameuse compaignie de la Lésine ou Alesne*³³¹, 1604, p. 31v^o)
2. Nous avons trouvé le peuple d'Italie fort civil, & fort doux en apparence : il est vray que pour dire tout, c'est une certaine sorte de douceur qui tient de la flatterie, & de la dissimulation. Nous sçavons aussi par experience, que cette Nation est fort sobre. Rien n'est si pitoyable que les repas d'auberges dans les petites villes, particulièrement en de certaines routes. Leur entrée de table, qu'ils appellent **Antipasto** par excellence, c'est une assiete de gésiers, ou de pattes & d'ailerons bouillis avec du sel & du poivre, & quelque blanc d'œuf meslé. (M. Misson, *Nouveau voyage d'Italie*³³², 1691, t. 2, p. 216-217)
3. On cite les délicates côtelettes de veau frites au beurre et panées, et les autres solides hors-d'œuvre appelés **antipasto**, parce qu'ils se mangent avant la soupe, comme chez les Romains l'avant-repas ; ce qui vous expose à n'avoir plus faim au commencement du dîner. (A.-C. Valery, *L'Italie confortable*, 1840, XV, « Milan », p. 34)
4. Un dîner italien débute d'ordinaire par les hors-d'œuvre (**antipasti**), qui sont très-variés et très-abondants, jusqu'à constituer presque un dîner à eux seuls. Parmi eux figure l'inévitable saucisson* italien (*salami**), saucisson* cru, coupé en feuilles minces comme du papier, ressemblant au saucisson* de Lyon, mais ne le valant pas. (E. Briard, *À l'étranger, réflexions d'un voyageur : Allemagne, Suisse, Italie*, 1874, p. 182)
5. Un restaurant du Palais-Royal, intitulé le *Dîner National*, a eu l'ingénieuse idée de répandre un prospectus de ses mets en cinq langues. Nous ne savons quelle est la valeur artistique de la cuisine de cette maison, mais ce prospectus intelligent mérite d'être conservé en partie dans nos annales, et nous en reproduisons ici la partie cosmopolite, à titre d'éducation linguistique et de curiosité intéressante. [...] ITALIA [...] PIATTELLINI D'ANTIPASTO. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, 15-01-1892, p. 190)
6. Pendant que Giuseppe demeurait de la sorte invulnérable, ses prudents adversaires trompaient leurs loisirs forcés en mangeant sur place force **antipasti** et gorgonzola*. (*Excelsior*, Paris, 27-09-1931, p. 4)
7. Maintenant, bien sûr, il allait falloir qu'il divorce ; ce n'était pas facile, mais il fallait le faire. Qu'est-ce que je pouvais dire d'autre ? Le sujet fut réglé bien avant la fin des **antipasti**. (M. Houellebecq, *Plateforme*, 2001, p. 160)

³³¹ Traduction française du recueil facétieux *Della famosissima Compagnia della Lesina*, paru en Italie en 1603 et composé par une « immaginaria accademia fiorentina di spilorci », probablement Francesco Maria Vialardi (1545-1613) et Tommaso Buoni (fin XVI^e-début XVII^e s.).

³³² Récit de voyage sous forme de lettres écrit au terme d'un voyage fait en 1688 par Misson en tant que précepteur d'un noble anglais.

8. Un apéro méditerranéen face à la statue de Stanislas. Chez Suzette et Gino, rue Héré, le Melazane, un **antipasti** veggie, séduit les végétariens comme les passionnés de viande. Il s'agit d'une purée d'aubergine légèrement aillée, grenades*, framboises, herbes fraîches et une galette de sarrasin croustillante. (*L'Est Républicain*, Lunéville, 01-08-2022, p. 42)
9. Ce week-end, Rafik Aouida ouvre un nouveau restaurant à Villeurbanne, Joie, avenue Dutrievoz. [...] Quelle est votre offre de restauration ? « Même si la cuisine française est pour moi parfaite, j'ai choisi de proposer une cuisine italienne parce que je l'ai beaucoup pratiquée et que je l'aime énormément. Évidemment mon offre comprend toute une série d'**antipastis**, de salades*, de focaccias* à partager à l'apéritif mais aussi beaucoup de plats différents de pâtes, ainsi que des plats du jour. ». (*Le Progrès*, Lyon, 05-07-2024, p. 25)

V. encore s.v. *breasola*, ex. 3 ; s.v. *burrata*, ex. 5 ; s.v. *focaccia*, ex. 3 ; s.v. *panettone*, ex. 1 ; s.v. *panna cotta*, ex. 10 ; s.v. *ristretto*, ex. 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 35.

REM. Le mot n'a pas subi d'adaptation morphologique, ni graphique. La prononciation est, évidemment, française, avec accent tonique en fin de syllabe. La variante morphologique *antipasto* est largement moins employée (9,2% des occurrences dans Europresse, contre le 90,8% de *antipasti*). Le nombre grammatical de *antipasti* oscille entre le singulier et le pluriel selon les scripteurs, avec une nette préférence pour le pluriel (88,7% du total des occurrences du mot précédé par les déterminants définis *le/les* et 92,1% du total des occurrences du mot précédé par les déterminants indéfinis *un/des*). Quant au nombre grammatical de la variante *antipasto*, il est majoritairement singulier ; les *Rectifications de l'orthographe* de 1990 préconisent pour cette forme un pluriel conforme au système flexionnel français (p. 13), c'est-à-dire par rajout du morphème -s. Toutefois, la forme *antipastos* ne compte qu'une trentaine de résultats (Europresse), tous dans des sources franco-canadiennes : « Il faut abouler 30\$ pour la dégustation, mais il y a toujours quelques canapés, quelques empanadas, quelques amuse-gueule, quelques tapas, quelques sushis, une mezza ou quelques **antipastos** pour compléter la dégustation. » (*Le Soleil*, 05-02-2008, p. 12). En effet, Usito, qui en vedette donne *antipasto* s.m., précise que le pluriel se forme soit conformément aux *Rectifications*, *antipastos*, soit en suivant le modèle italien *antipasti*. Avec presque 400 résultats dans la base Europresse, allant des années 1990 à nos jours, la forme *antipastis* semble prendre de plus en plus pied dans l'usage des scripteurs français ; si elle devait parvenir à s'imposer, la forme *antipasti* pourrait davantage s'interpréter comme un singulier, et le mot s'aligner donc sur le modèle d'autres italianismes tel que *brocoli* (→ **brocoli**) : *un antipasti, des antipastis*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1604. De l'it. *antipasto*, s.m. « Piatto di vivande (particolarmente sapide e stuzzicanti : salumi, sottaceti, burro, alici, salmone affumicato, olive, funghi e carciofini sott'olio, ecc.) che si serve all'inizio del pasto, prima della minestra. – Al plur. : i cibi serviti come antipasto » (A. Firenzuola [1493-1543]). Composé de *anti-* « prima » et *pasto* « L'azione del mangiare che si compie regolarmente tutti i giorni, per lo più a ore prestabilite secondo l'uso locale o le abitudini personali ; assunzione di una quantità sufficiente di cibo » [GDLI]. Cf. LEI [2, 1552, 18], s.v. *ante* « prima » [2, 1544].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

□ **arancini**, arancino

s.m.

Boulette de riz, panée et frite, farcie de divers ingrédients. *Arancini aux gamberoni*/au risotto**.

1. Anna-Maria possède un petit café, « Le Panino », rue Jean-Talon, à Saint-Léonard. Elle y sert capucinos*, pizza* fourrées, **arancini** (des boules de riz* avec mozzarella* et petit pois), glaces et club-sandwiches. (*La Presse*, Montréal, 18-11-1988, p. 4)
2. Le lendemain, avant notre départ pour la gare, on nous sert une « collation » (c'est ainsi que l'on nomme, en Italie, le petit déjeuner), puis chacun de nous reçut un sachet en papier d'emballage contenant les provisions de bouche pour le long trajet ferroviaire. Je me souviens parfaitement qu'il contenait, entre autres sandwiches, un énorme beignet rond, constitué d'un mélange de viande hachée, d'œufs, de chapelure et de fromage râpé, savoureuse spécialité du sud de l'Italie appelée « **arancino** ». (S. Tarantino, *Un printemps interrompu : chronique*, 1999, p. 23)
3. Un vin de l'Etna, goûté à l'occasion d'un récent voyage en famille en Sicile. [...] Accord idéal : un **arancini** aux gamberoni*, burrata* et oursin. (*Le Figaro*, Paris, 03-05-2023)
4. Entrée : **Arancinis** à la courge butternut et au Mont d'Or. Plat : Spaghettis* de courge à la puttanesca. Dessert : Affogato*. (*Madame Figaro* [en ligne], 04-03-2024)
5. L'Assiette. Comme aux Agitateurs voisins, la carte oscille entre la Méditerranée et l'ailleurs, le réconfort et les parfums, avec une haute maîtrise technique et beaucoup de gourmandise. S'il ne fallait retenir que trois plats : les **arancini** croustilleux au risotto* champignons et cœur de mozza* fumée, sous une neige de parmesan* et truffe râpée, qui méritent bien leur réputation de « meilleurs de Nice » ; [...]. (*Le Figaro*, Paris, 15-03-2024, p. 39)

V. encore s.v. *burrata*, ex. 3 ; s.v. *cannelloni*, ex. 6 ; s.v. *mozzarella*, ex. 7.

REM. La forme *arancini(s)* est de loin la plus fréquente – environ 2 000 résultats dans Europresse, contre les 50 occurrences à peu près de *arancino(s)* – c'est pourquoi nous l'avons choisie comme entrée principale. Le fr. *arancini* s'emploie parfois pour renvoyer au singulier – 4,9% du total des occurrences – d'où l'existence de la forme conforme au système morphologique français *arancinis*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1988. De l'it. *arancino* s.m., « Suppli di riso in forma di arancia, contenente nell'interno sugo e rigaglie di pollo » (A. Panzini, *Dizionario moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni*, 1942 ; v. aussi DELI) [GDLI], du sicilien *arancinu* « piccola arancia » ou « di colore arancio » (cf. le *Dizionario siciliano-italiano* de G. Biundi, 1857, où le mot désigne une préparation sucrée à base de riz – les passages sucré/salé ne sont pas rares dans l'évolution de la gastronomie ; en effet, à peine dix ans plus tard, dans le *Nuovo vocabolario siciliano-italiano* de A. Traina, le mot est rapproché d'une préparation salée). Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi (et Supplément), ainsi que du GR.

artichaut, † artichault, artichaud

s.m. ; au pl. *artichauts* (*artichaults*, *artichauds*, *artichaux*)

Plante potagère de la famille des Composées ayant la forme d'un gros chardon, cultivée pour ses capitules ou *têtes d'artichauts*. *P. ext.* Partie comestible de l'artichaut potager, capitule ou tête d'artichaut. – *Cœur d'artichaut* les feuilles du cœur de petits artichauts dont le haut est coupé ; *Fond, cul* (vx) *d'artichaut* la base charnue qui supporte les bractées (feuilles) ; *Foin d'artichaut* couvrant le fond des artichauts, et qu'on enlève pour manger le réceptacle ; *Artichaut de Bretagne* ; *Artichaut à la croque au sel*, *à la vinaigrette*, *à la poivrade*, *à la barigoule*.

XVI^e s.

1. CYNERA SCOLYMUS. Herba, Ung **artichault**. (R. Estienne, *Dictionarium Latino-gallicum*, 1538, p. 647 ; cf. TLFi)
2. Le ruisseau qui sortoit de ceste fontaine, couroit entre deux hayes de rosiers assez basses, & entrosoit vn châp plein de cannes de sucre*. Au lõg de son cours croissoiẽt des **Artichaux** aymez de la belle Venus, Asperges, Satyriõ, Melilot, & Cicoree sauuage. (F. Colonna, *Hypnerotomachie, ou discours du songe de Poliphile*, 1546, p. 23 v^o)
3. Durant le solstice d'aisté l'**Artichault** mõstre sa fleur, tesmoing Hesiode au secõd liure, portant le tiltre d'Opera & dies : là où il racõpte, que pendant que l'**Artichaut** est en fleur, les cigales chantent asprement, & que les femmes sont fort amoureuses. (L. Fuchs, *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes*³³³, 1549, ch. CCCV « De l'Artichault »)
4. Elle [la racine nommée Costus Indicus] est dissemblable aux **Artichauts** sauuages qui croissent en plusieurs lieux d'Italie. (P. Belon, *Les Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges*, 1553, p. 21)
5. Apres que la cichoree aura jetté quatre feuilles, il la fauldra replanter en autre terre fumeẽ. Ce moys on plante les sions d'**artichaults**, et ce faisant fault rongner les bouts des racines, avec un cousteau, et les frotter de fiens, et les separer trois pieds l'un de l'autre pour les faire croistre d'avantage. (J. Darces, *Les treize livres des choses rustiques de Palladius Rutilius Taurus Æmilianus*, 1554, p. 168)
6. Entendez tresbien à voz graines qu'elles ne soyent trop vieillesesvantees, mouillees, moysies ou entichees, et aux borts deceste couche à la largeur de deux palmes, semez, l'**artichaud**. (C. Estienne, *L'Agriculture et maison rustique*, 1564, p. 37 r^o)
7. La laictue, ozeille, pourpier, corne de cerf, trippe ma dame, poiree ou bette, et autres herbes tendres, et encor les **artichauds**, se sement en printemps, et le plus souvent aussi tostviennent celles de Mars, et d'Apvril, que de Febvrier, selon ladiversité du temps. (*ibid.* p. 38)

³³³ Traduction française d'Eloy de Maignan, d'après l'édition originale latine *De historia stirpium commentarii insignes*, parue en 1542 à Bâle.

8. Pasté de grenost. Estant habillé, cizelés le, & le mettés dans vostre abaisse assaisonné de sel, poivre, beurre frais, champignons, truffes, mousserons, morilles, persil passé, & cus d'**artichaux**. (F. P. de La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, p. 257-258)
9. **Artichault**, carcioffo, articiocco. (A. Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, 1663, t. 2, p. 22)
10. Si vous voulez avoir de beau fruit sur vos **Artichaux**, il faut les arrouser souvent, parce que les racines de l'**Artichaud** aiment fort à boire : mais si vous voulez faire apporter du fruit extraordinairement gros, il faut estre soigneux de ne laisser que le cœur de l'**Artichaud**, & couper tous les petits aislerons, par ce moyen la nourriture donnera tout à fait au cœur de l'**Artichaud**, qu'il fera croître d'une extreme grosseur. (C. Mollet, *Theatre des iardinages*, 1663, p. 161)
11. Après il y faut mettre des champignons coupez par morceaux, des truffes en tranches, quelques laites de Carpes, un cu-d'**artichaut** entier, en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes ; c'est-à-dire que le cu-d'**artichaut** sera pour mettre au milieu de vôtre Potage, & trois ou quatre cus-d'**artichaux** coupez en quatre. (F. Massialot, *Le cuisinier roial et bourgeois*, 1691, p. 392)

12. Il arrive de-là, très souvent, que, dans cette manche, où réside la grandeur vénitienne, est renfermé un gigot de mouton, et une douzaine d'**artichaux**. Cela te paroitra surprenant ; mais, les nobles vont eux-mêmes acheter leurs provisions, sans être suivis d'aucun domestique, et sans que personne les salue, excepté ceux qui les connoissent particulièrement. (J.-B. de Boyer, Marquis d'Argens, *Lettres juives ou Correspondance philosophique, historique et critique*, 1738, t. 2, lettre 56, p. 132)
13. **Artichaut**. [...] On trouve **artichaud** dans Furetiere, Richelet & Calepin : mais comme Binet & les plus anciens écrivent **artichault**, je préfère **artichaut**. (C. Le Roy, *Traité de l'orthographe françoise, en forme de dictionnaire*, 1739, p. 31)
14. On mange les **artichauts** à la poivrade, on les frit, on les fricasse & on les confit. (Diderot et d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1765, t. 1, p. 721-722)
15. On trouve le mot *cu* partout & très-mal-à-propos : [...]. Les fonds d'un **artichaud**, la pointe qui termine le dessous d'une lampe, ne ressemblent pas plus à un *cu* que des rues sans passage. On dit pourtant toujours *cu d'artichaud*, *cu de lampe*, parce que le peuple qui a fait la Langue était alors grossier. Les Italiens qui auraient été plus en droit que nous de faire souvent servir ce mot, s'en sont bien donné de garde. Le peuple d'Italie né plus ingénieux que ses voisins forma une Langue beaucoup plus abondante que la nôtre. (Voltaire, *Collection complete des œuvres de Mr. De Voltaire*, 1756, t. 4, p. 8)

³³⁴ À partir de ce siècle, nous donnons les attestations du mot *artichaut* et de ses variantes graphiques, lorsqu'elles subsistent, sans nous attarder sur leurs formes fléchies respectives, à l'exception près du pluriel *artichaux*, véritable concurrent de *artichauts*.

XIX^e s.

16. *Point d'asperges*. Personne chez nous ne les aime, et cela consomme beaucoup de fumier. Je l'ai signifié à Pierre je ne sais s'il l'aura fait – Mais force salade*, **artichaud**, petits pois, concombres, haricots verts et melons, des fleurs à mort. (G. Sand, *Correspondance*, 1840, lettre à Hippolyte Chatiron, p. 69)
17. Cependant, s'il y était venu, reprit Dantès, s'il eût retrouvé et pris le trésor, Borgia, l'homme qui comparait l'Italie à un **artichaut**, et qui la mangeait feuille à feuille, Borgia savait trop bien l'emploi du temps pour avoir perdu le sien à remplacer ce rocher sur sa base. (A. Dumas père, *Le Comte de Monte-Christo*, 1846, t. 1, p. 290)
18. Propagez mon idée, monsieur, car je puis vous garantir que, si on sait en tirer parti, les habitations champêtres vont devenir des paradis enchanteurs et le Parisien à la campagne ne sera plus réduit à échanger des idées avec ses laitues, ses asperges, ses **artichaux** comme il fait depuis beaucoup trop longtemps. (*Le Charivari*, Paris, 26-04-1858)
19. *L'artichaut*. En nous occupant aujourd'hui de ce sujet nous ne croyons pas apporter une nouveauté à nos lecteurs. Cependant, pour quelques-uns, la culture de l'**artichaut**, sans demander de grands soins, se trouve par trop négligée, et les lettres que nous recevons prouvent que malheureusement l'on attend trop souvent un excellent rendement de plantes dont on ne s'est pas occupé, bien à tort. (*Le Tourangeau : journal hebdomadaire, organe des intérêts agricoles, vinicoles, industriels et commerciaux de la région*, Tours, 22-04-1894, p. 2)

XX^e s.

20. Ainsi, près de la chapelle de Saint-Yves, patron des avocats pauvres, il y avait toujours une pauvre vieille étalant de beaux légumes sur ses paniers et criant sans cesse avec un ton de flûte assez nasillard : **Artichaut ! Artichaut ! C'est pour Monsieur et pour Madame, Pour réchauffer le corps et l'âme Et pour avoir le cul plus chaud !**. En un moment, M. Diderot quittait la vertu, les lois de la famille et de la morale, et aussitôt le voilà causant sur le cul. (*Mercure de France*, Paris, 16-12-1907, p. 674)
21. J'étais justement en train de me demander ce qu'on aurait à croûter, j'espérais qu'il y aurait du gras-double aux pointes d'asperge, je me disais même comme ça que ça nous changerait des fonds d'**artichaut** Soubise, c'est marrant tu vois, c'est juste au moment où je trouvais comme ça qu'on commençait à en avoir assez des fonds d'**artichaut** Soubise, cinq fois la semaine dernière, tu t'imagines, alors à ce moment-là, il y a une bonne femme qui m'a accosté, mais quelqu'un tu sais, une bathe, tout à fait du premier choix. (R. Queneau, *Le dimanche de la vie*, 1951, t. 3, p. 37)
22. Près de la Concorde, menu à 8.000 francs, comportent des marennes, du homard, de l'agneau, fonds d'**artichaud**, foie gras, bûche de Noël, mandarines, fruits, etc. (*Le Figaro*, Paris, 24-12-1953)
23. Ils se sont dit : / « Cessons d'être radis* ! » / Alors les maraîchers semant des radis* récoltèrent / Des melons, des choux-fleurs*, des **artichaux**, des pomm's de terre / Et des orties, / Mais pas un seul radis* [...]. (G. Brassens, *Poèmes et chansons*, 1973, « Les radis », p. 353)

24. Le marché d'Apt. En soirée dans la ville [sic] ville, on s'attarde devant la façade jaune de l'Intramuros, un restaurant qui a une vraie tendresse pour le mobilier en formica autour duquel on s'attable pour déguster fonds d'**artichaux** farcis de brousse, tomates aux escargots, joue de bœuf, pieds de goret ou jambon persillé. (*Libération*, Paris, 31-05-2008, p. 39)

25. Le resto est un terrain de jeu fabuleux pour les puristes de la langue. Orthographe, syntaxe, conjugaison et vocabulaire y sont malmenés, sur les cartes imprimées moins que sur les ardoises rédigées à la main et à la va-vite. [...] Qui prendra une *buratta** sur un lit de *salsifi**, **artichaud** et *topinambourg* à la *cardamone* ? Je grossis le trait, d'autant que la profession, dans sa majorité, allie respect du produit et souci de correction à l'écrit. Et après tout, ces petits écarts à la règle se font oublier quand l'assiette, elle, réussit un sans-faute. (*Le Monde*, Paris, 22-11-2021, p. 7)

26. *Que mange-t-on à la Renaissance ?*³³⁵ La nourriture est très distinctive. Nous avons peu de textes pour les personnes de basse extraction, paysans et ouvriers qui représentent 90% de la population. Noël du Fail³³⁶ écrit que les paysans mangent occasionnellement de la viande. Chez les élites c'est tous les jours, midi et soir, sauf pendant les périodes de carême et d'Avent. Les épices, devenues courantes et abordables, n'intéressent plus les élites. Leur quantité baisse dans les repas. Le sucre*, rare et cher, apparaît sur les grandes tables ainsi que le beurre. Les fruits et les légumes deviennent à la mode : l'**artichaut**, la salade*, l'asperge, le concombre, le melon, les fruits exotiques, oranges* et citrons³³⁷. (*Ouest-France* [en ligne], Bretagne, 08-03-2024)

27. Pour les légumes de printemps, elle [la diététicienne Stéphanie Fourets] évoque par exemple des **artichauts** violets rôtis au four. « C'est un petit délice : on va couper le pied et couper l'**artichaut** dans le sens de la longueur, mettre de l'huile d'olive, de la feta, de l'aneth et faire rôtir au four ». (*Le Bien Public*, Haute Côte d'Or, 10-03-2024, p. 29)

V. encore s.v. *chipolata*, ex. 4 ; s.v. *estouffade*, ex. 3 ; s.v. *gnocchi*, ex. 20 ; s.v. *granita*, ex. 5 et 7 ; s.v. *grenade*, ex. 11 ; s.v. *mortadelle*, ex. 6 ; s.v. *panettone*, ex. 1 ; s.v. *parmesan*, ex. 12 ; s.v. *porchetta*, ex. 8 ; s.v. *provolone*, ex. 6 ; s.v. *radicchio*, ex. 5 ; s.v. *rigatoni*, ex. 4 ; s.v. *salami*, ex. 19 ;

³³⁵ Entretien avec Hubert Delorme, professeur de cuisine au lycée hôtelier Sainte-Thérèse, à La Guerche-de-Bretagne, et docteur en histoire spécialiste de l'alimentation.

³³⁶ Juriste, magistrat et écrivain breton (v. 1520-1591), auteur des *Propos rustiques de maistre Léon Ladulfi, Champenois* (1547), qui témoignent de la société rurale du XVI^e siècle en Bretagne.

³³⁷ Voir aussi la contribution de L. Bienassis et A. Campanini, « La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe » dans *La table de la Renaissance : le mythe italien* (2018) : « Artichauts et haricots sont eux aussi très souvent présentés comme des importations italiennes de la Renaissance. Le Grand d'Aussy considère que les artichauts étaient appréciés durant l'Antiquité avant de tomber dans l'oubli et de ne connaître un retour en grâce qu'au XVI^e siècle, d'abord en Italie puis, presque aussitôt, en France – songeant à *L'Isle des Hermaphrodites*, il souligne que des artichauts étaient consommés “aux repas voluptueux de Henri III et de ses mignons”. Tout en insistant sur l'amour de Catherine de Médicis pour cette plante, Georges Gibault, dans son ouvrage de référence, *Histoire des légumes*, paru en 1912, indique que l'artichaut était en grande vogue dès la première moitié du XVI^e siècle en France. L'*Histoire à table* (1972) d'André Castellet a donc peut-être innové en avançant que les artichauts étaient arrivés en France dans les bagages de Catherine. Quarante ans plus tard, la publicité du label régional “Prince de Bretagne” prétend que ce fut elle qui apporta le “carciofo” lombard à la table des rois de France. [...] c'est bien *via* l'Italie que ce végétal, apparu dans les jardins arabo-musulmans d'Espagne depuis le XII^e siècle, gagne la France 400 ans plus tard. Que la faiblesse de Catherine pour ce mets dont elle put se délecter durant sa jeunesse toscane ait favorisé son adoption à la cour n'est évidemment pas à exclure mais, sur ce point, comme toujours, les sources sont muettes » (p. 60).

s.v. *salsifis*, ex. 1, 27 et 32 ; s.v. *saltimbocca*, ex. 6 ; s.v. *scampi*, ex. 9 ; s.v. *stracciatella*, ex. 33 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 2.

REM. Le segment final avec gémination consonantique *-occo* du mot italien a été réduit au son [o] dans le mot français. Avec à peu près un millier de résultats dans la base Europresse (bruit inclus), allant de 1965 à 2024, la variante graphique *artichaud* est encore employée, bien que certains scripteurs la considèrent fautive (v. ex. 25 ci-dessus). Elle reste toutefois largement minoritaire par rapport à *artichaut* (2,3% contre 97,7% du total des occurrences). Quant au pluriel *artichaux*, il ne compte qu'une trentaine de résultats dans Europresse, la forme courante étant désormais *artichauts*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1538. De l'it. dial. du Nord (Lombardie, Piémont) *articiòcco* (*artichiòcco*), s.m. (pl. -*chi*), variante diatopique et aujourd'hui désuète de l'it. *carciofo* – « Sono nelle spezie de' cardi domestici ancora i carcioffi, chiamati *archichiochi* in Lombardia » (P.A. Mattioli, *Dioscoride*, 1544, v. 1, p. 415) – s.m. « Pianta della famiglia Composte Tubuliflore (*Cynara cardunculus*, sottospecie *scolymus*) coltivata per i capolini commestibili (crudi o cotti in vari modi), costituiti da grosse brattee di color verde violaceo, giallognolo alla base, terminanti, in alcune varietà, con una spina » (P. Aretino [1492-1556], *Commedie*, v. 2, p. 171). De l'arabe d'Espagne *haršūfa* « chardon comestible » [GDLI]. Ø DELI, LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le TLFi donne comme première attestation du fr. *artichaut* « Av. 1506 *carchoffle* 'ornement d'un harnais de cheval en forme d'artichaut' (J. Molinet, *Chron.*, éd. Doutrepont et Jodogne, II, 1935, p. 457, année 1499 : dessus la cruppe, estoit une crosse **carchoffle** d'or)³³⁸ ». Toujours d'après ce dictionnaire, il s'agirait d'une appellation empruntée par analogie à l'italien *carciofo* « artichaut ». Pour A. Henry, cité (mais réfuté par Wartburg) dans FEW 19, 68b, HARSUFA, ce mot serait plutôt un emprunt à l'occitan, étant donné le genre masculin de l'it. *carciofo* : « Le mot *artichaut* est, d'après le DE d'O. Bloch, emprunté à l'ital. dial. du Nord et attesté pour la première fois en 1530 (cf. aussi REW 1865 et 4060). Comme le personnage dont il est parlé ici est César Borgia, j'avais cru tout d'abord à un décalque de l'it. *carciofo*, mais Molinet ne paraît pas avoir été en rapports étroits avec l'Italie (cf. N. Dupire, *op. cit.*, p. 10, 11) et, d'autre part, le mot it. est masculin. Le mot existe, et féminin, en provençal, emprunté à l'esp. ou au catalan : cf. FEW I, 70 ; Mistral, *Trésor*, s. *cachofle*, *carchofle*, *escarchoflo*. Le mot français est un emprunt au provençal. Les plus anciennes mentions sont relevées par E. Rolland, *Flore popul.*, VII, p. 115 et lui seul, sauf erreur, signale le mot comme étant aussi français ; il ne remonte pas au-delà de 1540 : 1544 pour le provençal ; 1561, 1551 et 1542 pour le français (*charchiophe*, *carchiophe*). Le passage de Molinet est donc fort intéressant, puisqu'il raconte des événements datant de 1499. » (« À propos de quelques mots difficiles des *Chroniques* de Jean Molinet », *Vox romanica*, 1952, 4, p. 90). Pour R. Arveiller, en revanche, la forme *carchoffle* et ses variantes seraient à rattacher à l'it. *carciofo*, ce qui nous semble moins probable. Voici ce qu'il en dit dans ses *Addenda au FEW XIX (Orientalia)*, 1999, p. 180-184 [article *haršūfa*] :

³³⁸ Dans ce passage, Molinet décrit l'entrée fastueuse de Cesare Borgia en France, en 1499.

Selon le FEW, le français *charchiophe*, *carchiophe* remonte au catalan *carxofa*, *escarxofa*, par l'intermédiaire de formes d'oc, quoique ces dernières formes soient attestées postérieurement à celles d'oïl. Toutefois l'italien *carciofo* est bien connu. Il y a donc problème sur l'origine des formes françaises. Les attestations de *carchiophe* et var., dans notre langue, se rencontrent uniquement dans des ouvrages savants, dictionnaires, traités de botanique³³⁹. Le premier, à notre connaissance, Robert Estienne, en 1538, donne pour traduction de *cinara* les deux synonymes « Artichault, Carchiophe ». La forme même de *carchiophe* fait penser à une origine italienne : l'*i* du mot français ne peut s'expliquer par les formes d'oc, de type *carchoflo*, *carchofle*, *carchofo* FEW. En revanche, cette voyelle est nécessaire, dans l'italien *carciofo*, pour noter uno [sic] affriquée devant *o*. La terminaison *-ophe* va de soi, puisque le français ne note jamais à la finale *-ofe* ; v. A. Juilland, *Dictionnaire inverse de la langue française*, London-The Hague-Paris 1965, 172a. En second lieu, R. Estienne est un érudit parisien ; il y a peu de chances pour qu'il connaisse les formes d'oc, alors que, comme la plupart des savants de son époque, il a lu des ouvrages écrits en italien. Or *carciofo* est antérieur à 1538. Le GDLI signale, en particulier, chez l'Arétin et chez F. Berni. Pour le premier : le sigle II renvoie au premier tome du théâtre (éd. N. Maccarrone), c'est-à-dire à des pièces de 1524-1527, et le second auteur est mort en 1535. En bref, le caractère savant du dictionnaire d'Estienne, l'origine et la culture de son auteur, la graphie du mot de 1538 et la chronologie des formes portent à croire qu'il s'agit plutôt, pour *carchiophe*, d'un emprunt à l'italien *carciofo*.

Moins convaincante, l'argumentation de Arveiller est reprise partiellement par B. E. Vidos, du même avis :

c(h)archiophe, c(h)arciophe, carchiope, carchiofe. Il DG., seguito dalla Wind, 169, deriva *artichaut* dall'it. sett. *articiocco*. Il Wartburg, FEW. I, p. 70 è dello stesso parere, e vede nelle forme della Francia settentrionale un prestito italiano, mentre trae le forme della Francia meridionale (pr. mod. *ca(r)chof(l)e*, linguagocico *escarchoflo*, tolosano *escarjofa*) dalla Spagna (sp. *alcarchofa*, catal. *carxofa*, *escarxofa*, port. *alcachofra*). Secondo lui tutte le forme italiane proverrebbero alla loro volta dalla Spagna. Il Wartburg pone per base della parola it. l'arabo *al-kharchouf* « artischocke ». Cfr. Bloch-Wartburg, DEF^{1, 2, 3} s.v. *artichaut*. Il REW¹, 4060 parte dall'arabo *haršaf* (3^a ed. *ħaršūf*) e ne trae : sp. *alca(r)chofa* (> it. *carciofo*), port. *alcachofra*, prov. mod. *artichaut*, *arquichaut* (> it. *articiocco*, fr. *artichaut*). Ugualmente il REW, 1865 per l'it. *carciofo*, sp. *alca(r)chofa*, port. *alcachofra* pone come base l'arabo *charschof* (articolo soppresso in REW³). Lasciando ora da parte la storia della parola fr. *artichaut*, voglio occuparmi delle forme fr. *c(h)archiophe*, ecc. che finora, per quanto io so, non son state rilevate. Abbiamo visto che nel prov. mod. esiste *ca(r)chof(l)e*, in Roquefort, *Glossaire de la langue romane*. Paris, 1808 : *carciofe*. Naturalmente nel prov. antico la voce non può esistere, perché l'*articiocco*, che è di origine orientale, è stato introdotto in Francia probabilmente nel XV sec. (Larousse) ; cfr. A. De Candolle, *Der Ursprung der Culturpflanzen*, übers. Von E. Goeze, Leipzig, 1884, pp. 115-118. Già nel dizionario di Robert Estienne (1549) troviamo : « *carchiophe*, Artichault, Cinara » ; in Thierry (1572) ed in Nicot (1606) abbiamo la stessa definizione. Cotgrave (1611) registra *carchiophe* : « An Artichoke » ;

³³⁹ Nos propres recherches l'ont prouvé : ces formes se trouvent toutes dans des dictionnaires du languedocien/provençal, ou alors elles sont présentées comme les équivalents occitans/provençaux du fr. *artichaut* (cf. *Dictionnaire languedocien-français* 1785 ; *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle appliquée aux arts* 1816-1819 ; *Dictionnaire classique d'histoire naturelle* 1822-1831 ; *Dictionnaire provençal-français* 1846-1848 ; *Dictionnaire des idiomes languedociens* 1863 ; *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle* Larousse 1866-77 ; *Bulletin de la société archéologique, scientifique et littéraire* (Béziers, Hérault) 1869 ; *Revue des sociétés savantes* 1872 ; *Dictionnaire analogique et étymologique des idiomes méridionaux* 1875 ; *Dictionnaire de botanique* 1876-92 ; *Dictionnaires des idiomes romans du midi de la France* 1877-81 ; *Dictionnaire languedocien-français* 1883 ; *Grammaire historique des parlers provençaux modernes* 1930-37)

Monet, *Inventaire* (1635) : « *carchiofe, artichaut, cardon, plante, & pomme de la plante, herbe iardinere* : haec CInara, ae. hic Carduus, dui. hic Scolymus. i » ; Huius (1616) : « *carchiope, c'est-à-dire un artichault, Artischocke, Carcioffolo, artichiocco* » ; Oudin (*1642 ; 1662) : « *carchiope, artichaut, carcioffo* ». A mio parere la voce fr. *carchiop(h)e*, ecc. documentata, come abbiamo visto, nei dizionari francesi del XVI e del XVII sec., è un prestito dall'it. *carciofo* (il quale a sua volta, secondo il REW., 4060, verrebbe dallo sp. *alca(r)chofa*, che però Zaccaria, *L'elemento iberico nella lingua italiana*. Bologna, 1927 non rileva). Pensare ad un prestito diretto dallo spagnolo *alca(r)chofa* in francese mi pare poco probabile se teniamo presente che anche *artichaut*, come tanti altri termini relativi di frutta e a oggetti mangerecci, proviene dall'Italia (cfr. Wind, pp. 168-170 e qui sotto *garzignol, marzolin, parpudelle, ricote*). (*Prestito, espansione e migrazione dei termini tecnici nelle lingue romanze*, 1965, p. 9-10)

Quant au genre féminin du fr. *carchoffle* dans le texte de Molinet, nous signalons qu'autrefois en italien existait la forme *carciòfolà*, s.f. et variante de *carciofo* : « Mi par che sia simile / cotesta invenzione a la **carciofolà**, / in cui durezza, spine e amaritudine / molta più trovi che bontade » (L. Ariosto [1474-1533], II-32) [GDLI].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. La référence du TLFi à l'attestation de la forme *carchoffle* dans le texte de Molinet n'a pas de pertinence dans un article lexicographique consacré au fr. *artichaut*.

bergamote, bergamotte, † berguamot(t)e

s.f.

1. Variété de poire, fondante et très parfumée.

1. Aux quatre coings de ces parquetz y a quatre arbres, enuironnez de quatre degrez semblables aux precedens en facon & mesure, excepté que ceux cy sont rondz & faictz de layet. Le premier est semé de Mariolaine, le secõd de Thym, le tiers de Mente, & le quatrieme de Sauge. Ces arbres sont Poyriers ployez en tonnelle ou berceau rōd comme vne boule : le parquet semé de Polieul : les quatre fruytiers differens, l'un de Bon chrestien, l'autre de Serteau, le tiers de **Bergamottes**, & le dernier de Muscadelles, d'vn goust trop plus excellent que les communs. (F. Colonna, *Hypnerotomachie, ou discours du songe de Poliphile*, 1546, p. 109)
2. Vous mangerez bonnes poyres crustumenies et **berguamottes**, une pome de court pendu, quelques pruneaux de Tours, quelques cerizes de mon verger. (F. Rabelais³⁴⁰, *Tiers livre*, 1552, p. 111)
3. Des bonnes poires de l'automne et de l'hyver, comme de la **bergamotte**, de la poire-chat, du bon-chrestien, d'angoubert, et semblables, se faict une confiture agréable avec peu d'appareil, mais non de plus longue durée que de quinze jours ou trois sepmaines, en ceste manière. (O. de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 2, p. 378)
4. La Poire de Colmar a aussi de l'air d'un Bon-Chrétien, ou d'une belle **Bergamote**. (F. Massialot, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* [suite du *Cuisinier roïal et bourgeois*], 1692, p. 395)
5. *Poires bonnes à manger dans l'Automne*. Le Peuré gris & La **Bergamotte**. (J. Menon, *La Cuisiniere bourgeoise*, 1748, p. 358)
6. HOVENE du Japon. [...] Cette plante croît naturellement au Japon. Ses fleurs sont rarement quadrifides ; elles tombent facilement. Les Japonois mangent ses pédoncules charnus ; leur saveur est douce, agréable & approche presque de celle d'une Poire (d'une Poire de **Bergamote**, dit Kæmpfer). (J.-B. Lamarck, *Botanique*³⁴¹, 1783-1817, t. 3, p. 138-139)
7. **Bergamotte** de Hollande. Du mélange de cette poire avec la *Belle-de-Bruxelles*, il résulte infailliblement une compote. (S. Peytel, *Physiologie de la poire, par Louis Benoît, jardinier*, 1832, p. 101)
8. **Bergamote** musquée confite. La **bergamote** est une excellente petite poire d'automne ; elle peut se confire comme les précédentes. (J.-J. Machet, *Le Confiseur moderne*, 1852, p. 156)
9. Nous avons aussi une quantité de poires, car dans ce vieux jardin qui avait toujours appartenu à notre famille, chaque génération plantait quelque arbre. On y trouvait des worcesters, des beurrés, des jargonelles, des **bergamotes** et des bons-chrétiens. (J. de Lacretelle, *Sarn* [trad.], 1930, v. 1, p. 70)

³⁴⁰ Il a été un lecteur attentif du *Songe de Poliphile* de Colonna.

³⁴¹ Ensemble de volumes consacrés à la botanique, rédigés pour l'*Encyclopédie méthodique* de Pankoucke.

10. Elle y trônait, flanquée de deux carafes de cristal taillé, du plus pur style Louis XVI, et que je sors aux grands jours en pensant à *Maman Perrin*, à son bonnet de dentelle au ruban vert-pomme, aurore ou céladon, à ses mitaines de filoselle, à sa bague « sorcière », et au parfum de cassis mélangé de poire **bergamotte** que respirait toute la maison. (F. Fleuret, *La boîte à perruque*, 1935, p. 214)
11. Les variétés se récoltent en octobre mais n'atteignent leur maturité qu'en décembre : **Bergamotte** dorée (rare, très bonne, résistante, longue conservation), [...]. (*Ouest-France*, 30-01-2011, p. 12)
12. Le rythme est effréné, même si parfois à la limite du lisible (le combat du calvaire de Saint-Sulpice), l'humour se montre, à l'occasion, étonnamment vachard (Romain Duris hérite, à ce titre, des meilleurs répliques), ça secoue gentiment le spectateur (on déterre des cadavres par dizaines, torture, tue à tour de bras) et si l'on excepte une Milady (Eva Green) au look vaguement steampunk qui agace les dents comme une poire **bergamote** trop verte, les personnages sont plutôt bien dessinés, voire assez irrésistibles (Patrick Mille, délicieusement felleux en comte de Chalais, et surtout Louis Garrel souvent tordant dans le rôle de Louis XIII). (*Libération*, Paris, 05-04-2023, p. 22)³⁴²

2. Agrume* assez acide, à l'odeur très agréable, fruit du bergamotier. De son écorce l'on extrait une huile essentielle, utilisée notamment en confiserie et en parfumerie : *Essence de bergamote*.

13. L'essence de **Bergamottes** se fait de Zeestes [*sic*] de Cedres ou Poneires [*sic*] ou gros citrons qui ont été antez sur des Poiriers de Bergamotte. (P. Pomet, *Remarques tres-curieuses*, 1694, p. 11 ; cf. TLFi)
14. [...] les Essences naturelles sont, l'Essence de Neroly autrement dit, quintessence de fleurs d'Orange*, l'Essence de Cedra* qu'on nomme de **Bergamotte**, l'Essence de Citron, & l'Essence d'Orange* forte ou de petit grain. [...] celle de Cedra* est produite par les zests que l'on tire de l'écorce du Citron de **Bergamotte**, [...]. (S. Barbe, *Le Parfumeur françois*, 1696, « Avertissemens »)
15. L'on sçait aussi par une experience journaliere, que la peau des fruits mols, comme celle de la Fraise, de la Pêche, de la Prune, de la Poire, de l'Abricot, ont plus d'odeur que le reste du fruit, parce que cette odeur vient de quelques vesicules très délicates dans lesquelles il se trouve un peu d'huile : cela est bien plus sensible dans les fruits dont les écorces sont charnuës & aromatiques, tels que sont les Citrons, les Oranges*, les **Bergamotes**, &c. (Académie des sciences, *Histoire de l'Académie royale des sciences*, 01-01-1721, p. 157)
16. *Mousse à la Crème*. Prenez une pinte de bonne crème, mettez-y une demie livre de sucre* fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange*, trois gouttes de cedra* ou de **bergamotte** ; [...]. (J. Menon, *La science du maître d'hôtel confiseur*, 1750, p. 174)
17. Signalons en passant l'audace de M. Sauteyra qui n'a pas craint de demander une réduction sur les appointemens du général Changarnier. M. Sauteyra s'appuyait sur ce prétexte assez bizarre que la récolte de **bergamote** ayant été très abondante par suite de grandes chaleurs de l'année dernière, le prix en avait considérablement baissé dans le commerce, comme le prouvent les factures des plus célèbres parfumeurs. Il est certain, de l'aveu même de la droite, que le général Changarnier fait une

³⁴² Article de critique cinématographique sur le film *Les Trois Mousquetaires: D'Artagnan* (2023).

notable consommation de parfums à la **Bergamote**, mais ce sont là des détails intimes au dessous des discussions d'une grande assemblée. (*Le Charivari*, Paris, 16-04-1850)

18. Comme il ressort de ces formules, les essences de citron, de **bergamotte** et d'orange*, sont des parties normales de chaque eau de Cologne. (*Journal de la parfumerie française*, Paris, 15-06-1895, p. 5)
19. La **bergamotte** qui est un parfum doux et léger, est très bien acceptée par toute la clientèle et elle couvre parfaitement tous les relents malodorants des peaux. (*Ganterie : revue technique des industries du gant*, Lyon, 01-05-1921, p. 232)
20. Ayant confondu ses adversaires absents, il sortit, revint dans sa chambre pour verser sur son mouchoir quelques gouttes d'essence de **bergamotte**, redescendit à grande allure et, consultant à tout moment sa grosse montre de fer, s'ennuya dans les ruelles vides du quartier hébraïque. (A. Cohen, *Solal*, 1930, p. 16)
21. Depuis 2008, Michel Parisot, le chef de caves de la maison de Bar-sur-Seine, et Michel Chapoutier, le pape de l'Hermitage (Rhône), livrent chaque année une photographie du millésime à travers un terroir en série limitée. Puissance et formidable longueur en bouche caractérisent ce 2012 aux notes d'agrumes* frais, de zeste de **bergamotte**, de praline et de brioche. (*L'Express*, Paris, 01-12-2022, p. 94)
22. Cette cologne régressive, plus aérienne qu'une bulle de savon, est construite sur un accord **bergamote**-fleur d'oranger auréolé de jasmin, qui fait aujourd'hui autorité. (*Le Monde*, [en ligne], Paris, 09-03-2024)

V. encore s.v. *berlingot*, ex. 5.

REM. L'emploi en apposition du fr. *bergamot(t)e* semble aujourd'hui ne concerner que le substantif *poire*, contrairement à ce que l'on observe dans les sources plus anciennes. – Les acceptions « Sucre d'orge parfumé à la bergamote : *Bergamotes de Nancy* » et « Bonbonnière doublée d'écorce de bergamote séchée : *Bonbonnière en bergamote* ou *bergamote* » (v. TLFi) représentent deux innovations sémantiques internes au français.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1546. De l'it. *bergamotta* s.f., 3. « Varietà di pera [*pera bergamotta* o soltanto *bergamotta*], di profumo delicato, con la polpa tenera e fondente (assai simile alle père butirre) » (A. Caro [1507-1566], *Gli amori pastorali di Dafne e di Cloe*, I-322 ; av. 1548 ds DELI), 1. « Il frutto del bergamotto. Anche la pianta del bergamotto » (C. Trinci [?-1756], *L'agricoltore sperimentato*, I-177 ; v. aussi DELI), 2. « Essenza di bergamotto » (G. Verga, *Mastro don Gesualdo*, 1889, p. 43) ; cf. it. *bergamotto* s.m., 1. « Bot. Denominazione del *Citrus bergamia* : albero che arriva a tre metri (della famiglia Rutacee), con rami pendenti, con fiori bianchi di odore delicato, con frutto simile a una piccola arancia (sferico o appena piriforme), a buccia gialla come il limone, con polpa acidula » (G. D'Annunzio, *Alcione*, 1903, p. 710), 2. « Essenza che si ricava dal frutto del bergamotto (per liquori e profumi) : di colore giallino, tendente al verde, di odore assai gradevole » (G. D'Annunzio, *Il piacere*, 1889, p. 255), 3. « Varietà di pero (cfr. *bergamotta*) » (B. Varchi, *L'Ercolano*, 1570, V-169 ; v. aussi DELI). Du turc *beg armàdi* « poire du bey, du prince » [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Contrairement à ce que suggère l'ordre donné par le GDLI pour les acceptions de l'it. *bergamotte*, repris par le TLFi, le mot désigne d'abord une variété de poire, puis le fruit du bergamotier, c'est-à-dire l'agrume, et l'essence qui en dérive. Cf. Crusca 3^e éd. (1691) *bergamotta* : « Aggiunto di una sorta di pera, forse quella, che Plinio disse *pirum phalernum*. Il frutto dicesi nel mascolino colla simil voce » ; Crusca 4^e éd. (1729-1738) *bergamotta* « Sorta di pera morbida, e sugosa, che si matura nel mese d'Ottobre ; Si dice ancora d'una sorta d'agrume odorosissimo della stessa figura » ; Crusca 5^e éd. (1863-1923) « Sorta d'agrume, simile al limone, ma più grosso e molto odorose, e dalla cui scorza si trae un olio per uso di profumo, chiamato *Olio di bergamotta*. Detta così per una somiglianza colla pera di questo nome ». Parallèlement, dans la 1^{re} édition du *Dictionnaire de l'Académie française*, le mot *bergamote* présente un seul sens, celui de « Espece de poire d'un goust exquis, ayant à peu près la figure d'une pomme, elle est du genre des beurrées ». Dans la 2^e et 3^e éd., s'adjoint le sens de « Espece de parfum, sorte d'essence tirée d'un petit citron appellé *Bergamotte*, qu'on trouve en plusieurs endroits d'Italie » ; dans la 4^e et 5^e, il ne s'agit plus d'un citron mais d'une « espèce d'orange qui a une fort bonne odeur, et dont on tire une essence agréable ». Dans la 6^e et 7^e éd., *bergamote* « se dit aussi Des petites boîtes, des bonbonnières qui sont doublées avec des écorces de cette espèce d'orange ». À partir de la 8^e éd., l'on assiste à une inversion dans l'ordre des acceptions : « Fruit du bergamotier » d'abord, à partir duquel on fait l'*Essence de bergamote* « Essence fort employée en Parfumerie, obtenue en exprimant le jus du zeste des bergamotes encore vertes », puis « Variété de poire très fondante ». Dans l'édition actuelle, enfin, l'ordre est rétabli : 1. « Variété de poire fondante », 2. « Fruit du bergamotier, dont la peau contient une huile essentielle très appréciée en parfumerie et en confiserie. Par métonymie. Cette essence elle-même ». Si la première acception, nous dit le *Dictionnaire*, remonte au XVI^e siècle et la deuxième au XVIII^e siècle, les deux sont un emprunt à l'italien *bergamotta*, « altération du turc *beg armudi*, 'poire du seigneur' ». Le parcours sémantique qui a conduit l'it. *bergamotta* « variété de poire » à désigner une variété d'agrume, le *cedro bergamotto*, peut s'expliquer par une analogie – de forme, de parfum, de goût – entre ces deux fruits ; c'est ce que le *Dizionario dell'Accademia della Crusca* nous suggère (cf. aussi la définition que le GDLI donne pour la première acception de l'it. *bergamotto* : « [...] con frutto simile a una piccola arancia (sferico o appena **piriforme**) »). Toutefois, il existe une deuxième interprétation étymologique, qui nous est suggérée par les textes. Pour l'expression *essence de Bergamottes* le TLFi nous propose une première attestation de 1694, celle tirée des *Remarques tres-curieuses* de Pomet (cf. ci-dessus), dans laquelle on lit : « L'essence de Bergamottes se fait de Zeestes [*sic*] de Cedres ou Poneires [*sic*] ou gros citrons qui ont été antez sur des Poiriers de Bergamotte » (p. 11). Cette hypothèse d'une hybridation entre le poirier de poires bergamotes, d'une part, et le citronnier, de l'autre, est soutenue par un certain nombre de textes. Le premier, en ordre chronologique, est le *Traité universel des drogues simples* (1714 [1698]), de N. Lémery, dans lequel, sous l'article *citream*, à la page 240, on lit : « L'essence de Cedra ou Bergamote, si odorante, si cordiale & si estimée dans les parfums, est tirée d'une espece de Citron d'Italie nommé *Bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de Citronnier, sur le tronc d'un Poirier bergamote, les Citrons qui en sont provenus tiennent du Citronnier & du Poirier ; l'inventeur fit un secret de cette découverte pendant longtemps, & fut enrichi. ». Cf. aussi D. Diderot / M.-A. Eidous / F.-V. Toussaint, *Dictionnaire universel de médecine, de chirurgie, d'anatomie, de pharmacie et d'histoire naturelle* (1746), F.-A. A. de la Chenaye des Bois, *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage* (1751), P.-J.-J.-G. Guyot / S.-R.-N. de Chamfort / Duchemin de la Chênaye, *Grand vocabulaire françois* (1768), Déjean, *Traité raisonné de la distillation* (1769) et J.

Valmont de Bomare, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle* (1768). Pour ce dernier, « cette origine du *citron bergamote* ne paroît pas encore vraisemblable, car les greffes en général ne peuvent réussir que lorsqu'il y a un rapport immédiat pour le mouvement de la seve, & entre les arbres que l'on greffe l'un sur l'autre ; il se présente ici des caracteres essentiels bien differents entre ces deux especes d'arbres, l'un restant toujours verd, & l'autre perdant ses feuilles pendant l'hiver » (t. 2, p. 185).

L'hypothèse, largement dépassée aujourd'hui mais courante à une époque, que l'it. *bergamotta* soit issu de *Bergamo* (Bergame, ville italienne située en Lombardie) relève de la parétymologie.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Contrairement à ce que suggère le TLFi, qui en donne une première attestation de 1948, la troisième acception du fr. *bergamo(t)e* est beaucoup plus ancienne (v. ex. 1 ci-dessus). Avant la référence au *Tiers Livre* de Rabelais, le dictionnaire donne la date de 1536, alors que l'ouvrage a été publié pour la première fois en 1546.

berlingot, † berlinguaux

s.m.

Bonbon dur, de forme tétraédrique, souvent à rayures bicolores, préparé avec du sucre* caramélisé et aromatisé de divers parfums (fruits, menthe, etc.).

1. De là il vient à la viande, & met en campagne vne longe de pourceau, vne poitrine en potage, petits paons, cheureaux de laict, veaux, tourdres & becquefigues, pigeonneaux, leureaux & francolins : & pour le dessert, myrobolans, abricots, amandes fraîches, biscuits de Pise, **berlinguaux**, paste Royale doree, fromage Marsoulin, caillé, fromage d'Auuergne, de Parme, &c. (F. M. Vialardi, T. Buoni, *La Contre-lésine* [trad. de l'it.], 1604, p. 125)
2. Les **berlingots**, les papillotes peut-être, poursuit Paul, dont l'ambition augmentait, et les cigares ? J'adore les cigares en chocolat. C'est un bonbon de garçon... (T. Bentzon [1840-1907], *Geneviève Delmas*, p. 282)
3. **BERLINGOT**. Le **berlingot** préparé avec du sucre* caramélisé mêlé d'aromates, le plus habituellement d'essence de menthe, et roulé en boule, est une sucrerie agréable, qui plaît aux enfants et qui est plus inoffensive que la plupart des friandises ordinaires. Les **berlingots** de Carpentras, dits d'Eysseric, ont une réputation très-justifiée ; on les fabrique avec des sirops de sucre* ayant servi à confire des fruits. (J.-B. Fonssagrives, *Dictionnaire de la santé ou répertoire d'hygiène pratique*, 1876, p. 137)
4. Maman m'a donné un **berlingot** à la menthe. J'ai dit, ce jour-là : « c'est bon ! » depuis, il y a toujours des **berlingots** pour moi dans ce tiroir de commode. (G. Duhamel, *Chronique de Pasquier*, 1935, « La Nuit de la Saint-Jean », p. 63)
5. Lors de la 2^e semaine des vacances de février, les jeunes du club ados ont découvert des métiers et des saveurs en confiserie, chocolaterie et pâtisserie. Un double partenariat a permis l'initiation d'une vingtaine de jeunes, avec la confiserie Western Candy's d'Héricourt et l'entreprise Florent Mantey. À Héricourt ce fut l'éblouissement des yeux devant la fabrication des bonbons en sucre* et notamment des sucettes **berlingots**. Les jeunes ont été ébahis par la plasticité et l'élasticité du sucre* tiré qui peut atteindre plusieurs mètres. La multitude de couleurs et de saveurs insolites et naturelles les a également impressionnés : rose, litchi, bergamote*, spiruline, miel, eucalyptus, etc. (*L'Est Républicain*, Belfort, 10-03-2024, p. 21)

REM. Le segment final *-ozzo* du modèle italien a été réduit au son vocalique [o] dans le mot français.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1604. Prob. de l'it. *berlingozzo* s.m., 1. « Specie di ciambella (farina, uova e zucchero) di pasta biscottata con crosta croccante » (L. Pulci, [1432-1484], *Sonetti*, p. 174 ; v. aussi DELI), à rattacher à l'it. argotique *berlengo* s.m. « Tavola, luogo da mangiare » (B. Varchi, *L'Ercolano*, 1570, p. 65), forme à partir de laquelle a été créé aussi l'it. *berlingaccio* « Giovedì grasso (l'ultimo giovedì di carnevale) » [GDLI]. Cf. LEI [1, 1261, 33], s.v. ATed.a. **bret(i)ling* « tavolo » - fr. *brelenc* « id. » [1, 1261] : « In questo articolo si presentano le voci probabilmente riconducibili alla base ATed.a. **bret(i)ling* m. (cfr. FEW 15/1, 272 segg.); tale voce è registrata nel Grimm come forma del gergo della malavita, nel significato di 'tavolo', ma senza datazione né indicazione delle fonti (Grimm s.v.).

Le prime attestazione, nelle forme *berlighieri* (1392, DocMelis 316) e *berllinghozzi* (1399, MelisAspetti 101seg.) sono relative all'area semantica del cibo (I.1.a.) e sono documentate in Toscana a partire dalla fine del '300 ; il tipo è presente anche nelle varietà settentrionali e in italiano ; it. *berlingozzo* entra poi come prestito in pr.a. (*berlingot* 'caramella', 1511, Pansier, FEW 15/1, 275a) e in fr. (*berlinguaux* 'id', 1618, *Contrelésine*, TL F; *berlingot* 'id.', ib.) ; del tutto verosimile il passaggio semantico da 'tavolo' a 'cibo'. Sotto 1.b. troviamo le voci connesse all'area semantica della festa (con passaggio da 'pietanza' a 'giorno in cui si mangia molto'), a partire da *berlingaccio* m. 'ultimo giovedì di carnevale', anch'essa voce diffusa soprattutto in area toscana dalla seconda metà del sec. XIV. » [1, 265]. Cf. AtLiTeG, s.v. *berlingozzo*.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Après la première attestation de 1604, où le mot, sous sa variante graphique *berlinguaux*, désigne de toute vraisemblance une sorte de pâtisserie, conformément au sémantisme du modèle italien *berlingozzo*, le fr. *berlingot* n'est plus attesté dans les bases de données textuelles consultées. Il réapparaît vers la fin du XIX^e s., avec le sens courant de « bonbon » (il n'est enregistré par le *Dictionnaire de l'Académie* qu'à partir de sa 7^e édition de 1878). Compte tenu de la première attestation de 1511 de l'ancien provençal *berlingot* 'bonbon' (v. ci-dessus, cf. FEW 15/1, 275a), et de l'existence des « berlingots de Carpentras » (v. ex. 3 ci-dessus), un cheminement de l'italien vers le français à travers le provençal, puis le français régional de Provence, est fortement probable.

biscotin

s.m.

Petit biscuit dur, sec et cassant, que l'on fabrique beaucoup dans le Midi. *Biscotins de Marseille*.

1. **BISCOTIN**, s.m. Pâte cuite avec du sucre* qu'on met sur table au dessert. (P. Richelet, *Dictionnaire françois*, 1680 ; cf. TLFi)
2. **Biscotins**. Prenez trois blancs d'œufs, quatre cueillerées de Marmelade de quoi que ce soit, Oranges*, Citrons, Abricots, &c. Le reste sera de farine, que vous pétrirez tout ensemble jusqu'à ce que votre Pâte soit bien maniable ; & vous en dresserez des **Biscotins** de différentes figures, les uns ronds, les autres longs, en lacs d'amour, chiffres & autre chose. Vous les ferez cuire à petit feu ; & quand vous voyez qu'ils le sont & d'un roux un peu coloré, vous les retirez. Pour les détacher, vous humectez la feuille de papier par derrière avec de l'eau, & vous en venez à bout aisément ; il faut le faire sur le champ. (F. Massialot, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* [suite du *Cuisinier royal et bourgeois*], 1692, p. 175-176)
3. **BISCOTINS**, sorte de pâtisserie. (Diderot et d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1765, t. 1, p. 174)
4. Le Nord peut se passer, dites-vous, du thon mariné, de l'huile d'Aix, des **biscotins** de Marseille, en les imitant ! Ah, oui, parlez-moi du veau mariné, des **biscotins façon-marseille** et de l'excellente huile d'aillette ! Fi donc ! (*Le Gastronomes*, Paris, 20-06-1830, p. 3)
5. En d'autres temps les tables provençales s'ornent avec joie de la bouillabaisse, de l'*aioli*, de la *bouride*, des pieds et paquets, tous ces plats où triomphe la cuisine de Marseille, capitale de la gastronomie provençale, qui, par ailleurs, peut invoquer cependant le saucisson* d'Arles, les confitures d'Apt, les **biscotins** et les calissons d'Aix, la pissaladière niçoise, les « pommes d'amour » (tomates) de tout le pays. (É. Ripert, *La Provence*, 1929, p. 79)
6. Mais incontestablement c'est à travers ses biscuits, le célèbre **biscotin** de Camarès, du nom du village auquel il était attaché, que Guy Majorel a bâti sa renommée. (*Midi Libre*, Millau, 28-12-2014).
7. Les boîtes à gâteaux, de boudoirs, de biscuits et le célèbre « **Biscotin** de Bédarieux », voisinent également avec l'évocation des tuileries et usines de draps. (*Midi Libre*, Béziers, 31-12-2019)

REM. Dans le fr. *biscotin*, on remarque la réduction de la gémation consonantique et la substitution de la terminaison finale *-ino* par *-in*, basée sur des séries de correspondances bien connues entre les deux langues (ex. it. *Bernini* > *Le Bernin*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1680. De l'it. *biscottino* s.m. « Dolce di farina, zucchero e grassi, più o meno aromatizzato : biscotto » (S. Caterina de' Ricci [1522-1590], *Lettere spirituali e familiari*, p. 105), diminutif de *biscotto* adj. « Cotto due volte » puis, par ellipse du déterminé dans la locution *pane biscotto*, s.m. 4. « Dolce composto da farina impastata con uova, zucchero o miele, con aggiunta di

burro o grassi, aromi, mandorle, ecc. » [GDLI]. Cf. LEI [6, 65, 8], s.v. **biscoctus* « cotto due volte » [6, 59].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Parce que le mot *biscotin* est attesté depuis Richelet, dont l'intérêt pour la variation régionale est bien connu, et parce qu'il désigne une pâtisserie typiquement méridionale (v. ex. 4 et 7 ci-dessus), il est probable que le provençal ait joué le rôle d'intermédiaire dans l'histoire de cet emprunt en français.

biscotte

s.f.

Tranche de pain spécial séchée et dorée au four.

1. Je me reporte avec plaisir à l'enfance de Merlin, [...], et cependant j'entends sa chère tante de Douay qui avait cinq bonnes mille liv. de rentes, lui disant : *Merlinet, si tu sais bien ton musa, mon ami, je te donnerai une **biscotte**, un macaron*, un massepain*, un bisquit, ou QUELQU'AUTRE CHOSE SEMBLABLE qui flattera ton goût.* (J.-N. Pache, *Sur une affaire pendante à la troisième section du tribunal de la Seine*, 1796, p. 10)
2. Je me souviens d'avoir couvé, presque sur mon chevet, certains paniers de **biscottes** bien nécessaires au déjeuner du lendemain, et d'avoir plané comme un vautour sur certains plats de poisson, pour écarter de nos fourneaux en plein vent ces petits oiseaux de rapine qui ne nous eussent laissé que les arêtes. (G. Sand, *Un hiver à Majorque*, 1842, p. 111)
3. Pendant plus d'un an, je m'imposai de ne pas donner signe de vie ; je licenciai tous les détectives et enquêteurs que j'avais embauchés ; je me terrai au fond de mon appartement, ne sortant pratiquement plus, ne me nourrissant plus que de **biscottes** au gingembre et de thé en sachet, entretenant en permanence à l'aide d'alcools, de cigarettes et de comprimés de maxiton une sorte de fièvre vibrante qui faisait parfois place à des phases de complète torpeur. (G. Perec, *La Vie mode d'emploi : romans*, 1978, p. 197)
4. Je mangeais une **biscotte** beurrée, nappée de confiture d'oranges* amères. (C. Perrier, *Harmonie des vents contraires*, 2019, p. 308)

V. encore s.v. *tortellini*, ex. 4.

REM. Le fr. *biscotte* a pris le genre féminin par analogie avec de nombreux autres mots se terminant à l'oral par [-ot] et à l'écrit par <-otte>.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1796. De l'it. *biscotto* adj. « Cotto due volte », puis par ellipse du déterminé dans la locution *pane biscotto*, s.m. 3. « Pane (formato da farina impastata con acqua, poco lievito e pochissimo sale) che viene sottoposto, a una duplice cottura, per eliminare tutta l'umidità e permetterne una lunga conservazione (e ha forma di schiacciata, rotonda o quadrata con molti fori : si usa sulla navi, nell'esercito, ecc.) ; galletta » (D. Cavalca [1270-1342]) [GDLI]. Cf. LEI s.v. **biscoctus* « cotto due volte » [6, 59].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. L'adjectif *biscoto* se trouvant dans le *Dictionnaire provençal-français* (1839) d'Avril (s.v. *biscoto*, adj. 'cuit deux fois', *castagno* ~), une trajectoire provençale n'est pas à exclure.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Par rapport à la première attestation fournie par le TLFi – Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1807, p. 278-279 – la recherche dans les bases de données textuelles nous a permis de rétrodater le mot d'une décennie.

bresaola

s.f.

Morceau de bœuf (filet, gîte), salé, séché et légèrement fumé, qui se sert coupé en tranches très fines.

1. La viande de renne est d'une couleur plutôt foncée. Sa saveur est semblable à celle de la viande des autres cervidés. Elle ressemble, même vaguement, à celle de la « **bresaola** » de la Valtellina (Italie) qui pourtant est de viande bovine. (Académie vétérinaire de France, *Recueil de médecine vétérinaire*, 1971, v. 147, p. 1005).
2. Au Spaghetti distingué, rue Hippolyte-Lebas, Iole Esposito, cette diplômée de l'École des beaux-arts de Pompéi, fait venir sa mozzarella* de buffle de Campanie, sa coppa* du Frioul, sa **bresaola** du Haut-Adige, ses huiles de Toscane et de Ligurie, son vinaigre de Modène, sa moutarde de fruits de Crémone, et reçoit son petit peuple d'aficionados conquis dans une atmosphère de salon de quartier. (*Le Point*, Paris, 15-08-1998, p. 104)
3. Que retrouve-t-on dans l'assiette ? L'Italie. Tout simplement. Mattia Scagliarini nous assure que la quasi-intégralité des produits viennent de la Grande Botte. Burrata*, stracciatella*, culatello, **bresaola**, les célèbres antipasti* sont vraiment recommandés. (*ActuLyon* [en ligne], Lyon, 20-01-2024)
4. « J'ai voulu le [le bœuf] travailler sous différentes formes. Le haché est incontournable pour le côté juteux et grillé, puis ce qui est intéressant, c'est le côté un peu confit de la joue de bœuf braisée et effilochée. Le côté lard fumé est apporté avec une **bresaola** façon gîte. Enfin, la gourmandise dans un burger, c'est un peu le gras, alors l'os à moelle vient compléter l'ensemble avec le côté fondant et moelleux. Il y a aussi quelques notes de fraîcheur et le laguiole et la béarnaise sont là pour souligner le bœuf, mais pas pour le dépasser », décrit le chef créateur. (*Sud Ouest*, Lot-et-Garonne, 11-03-2024, p. 17)

V. encore s.v. *grana*, ex. 6.

REM. Malgré l'indication du GR, qui pour le pluriel donne la forme, conforme au système flexionnel français mais totalement artificielle, *bresaolas*, s'agissant d'un référent non dénombrable – on dit *de la bresaola* – le mot est invariable selon le nombre. L'italien lui-même ne prévoit pas de forme au pluriel, celui-ci s'exprimant généralement de façon périphrastique (*due fette di bresaola*) ; c'est bien ce que fait aussi le français : *deux tranches de bresaola*, par analogie avec *deux tranches de saucisson*, etc.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1971. De l'it. du Nord *bresaola* s.f., « Carne di manzo salata ed essiccata, tipica della Valtellina » (a. 1931). [Sabatini Coletti]. Dérivé de *brasare* 1. « Far cuocere sulle braci », de *brasa*, forme régionale (Nord) de *brace* « carboni ardenti » (d'origine germanique), verbe transitif calqué sur le fr. *braisier* [GDLI]. Cf. LEI [7, 190, 40], s.v. prelat. **bras-/brasi-* « bruciare » [7, 175] : « it. reg.sett. *brasàola* Panzini 1931, *bresaola* (dal 1962, B ; Zing 1999) » [7, 191, 4].

COMMENTAIRE MÉTA-LEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

bresolles, † bresoles, † brezolles, † brezoles, † bressolles, † brussoles, † bursoles

s.f.pl.

Plat constitué de couches alternées de viande en tranches minces et de farce, cuit au four.

1. HORS-D'ŒUVRE D'ENTRÉE. [...] De petites **Bresolles** aux fines herbes. (*Le Nouveau Mercure*, Paris, 01-02-1718, p. 228-230)
2. *Lapins en bresoles*. [...] étendez les morceaux de peau de vos Lapins sur une table ; mettez de la farce dessus, roulez-les & les ficellez, garnissez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; arrangez vos **Bresoles** dessus, & couvrez comme dessous ; [...]. (F. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, 1722-1730, t. 3, p. 203-204)
3. **BREZOLLES**. *Brezolle de Dindon*. Prenez un gros Dindon qui soit tendre, ôtez-en la peau, levez toute la viande, & la coupez par filets les plus minces que vous pouvez, & faites vos **brezoles** tout comme celles de veau à l'Italienne qui sont écrites ci-après. *Brezolles à l'Italienne* [...]. *Brezolles de Mouton à l'Angloise* [...]. *Brezolles de Mouton d'une autre façon*. (J. Menon, *Nouveau traité de la cuisine*, 1739, t. 1, p. 208-211)
4. **BRUSSOLES**. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau ; mettez-les dans une casserole avec plusieurs bardes de lard rangées dessous ; poudrez-les de persil & ciboules hachés & épices ; continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard ; mettez-les cuire à la braise, feu dessous & dessus ayant bien couvert la casserole. Quand elles sont cuites, faites un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraissé, mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par-dessus : ce sont des **brussoles** ou **bursoles** à la braise, & qu'on sert pour Entrées. (Briand [cuisinier], *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets*, 1750, t. 1, p. 232)
5. FILET DE MOUTON. Il s'accommode de différentes manieres. En *Brezole* on le pare de tous les filandres, on le coupe mince, on le met dans une casserole lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout hâché ; lard fondu, sel, gros poivre : on le fait cuire à la braise à très-petit feu. Quand il est cuit on le dégraisse, on ajoute un peu de coulis dans la sausse, & l'on sert. (F.-A. A. de la Chenaye des Bois, *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège*, 1751, v. 2, p. 203)
6. *Brésolles* [*Bressolles* dans la table des matières, p. XX] *de mouton*. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, t. 1, p. 364)
7. La cervelle de bœuf en **bresole**. (P.-J. Buc'hoz, *L'Art de préparer les alimens, suivant les différens peuples de la terre*, 1787, t. 2, p. 191)

XIX^e siècle

8. *Brézolles*. Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, et suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalottes hachés très-fin ; [...]. (J. Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, 1817, p. 90)

9. **BRESOLE**. s.f., Est encore un terme de cuisine, et désigne une viande cuite dans son jus avant que d'être mise en ragoût. (*Dictionnaire de l'Académie française. Supplément*, 1831, p. 28)
10. **BRUSOLES**. s.f.pl. Art. culin. Sorte de ragoût. (M. La Châtre, *Nouveau dictionnaire universel*, 1869, t. 1, p. 680)
11. Le tout soit en ragoût, arbolade et **brezole**, soit farci ou en fricot et en escalopes, soit en pièces entières, rôties au tournebroche et bien arrosées, soit enfin en salmis ou en saupiquet. (H. Augu et Gullaude, *L'abbesse de Montmartre*, 1870, p. 87)
12. **BRÉSOLLES**. Le valet de chambre du marquis de Brésolles inventa ce ragoût, tandis que son maître faisait la guerre de Sept ans³⁴³. Voici la recette comme la reproduisent les gastronomes autorisés : [...] quand les **brésolles** sont cuites, vous en faites autant de couches que vous voulez. [...] Le veau, le mouton et la chair de l'agneau surtout peuvent être préparés en **brésolles**. (A. Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873, p. 303)
13. [...] verser la sauce sur les **bressolles** et faire réchauffer le tout sans bouillir. On peut préparer en **bressolles** toutes les viandes, mais surtout le veau, le mouton et la chair de dindon. (*La Liberté*, Paris, 27-11-1875)
14. *Langue de veau en brezoles*. Faites-la cuire dans l'eau salée ; aux deux tiers de la cuisson, retirez-la et ôtez la peau ; après, coupez-la en filets fort minces que vous disposerez en lits dans une casserole, en alternant avec persil, ciboules et champignons hachés menu, sel, poivre et huile fine ou beurre ; mettez au feu doux et dès que le beurre ou l'huile commencent à bouillir, ajoutez un verre de vin blanc et laissez mijoter ; au moment de servir, un peu de vinaigre ou citron. (*Le Petit Parisien*, Paris, 08-01-1978)

XX^e siècle

15. *Recette du saumon en brézoles*. [...] Mettez alors dans la casserole un verre de vin blanc, faites faire un bouillon, dégraissez la sauce et dressez-la sur les **brézoles**. (*Le Radical*, Paris, 03-05-1901)
16. *Les bressolles de veau*. Une lectrice qui se dit friande des plats de jadis (et de cela combien je la louange !) me demande de lui donner la formule de ce très vieil apprêt. Au fait, pourquoi ne l'exécute-t-on plus, ce plat exquis ? Disons d'abord que, dans la *Cuisinière Bourgeoise*, [...], le nom de ce plat vénérable est « **Brezolles** ». En voici la recette exacte : [...]. A cette recette, vieille de près de deux cents ans, il n'y a rien à changer. On peut facilement la réaliser aujourd'hui, et cela n'est pas toujours le cas pour les anciennes formules. (*L'Œuvre*, Paris, 21-04-1926, p. 4)
17. Vous voilà servie ? ...La recette de *Langues de Veau en brezole* est-elle celle de votre bonne Grand'Maman ? ...N'oubliez surtout pas les deux crans, j'y tiens. (*La Croix du Nord*, Lille, 03-09-1934, p. 5)
18. Le Lot-et-Garonne est une région gourmande. Et si la plupart des apprêts de cuisine sont dominés par les parfums de la truffe et de l'ail, de nombreuses spécialités régionales méritent d'être connues

³⁴³ Ce passage soulève la question de la tendance parétymologique à vouloir rattacher le nom d'un plat à un patronyme (ou toponyme).

et savourées. Citons la soupe à l'alose, l'oie farcie aux pruneaux, l'ortolan à l'armagnac, les **brézolles** de veau, le jambon de Tonneins, etc. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 20-07-1958, p. 11)

XXI^e siècle³⁴⁴

19. En passant par la Lorraine avec vos sabots, vous rencontrerez la mirabelle, les bergamotes* au miel, la confiture de groseilles, les dragées de Verdun, les madelaines de Commercy... et les **brésolles** de veau. (*Le Bien Public*, Dijon, 24-08-2009)

REM. Les formes au singulier *bresole* et *brezole*, avec ou sans accent graphique sur la première voyelle, s'emploient souvent avec la préposition *en* ou *à* (plus le déterminant défini *la*) pour se référer à la modalité de cuisson/préparation d'une viande : *en bresole*, *à la brezole* (voir les attestations ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1718. De l'it. du Nord *brasole*, pluriel de *brasola* s.f., correspondant au toscan *braciola* (*braciuòla*, *bragiuòla*) s.f., « Fetta sottile di carne (di manzo, di vitello, di maiale) cotta sulla brace (e anche in tegame, in padella) » (P. Aretino, *Il filosofo*, 1546, III-157). Dérivé de *brasa*, correspondant au toscan *brace* « carboni ardenti » [GDLI]. Cf. LEI [7, 214 à 216], s.v. prelat. **bras-/brasi-* « bruciare » [7, 175].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. S'agissant d'un mot peu employé aujourd'hui, qui déjà au début du XX^e s. désignait un « très vieil apprêt » (v. ex. 16 ci-dessus), nous proposons qu'il soit accompagné de l'étiquette métalexicographique vx.

³⁴⁴ Compte tenu du nombre de résultats que la recherche dans Europresse des formes *bressolles* et *brezolles* a produit (environ 9 600 et 6 500 respectivement), et du bruit causé par l'existence des patronymes et/ou toponymes correspondants, nous n'avons pas pu vérifier si ces formes sont encore attestées au XXI^e siècle. Cependant, nous signalons que la recherche de *bressolles* et *brezolles* en cooccurrence avec des noms d'animaux, tels le veau, le mouton ou le lapin par exemple, ou précédés du déterminant défini pluriel *les* ou de la préposition *en*, n'a produit aucun résultat pertinent ; selon toute vraisemblance, ces formes ne sont plus très employées aujourd'hui. Pour ce qui est des autres variantes graphiques, la seule qui soit encore attestée, même si c'est avec un faible nombre de résultats, est *brésolles* (voir citation ci-dessus).

brocoli

s.m.

Chou d'une variété non pommée à longue tige.

1. [...] & si vous voulez faire **brocoli** pour le Karesme, plantez Chou en Novembre & en Decembre. (D. Brossard, *La Manière de semer pepins, & faire pepinieres, enter & planter toutes sortes d'arbres, selon le lieu & terre où ils sont*, 1574, p. 126)
2. Potage de **Brocolis**. Faites les cuire avec de l'eau, du sel, purée, beurre, oignon picqué, & peu de poivre : faites mitonner votre crouste, la garnissez de vos **brocolis**, & en emplissez votre plat, puis seruez. (La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, p. 304-305)
3. Après que vous aurez coupé les têtes de vos Choux, si vous n'en arrachez pas la tige, elle vous repoussera après l'Hyver des petits rejettons qu'on appelle des Broques, **Brocoli**, qu'on sert ordinairement en Carême à la Purée & en Entremets, surtout en Salades*, même sur les meilleures tables. (L. Liger, *La nouvelle maison rustique*, 1721, t. 2, p. 105)
4. Il manqua les **brocolis**, les aubergines, les navets, et du cresson de fontaine, qu'il avait voulu élever dans un baquet. (G. Flaubert, *Bouvard et Pécuchet*, 1881, p. 31)
5. LE CHOU. Ce légume comporte un grand nombre d'espèces dont les principales sont : 1° le *chou vert*, que l'on nomme ainsi à cause de la couleur glauque que ses feuilles conservent toujours. [...] À cette espèce, appartiennent les choux **brocolis**, qui sont des choux-fleurs* rustiques moins fins que les véritables choux-fleurs*. On les trouve pendant une grande partie de l'hiver. (*La Cuisine et la Pâtisserie expliquées du Cordon-Bleu*, 1927, p. 529)
6. Dans la jungle des rayons de supermarché, le Nutri-Score est là pour vous aider à comparer entre eux différents produits de même catégorie : chacun sait qu'un **brocoli** est meilleur pour la santé qu'une pizza*, mais comment choisir entre deux pizzas* ? C'est là que cette signalétique intervient, en vous indiquant laquelle est meilleure d'un point de vue nutritif. (*Le Parisien* [en ligne], Paris, 05-02-2024)

V. encore s.v. *minestrone*, ex. 1 ; s.v. *pecorino*, ex. 1 ; s.v. *romanesco*, ex. 2, 5, 8 et 9 ; s.v. *roquette*, ex. 9, 12 et 13.

REM. La gémation consonantique de l'it. *broccolo* n'a pas survécu en français. La forme au pluriel *broccoli* est celle qui a servi de modèle, devenant par la suite la forme neutre au singulier ; le pluriel français se construit en conformité avec son système flexionnel par l'ajout d'un /s/ à la fin du mot. Les textes où l'italianisme *brocoli(s)* coexiste avec la forme française *broques* (v. ex. 3 ci-dessus) constituent un ensemble négligeable. Le fr. *brocoli(s)* occupe parfois la position de déterminant dans la locution nominale *chou(x) brocoli(s)* (v. ex. 5 ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1574. De l'it. *broccoli*, pluriel de *broccolo* s.m., 2. « Varietà di cavolo (tipica della campagna romana) con infiorescenza compatta a forma di palla, di colore verde (anziché bianco o giallognolo, come nel cavolfiore) », attesté au sens 1. « Infiorescenza del cavolo, della rapa e alcuni

altri ortaggi (raccolta prima dello sboccio del fiore) » (G. Soderini [1526-1597], *Il trattato della cultura degli orti e giardini*, p. 114), dérivé de *brocco*² s.m., « Ramo spoglio ; stecco ; spina » (*Libro di viaggi*, XIV^e s. ; cf. Crusca) [GDLI]. Cf. LEI s.v. prerom. **brok(k)-/*brokki-/*brukki-/*brīkki-/*brogi-* « tondeggiane » [7, 694].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le TLFi cite, en guise de première attestation, le *Dictionnaire général* d'Hatzfeld et Darmesteter (1890-1900, et pour cette tranche alphabétique, plus précisément, 1891), qui à leur tour citent un texte, le *Recueil de vieux mots* de M.A. Delboulle qui, à en juger par leur bibliographie, était « en préparation » à l'époque (cf. p. 2271). Sous l'article que les auteurs du dictionnaire consacrent à *brocoli* (p. 302) on trouve la date reprise par le TLFi, celle de 1560, accompagnée d'une citation qui correspond à notre première attestation de 1574 (cf. ci-dessus) : « Si vous voulez faire brocoly pour le karesme, plantez le chou en novembre ». N'ayant pas pu retrouver ce *Recueil de vieux mots* de Delboulle (Ø Sudoc), et le mot n'étant pas mentionné dans son ouvrage de 1880 *Matériaux pour servir à l'histoire du français* (consultable sur Gallica), nous estimons plus prudent de proposer notre citation comme première attestation.

bruschetta

s.f.

Tartine de pain grillé, aillé et imbibé d'huile d'olive, sur laquelle on dispose des tomates, du fromage, des olives, etc.

1. Au retour, on se fait une **bruschetta** à l'ail, huile d'olive, pain Poilâne. (E. Morin, *Journal d'un livre : juillet 1980-août 1981*, 1981, p. 113)
2. Au salon, on découvrira ainsi des distributeurs de hot dogs et autres **bruschettas**, ces tartines italiennes chaudes garnies. (*Libération*, Paris, 08-06-1998)
3. Ouverte à 5h30 le matin, la boutique est rapidement dévalisée ; les pains, le snacking, les viennoiseries, pâtisseries, la focaccia*, **bruschetta**, flammekueche et autres pains spéciaux font le régal des clients. (*L'Est Républicain*, Meuse, 06-02-2024, p. 27)
4. À la carte, les clients pourront choisir entre des burgers, salades*, lasagnes*, **bruschettas**, sans oublier les desserts, dont des glaces maison. (*Le Progrès*, Haute-Loire, 18-03-2024, p. 22)

V. encore s.v. *burrata*, ex. 6 ; s.v. *farfalle*, ex. 5 ; s.v. *saltimbocca*, ex. 6.

REM. Le mot n'a pas subi d'adaptation morphologique. Quant à la prononciation, le GR en donne deux [brusketa ; brusketta]. Nous reproduisons ci-dessous la citation que ce dictionnaire donne pour le mot *bruschetta*, laquelle contribue à illustrer l'insécurité des locuteurs français quant à la prononciation de ce mot : « La mode est née en Italie avec la bruschetta (prononcez brusquetta). À l'origine, c'est du pain perdu toasté à l'huile d'olive et garni de produits frais » (*Ouest-France*, 16-10-2008).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1981. De l'it. *bruschetta* s.f., « Fetta di pane abbrustolito, strofinato con l'aglio e condito con olio, sale e, talora, pomodoro » (1975 d'après De Mauro ; dep. 1962 pour le LEI), dérivé de *brusco* adj. « Abbrustolito », de *bruscare* « Abbrustolire ; bruciare, seccare » [GDLI]. Cf. LEI [7, 939, 53], s.v. prelat. **brusi*- « bruciare » [7, 833] ; v. aussi « Sintagma : roman. *Pane bruschetto* 'pane abbrustolito, strofinato con aglio e condito con sale e olio di frantoio (tipico della cucina dell'Italia centrale)' (1939ca., GiacomelliPorta, StR 36). » [7, 940, 40].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. D'après le GR, il serait attesté pour la première fois en 1991 ; nos recherches nous ont donc permis de rétrodater l'apparition du mot en français d'une décennie, sans compter que la date fournie par le GR, dépourvue de référence bibliographique, n'a aucune valeur lexicographique. Enfin, la prononciation alternative que le dictionnaire propose pour le fr. *bruschetta*, à savoir [brusketta] avec [tt] géminées, nous paraît assez artificielle ; à la rigueur, on pourrait ajouter celle, conforme au système de correspondances grapho-phonétique du français, [bʁysʝeta], car il est vrai qu'on l'entend parfois dans la bouche de certains serveurs, et qu'on en lit la forme graphique correspondante :

5. Edwige à l'amour des produits frais et des plats régionaux, elle vous proposera une côte de veau au vin jaune et morilles, une poule au pot et, plutôt qu'une pizza*, une tartine de pain de campagne, avec une copieuse garniture au choix, un peu comme une **brushetta**. Pour l'instant, le jour de fermeture est le dimanche. (*Le Progrès*, Lyon, 18-03-2016, p. 26)

V. encore s.v. *ristretto*, ex. 6.

burrata

s.f.

Fromage frais à pâte filée, à base de mozzarella* remplie de crème.

1. **Burrata** : Pouilles/Campanie. Fabriqué avec du lait de vache, ce fromage est frais, blanc et lisse à l'extérieur, avec à l'intérieur du beurre ou une sorte de mozzarella* hachée et mélangée à de la crème fraîche. Il a par conséquent un goût doux et délicat, vraiment très frais. (C. Martinelli, *Al dente : tous les secrets de la vraie cuisine italienne*, 1996, p. 16)
2. Ravioli* à la pintade et au **burrata**, avec sauce de veau et truffe. (*Le Journal de Québec*, Québec/Canada, 11-02-2007, p. 21)
3. Lorsqu'il s'agit de satisfaire nos envies de réjouissances italiennes, Gruppomimo compte parmi les adresses vers lesquelles on se dirige de gaieté de cœur. On y déguste les spécialités les plus emblématiques de la botte, parfaitement exécutées et généreusement servies pour le plaisir des papilles en quête de réconfort. Pizzas* à la napolitaine côtoient des plats de pâtes cuits directement dans une meule de parmesan* et rivalisent de gourmandise avec les **burratas**, les arancini* et autres gratins dégoulinants de fromages et de sauce tomate, le tout arrosé de cocktails fins et distingués.. (*Grazia* [en ligne], Paris, 16-03-2023)
4. Gaby est « une crêperie moderne et un bar à cidre », souligne Kevin Le Notre. Avec parmi les galettes à la farine sarrasin bio : « Muche (12€), fourme d'Ambert, poitrine fumée, noix, sirop d'érable, œuf ; Stracciatella* (12,50€), **burrata**, jambon truffé, tomates, chutney de poivrons... ». (*Ouest-France* [en ligne], Normandie, 02-02-2024)
5. On peut y commander des planches apéritives, des antipasti*, **burratas** et burratinas, des pizzas* façon focaccias* ainsi que des pâtes fraîches. (*LilleActu* [en ligne], Lille, 21-03-2024)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 3 ; s.v. *artichaut*, ex. 25 s.v. *bresaola*, ex. 3 ; s.v. *espadon*, ex. 8 ; s.v. *guanciale*, ex. 4 ; s.v. *stracciatella*, ex. 31 et 35.

– (Au Québec/Canada, parfois en apposition) *Fromage burrata*.

6. Peu importe la garniture, les Italiens raffolent des bruschettas*. À Florence, j'ai goûté des bruschettas* toutes simples, garnies d'épinards et de fromage **burrata** crémeux. Ma version de cette recette comprend aussi des tomates cerises semi-séchées et une pincée de piment chili. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, Québec/Canada, 27-10-2012, p. 36)

REM. La recherche dans Europresse a prouvé l'existence de certaines variantes formelles marginales ; en ordre de fréquence : *buratta* (101 occurrences), *burratta* (38) et *burata* (20). Même lorsque conservée dans la graphie, la gémination consonantique n'est pas prononcée en français, ce qui ressort de la transcription phonétique donnée par le GR : [burata]. Le fr. *burratina(s)* (v. ex. 5 ci-dessus), de l'it. *burratina* (diminutif de *burrata*), est attesté en français depuis 2007 dans à peu près 200 sources journalistiques. Le fr. *burrata* est présenté comme féminin par Usito ; cependant, ce dernier, sous sa rubrique étymologique, signale deux attestations du mot au masculin, une de 2007 (*Le Journal de*

Québec ; v. ex. 2 ci-dessus) et l'autre de 2008 (*La Presse*, ici le mot apparaît dans la locution *fromage burrata* ; cf. ex. 6 ci-dessus). Le dictionnaire précise aussi que le mot aurait été emprunté à l'italien *burrata* (n.f.) « par l'intermédiaire de l'anglais nord-américain *burrata cheese* ». Cela viendrait confirmer l'hypothèse, que nous avons formulé dans Pypaert 2024, que l'assignation du genre masculin à *burrata* en fr. québécois serait due au genre masculin du déterminé et hyperonyme *fromage*, avec ellipse de ce dernier. En effet, des 32 occurrences de la locution *fromage burrata* dans l'ensemble des sources en français, 25 se trouvent dans des journaux québécois, soit 78.1 % des emplois (v. Pypaert 2024, p. 132). Toutefois, étant donné que d'après nos relevés, et malgré le faible nombre de résultats, le féminin supplante nettement le masculin, on peut se demander si l'étymologie de Usito n'est pas à remettre en cause. Même si, dans Europresse, la première attestation du mot *burrata* est au masculin (v. ex. 2 ci-dessus), celui-ci est probablement un emprunt direct à l'italien en fr. québécois, les occurrences suivantes étant quasi toutes au féminin, attestées dans des articles pourvus de références culturelles à l'Italie (v. *ibid.*, p. 133). Il n'en va pas de même pour le genre de *mozzarella* dans cette variété de français (→ **mozzarella**).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1996. De l'it. du Sud *burrata* s.f., « Tipico formaggio dell'Italia meridionale a pasta molle filata ripieno di burro » (1983 d'après De Mauro ; cf. LEI), dérivé de *burro* s.m. « Sostanza grassa alimentare, contenuta nel latte di vacca, da cui viene separata mediante lavorazione e sbattimento a freddo della panna : di colore bianco-giallognolo, di sapore che tende al dolce, leggermente aromatico » [GDLI]. Cf. LEI [8, 499, 51], s.v. *būtūrum/būtīrum/butrum* « burro » [8, 461].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le texte d'où nous avons tiré la première attestation du fr. *burrata* pourrait correspondre à la référence bibliographique de la date indiquée par le GR, à savoir 1996.

café, † chaone, † cahoa, † caffe/é, † cafeh, † cauuch, † caphé, † cafué, † cahvë

s.m.

1.a. Graine du caféier. *P. méton*. Cette graine après torréfaction.

1. Les Turcs tiennent presque une mesme maniere au breuuage de **Chaone** lequel ils font de certains fruits semblables à de la graine de Laurier, lequel breuuage est par les Egyptiens appelé Bon ou Ban. Desquels fruits ils prennent une liure & demie, & estans quelque peu secs les font moyennement bouillir en de l'eau du poids de vingt liures. Ils prennent tous les matins en leurs tauernes ce breuuage tout chaud en pots de terre de mesme manière que nos gens de deça boient l'eau de vie au matin. Ils tiennent qu'il sert à conforter l'estomach & l'eschauffer, a en chasser les flatuositez, & faire ouerture aux obstructions. (J. H. Van Linschoten, B. Paludanus, *Histoire de la navigation*, 1610, t. 1, p. 64-65 ; cf. TLFi)
2. Leur boisson la plus commune c'est de l'eau, ou bien du vin de cocos tiré le mesme iour, ou d'une autre boisson qu'ils font de sucre* & de miel de cocos, auev une autre sorte faite d'une graine nommée **Cahoa**, avec des especeries, mais ce n'est que pour le Roy & pour les grands seigneurs. (F. Pyrard de Laval, *Discours du voyage des françois aux indes orientales*, 1611, p. 90)
3. Cependant les autres deux mettoient peine de trouuer viures pour faire bonne chere à leur nouveau hoste : il y auoit au feu diuerses sortes de poissons : la Balaine auoit un peu deuant attiré en son ventre une nauiere Venitienne qui s'estoit rompuë, laquelle estoit chargée de vin, de **caffé** & autres fardeaux qui furent engloutis, car il n'y eut seulement que les mariniers & nauigeans qui se sauuerent dedans de petits vaisseaux : brief il y avoit là dequoy faire bonne chere & assaisonner plusieurs viandes delicates & estoient garnis de bons vins de Corse & de Grece. (G. Chappuys, *Roland furieux, par messire Loys Arioste* [trad. de l'it.], 1618, p. 62)
4. Personne n'ignore qu'on fait avec la graine de **café** grillée, mise en poudre, & infusée dans l'eau bouillante, une decoction très-gracieuse, & qui est devenue de l'usage le plus commun. (Le P. Nicolson, *Essai sur l'histoire naturelle de l'isle de Saint-Domingue*, 1776, p. 35)
5. Les principales productions de cette colonie sont le coton, les cannes à sucre*, le poivre de Cayenne, le gingembre et le **café**, qui est aussi bon que celui du Levant. (*Le Spectateur du Nord : journal politique, littéraire et moral*, Hambourg, 01-10-1801, p. 241)
6. Outre le **café** importé des meilleures régions comme le Guatemala, le Kenya ou le Costa Rica, et ses boissons européennes (café latté*, cappuccinos* et mocaccinos), Second Cup offre aussi des muffins et des brioches, des thés et des paniers cadeaux. À ce titre, la chaîne Timothys Cafés du monde, qui ne compte que quelques établissements à Montréal sur une cinquantaine en tout au Canada, lui ressemble beaucoup plus que Van Houtte. (*La Presse*, Montréal, 16-11-1993)
7. La vie des caféiculteurs n'est pas plus enviable dans la Sierra Maestra, où est produit 90% du **café** de l'île. Affichant 60 000 tonnes au moment de la révolution, la production de **café** s'est effondrée. (*Le Figaro*, Paris, 01-04-2024, p. 19)

V. encore s.v. *macchiato*, ex. 4 ; s.v. *orange*, ex. 10 ; *polenta*, ex. 9.

1.b. *P. méton*. Boisson aux propriétés stimulantes et toniques obtenue par l'infusion des graines torréfiées et moulues.

8. Les grâds & commodés marchands caressent extraordinairement les Francs qui les vont voir selon la qualité des personnes. Ils leurs donnent à tous du **Cauueh**, ou **Cafeh**, à quelques-vns du Sorbet* avec le sucre*, & l'eau Naffle meslées, & par fois des myrobalans, gingembres, muscades confits, & autres fruicts au sucre* qui viennent des Indes. (C. Lambert, « Relation du sieur Cæsar Lambert de Marseille, de ce qu'il a veu de plus remarquable au Caire, Alexandrie & autres Villes d'Ægypte és années 1627, 1628, 1629, & 1632 », ds C.-B. Morisot, *Relations véritables et curieuses de l'isle de Madagascar et du Brésil*, 1651, p. 10)
9. Apres plusieurs discours & conclusion de l'affaire du Bey, où il demeura enuiron deux heures : le **Cafeh**, & le Sorbet* pris, il voulut sortir. (*ibid.*, p. 13-14)
10. Comme l'eau de ces puits est souvent mauvaise & croupie, pour corriger l'incommodité qu'elle cause à l'estomach, les Turcs se servent d'un breuvage qu'ils nomment **Caphé**, qui commence d'estre en usage en quelques villes d'Europe. (J. de Bourges, *Relation du voyage de monseigneur l'évêque de Béryste*, 1666, p. 40)
11. Ces Leuantins ont vn remede qui les remet vn peu de cette stupidité ; qui est cette boisson noire & amere, dont i'ay autrefois fait la description, qu'ils appellent **Cafué**. (Poullet [voyageur], *Nouvelles relations du levant*, 1668, t. 1, p. 350)
12. Leur boisson ordinaire est du Sorbet*, qui est fort delicieux à boire : leur **Cahvë** eschaufe & fortifie l'estomach : lors qu'ils font le plus grand regale à ceux qui les visitent, ils donnent le **Cahvë**, le Sorbet* & le Parfum. (P. Duval, *Le Monde, ou la Géographie universelle*, 1670, p. 572)
13. On sertit incontinent le **Café**, c'est une boisson noire faite d'une graine qu'on apporte des Indes Orientales en Egypte, & qui delà se distribuë par tout l'Empire, on la boit presque toute brûlante, elle est extrêmement saine, & a presque les mesmes effets que le Thé, & elle n'est gueres plus douce au goût. (M. Nau, *Le Voyage de Galilée*, 1670, p. 53-54)
14. Lorsqu'on eut achevé de souper, on apporta du **caphé**, des pipes, du tabac, des cartes, & des dez. (L. de Mailly, *Aventures et lettres galantes, avec la promenade des Tuilleries*, 1718, t. 1, p. 255)
15. *Usbek à Rhedi, à Venise*. Le **caffé** est très en usage à Paris : il y a un grand nombre de maisons publiques où on le distribue. Dans quelques-unes de ces maisons, on dit des nouvelles ; dans d'autres, on joue aux échecs. Il y en a une où l'on apprête le **caffé** de telle maniere qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent : au moins, de tous ceux qui en sortent, il n'y a personne qui ne croye qu'il en a quatre fois plus que lorsqu'il y est entré. (Montesquieu, *Lettres persanes*, 1721, t. 1, lettre 36, p. 77)
16. Nous en étions là, quand nous entendîmes du bruit ; c'était notre hôtesse, escortée de sa cuisinière qui nous apportait du **café**. (P. de Marivaux, *Le Paysan parvenu*, 1734, partie 2, p. 98)
17. Il ne se sentait nullement le courage de demander une tasse de **café** à un de ces messieurs au regard hautain, qui criaient les points du billard. (Stendhal, *Le Rouge et le noir*, 1830, p. 162)

18. Dans chaque auberge de village où elle entrait pour acheter un peu d'ombre et un **café** flanqué d'un verre d'eau, elle trouvait le patron encore occupé à compter les pièces d'or négligemment tombées. Des poches de ces deux hommes : [...]. (M. Yourcenar, *Feux*, 1936, p. 1114)

19. Quand il a achevé la dernière ligne, il a posé le journal, payé son **café** et s'est engouffré dans un taxi pour la gare. (E. Carrère, *Un roman russe*, 2007, p. 251)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 1, 4, 6, 7 et 8 ; s.v. *cappuccino*, ex. 1, 3 et 4 ; s.v. *express*, ex. 1 à 4 ; s.v. *expresso*, ex. 1, 4 et 5 ; s.v. *focaccia*, ex. 3 ; s.v. *fusilli*, ex. 5 ; s.v. *gnocchi*, ex. 20 ; s.v. *granita*, ex. 6 et 10 ; s.v. *latte*, ex. 1, 2 et 5 ; s.v. *macaron*, ex. 5 ; s.v. *macchiato*, ex. 1 à 8 ; s.v. *marron*, ex. 11 ; s.v. *mascarpone*, ex. 3 ; s.v. *massepain*, ex. 7 ; s.v. *osso buco*, ex. 4 ; s.v. *panettone*, ex. 9 ; s.v. *panna cotta*, ex. 1 et 10 ; s.v. *parmesan*, ex. 12 ; s.v. *provolone*, ex. 2 ; s.v. *ristretto*, ex. 5, 6, 9, 12, 13 et 14 ; s.v. *sabayon*, ex. 20, 23 et 40 ; s.v. *sorbet*, ex. 7 ; s.v. *spaghetti*, ex. 11 ; s.v. *stracciatella*, ex. 13 ; s.v. *stracchino*, ex. 13 ; s.v. *sucre*, ex. 19 ; s.v. *tiramisu*, ex. 7 et 12.

REM. À partir de la fin du XX^e siècle, la variante graphique *caffé*, courante et essentiellement dénotative au XVIII^e siècle, s'emploie majoritairement en référence à l'Italie et à la culture du café italien dans toutes ses déclinaisons, dont le *caffellatte*, qui a donné en français la locution *caf(f)é latte* (ou *latté*), parfois dépourvue du déterminé *caf(f)é* (→ **latte**). – Le sens de « lieu public où l'on va prendre du café, des liqueurs, des rafraîchissements » est une innovation sémantique interne au français, imitée par la suite par l'italien *caffé* (cf. A. Dardi, *Dalla provincia all'Europa. L'influsso del francese sull'italiano tra il 1650 e il 1715*, 1992, p. 421-422).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1610. Prob. de l'it. *caffè* s.m., 1. « Seme di circa quaranta specie del genere *Coffea* (albero della famiglia delle Rubiacee, alto fino a 6-9 m, con foglie persistenti, coriacee, opposte, ovali, fiori ascellari, bianchi, odorosi, a grappoli, frutto a drupa di colore rosso cupo, simile a una ciliegia, in cui sono contenuti due semi) : con una faccia convessa e una piana solcata da una linea mediana, di colore dal grigio al verde azzurrognolo e al verde oliva, avvolto in un sottile tegumento argenteo (e, torrefatto e macinato in polvere, serve per preparare la bevanda). Contiene, oltre a grassi, zuccheri, cellulosa e sostanze azotate, un alcaloïde, la *caffeina* » (F. Redi [1626-1698], 16-IV-418); 2. « Bevanda aromatica, di sapore fortemente amaro, che si ottiene per infuso della polvere di chicchi di caffè tostati e macinati » (F. Redi, *Bacco in Toscana*, 1666, I-7). Du turc *qahvé*, dérivé de l'arabe *qahwah* « café » [GDLI]. Sous la forme *cavée* le mot est déjà attesté en 1585, sous la plume d'un diplomate vénitien (G. F. Morosini, *Relazioni degli ambasciatori Veneti al Senato*) [DEI]. Toujours d'après le DEI, sous la forme *caffè* le mot est attesté en 1615 à Venise. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Suivant le FEW et sa « prudenza wartburgiana » – nous empruntons l'expression à Y. Greub, qui l'emploie précisément au sujet du traitement du fr. *café* dans le FEW (« Etimologia e storia degli italianismi nel FEW », ds L. D'Onghia et L. Tomasin, *Etimologia e storia delle parole*, 2018, p. 91) – le TLFi ne prend pas une position nette à l'égard de l'origine du fr. *café*, qu'il fait remonter à 1651 (cf. attestation formes *cauueh* et *cafèh* ci-dessus), et laisse la question ouverte en parlant d'un emprunt au turc advenu soit directement, soit par l'intermédiaire de l'italien, et plus précisément du vénitien. Le GR aussi reste assez vague et parle d'emprunt au turc « p.-ê. par l'ital. de Venise *caffè* ». D'après Hope (1971 : 278), malgré les études approfondies menées à ce sujet, il reste impossible de dire avec certitude si le mot français est un emprunt au turc ou à

l'italien ; ce qui est sûr, en revanche, c'est que, dans le long processus d'adaptation du mot arabe qui a vu de nombreuses hésitations graphiques de la part de deux langues, l'italien a anticipé le français. Le taux d'emploi très élevé au XVIII^e siècle de la variante graphique française *caffé*, en net recul après et jusqu'à l'époque contemporaine, où elle s'emploie en référence à l'Italie, est significatif à cet égard. « All things considered [conclut l'auteur] Wartburg's explanation (*FEW*, II, 45) that the term reached France and western Europe in general 'nicht direkt aus Arabien, sondern auf dem umweg über die Türkei und Venedig' is by far the most acceptable » (*ibid.*). Concernant la première attestation du fr. *café*, toujours d'après Hope, qui nous renvoie aux dictionnaires de Huguet, de Dauzat ainsi qu'au *FEW*, le mot, dans le sens de « Graine du caféier » et sous la forme *cahouin*, aurait été employé déjà en 1575, dans *La Cosmographie Universelle* d'A. Thevet ; or, le mot *ca(h)ouin* y désigne une boisson alcoolisée des Indiens Tupinambas au Brésil à base de manioc fermenté (appelée aussi « bière de manioc »). En plus des passages de la *Cosmographie* de Thevet, qui en décrivent la préparation et les ingrédients – « Noz Sauvages, ainsi que i'ay veu, font leur breuuage, qu'ils appellent *Cahouin*, & le composent d'une certaine racine, & de gros Millet, qu'ils nomment *Auaty*, qui est rouge : & de ceste boisson ils s'enyurent aussi bien, que du meilleur vin qu'on sçauroit boire : & usent de mesme breuuage les Canibales & Margageaz » (1575, l. XXIII, p. 1005) –, on trouve une description du *ca(h)ouin* et de ses effets dans les *Essais* de Montaigne (1588, livre 1, chapitre XXX « Des Cannibales »).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Pour la forme *cavée* en italien le TLFi cite le texte du diplomate vénitien Morosini (*Relazioni degli ambasciatori Veneti al Senato*) mentionné par le DEI mais se trompe de date : 1570 au lieu de 1580.

calmar, calamar, † calemar

s.m.

Mollusque du genre seiche, à tentacules garnis de ventouses, au corps allongé et sécrétant un liquide noir.

1. Loligo, loliginis, fœm. gen. *Vne sorte de poisson qu'on appelle **calemar**, qui ha deux petit os comme ung cousteau & une plume, & ha le suc noir comme ancre. Ceulx de Marseille l'appellent taute.* (R. Estienne, *Dictionnaire françois-latin*, 1538, p. 425)
2. Du gand [*sic*] **Calamar**. *Chap. III.* ΤΕΥΘΟΣ, en Latin *Loligo magna*, en Languedoc **Calamar**, pour la similitude qu'il ha avec vn escritoire, parce que lon trouue au-dedans ce qui est necessaire pour escrire, l'âcre é vn petit couteau lequel, d'une par ressemble à vn trenchepume de l'autre au bout d'une plume pour escrire, lequel est pourtrait à part au dessus du poisson. [...] Du petit **Calamar**, ou Casseron. *Chap. IIII.* (G. Rondelet, *L'Histoire entiere des poissons*, 1558, p. 368-369)
3. Ce poisson [le lièvre marin] se nourrist ordinairement du limon* & d'ordures : pour ces causes il habite dans les estangs marins avecques les **Calmars** ou Casserons que les Latins nomment Loliges, ainsi que escript Aesse. de la nostre poëte a escript que le lieure marin estant nouuellement né, se cache sous la criniere ou æsleron du **Calmar** & de la Seiche, de laquelle aussi en passant il escript la nature : [...]. (J. Grévin, *Deux livres des venins*, 1568, p. 258)

XVII^e siècle

4. Les poissons mols comme le **Calamar**, le Petoncle, le Casseron, la Seche, la Poulpe, & l'Estoilte, n'ont pas de sang ; ils ont huict pieds, & la teste située au milieu. (F. Chevallard, *Le petit tout ou la connoissance de l'homme par ses propres causes*, 1664, p. 173-174)
5. 100 *Hic nigræ succus loliginis*] *Loligo*, est un petit poisson appelé par les Grecs τευθίς. Au lieu de sang, il a une liqueur noire comme de l'encre. C'est pourquoy nous l'appellons comme les Italiens : **Calmar**. (A. Dacier, *Remarques critiques sur les œuvres d'Horace*, 1696, t. 6, p. 346)
6. *Loligo*, en François, **Calemar** ou *Tante*, est un poisson qui ressemble à la Seche ou qui en est une espece, mais dont la chair est plus molle ; il a dans le ventre deux receptacles ou canaux remplis d'une liqueur fort noire, dont on pourroit se servir au lieu d'encre : ce poisson se trouve ordinairement en profonde mer ; il vit de petits poissons, d'Ecrevisses, de Langoustes de mer ; il est bon à manger. (N. Lémery, *Traité universel des drogues simples*, 1698, p. 444)

XVIII^e siècle

7. La seiche, aussi-bien que le **calemar**, est employée dans les aliments. Sa chair est plus dure que celle du **calemar**, plus difficile à digerer, & contient à peu près la même quantité de sel, & d'huile ; un peu moins de phlegme, & un peu plus de parties terreuses. (L. Lémery, *Traité des aliments*, 1705, p. 411)

8. Il y a aussi quelques Plantes curieuses de la Mer, et des Plumes de Mer, qui se tirent du dos du Poisson nommé pour cela **Calamar** ; parce qu'il a en même-temps dans le corps de l'encre dont on peut écrire. (*Mercure de France*, Paris, 01-04-1733, p. 680)
9. Mr Needham, qui a si exactement observé la semence du **calmar** qui est un poisson assez petit, en a toujours vu les moindres particules mouvantes, considérablement plus grosses, que celles de l'homme. (J.-B., Robinet, *De la nature*, 1761, p. 208)

XIX^e siècle

10. Les aliments qui ne se corrompent point dans l'estomac, sont le pain qui n'est pas fermenté, les oiseaux, surtout ceux qui sont fort durs ; les poissons qui ont la chair dure, non-seulement comme la dorade, ou le scarus, mais même le **calemar**, la langouste, le polype. (P. É. Fouquier, F.-S. Ratier, *A. C. Celse. Traité de la médecine en huit livres*, [trad. du lat.], 1824, p. 104)
11. Un jour nous achetâmes un **calmar** de la grande espèce, pour avoir le plaisir de l'examiner. Je n'ai jamais vu d'animal plus horrible. Son corps était gros comme celui d'un dindon, ses yeux larges comme des oranges*, et ses bras flasques et hideux, déroulés, avaient quatre à cinq pieds de long. Les pêcheurs nous assuraient que c'était un friand morceau. (G. Sand, *Un hiver à Majorque*, 1842, p. 139)
12. Je vous donnerai d'abord le menu : Soupe à l'ail ; rognons au poivre ; **calamars** ou seiches à l'huile ; saucisses frites ; salade* de céleri* ; confiseries de Tolède et fromage du pays. (*La France : politique, scientifique et littéraire*, Paris, 11-02-1878, p. 2)

XX^e siècle

13. Le matin nous allions tous les quatre, le cabas à la main, acheter des **calmars** au marché du Rialto, ou nager dans un bain populaire des Zattere [...]. (J. Gracq, *Lettrines*, 1967, p. 113)
14. J'ai essayé de garder un sourire énigmatique tout en ingurgitant des croquettes de **calamar** à la sauce piquante. (P. Djian, *37°2 le matin*, 1985, p. 194)
15. Bistrot du Lac. Route du Grand-Barail (secteur hôtelier), Bordeaux-Lac. Tél. 56.50.50.00. Menu du 10 mai : 6 huîtres ou salade* bessane, **calemars** portugais, faux filet grillé ou côte d'agneau au citron, flageolets et tomates provençales, assiette de fromage, pâtisseries au choix. 100 F T.T.C. Service et sourire compris. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 10-05-1987, p. 40)

XXI^e siècle

16. En nuisette mauve, Seiza surgit avec un plat rempli de **calamars** frits. (A. Labruffe, *Chronique d'une station-service*, 2019, p. 132)
17. Les poireaux fumés et salicornes à la sauce pil-pil³⁴⁵ et pistaches* confites ouvrent ce feu d'artifice pour les papilles. Les petites crevettes de Motril légèrement cuites à basse température, sur un fond

³⁴⁵ Spécialité basque à base de jus de morue, huile d'olive, ail et piment.

de fromage idiazabal³⁴⁶, n'ont d'égaux que les tagliatelles* de **calmars**. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 21-01-2024)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 12 ; s.v. *fusilli*, ex. 7 ; s.v. *linguine*, ex. 2 ; s.v. *mozzarella*, ex. 2 ; s.v. *ristretto*, ex. 6.

REM. Alors que la variante graphique *calemar(s)* n'est plus attestée à partir de la fin des années 1980, les formes *calmar(s)* et *calamar(s)* s'emploient indifféremment, avec une légère prédilection pour cette dernière (56,1% du total des occurrences sur Europresse, contre le 43,9%).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1538. De l'it. *calamaro*² s.m. (variante dialectale de *calamaio*), « Zool. Mollusco Cefalopodo (*Loligo vulgaris*) col corpo cilindrico appuntito posteriormente (nuota a ritroso), con due pinne laterali disposte in forma di freccia e con il capo munito di dieci tentacoli a ventose, occhi grandi e immobili e internamente nel dorso una conchiglia pieghevole a forma di lancia (e l'intero corpo dell'animale contiene un umore nero vischioso) » (Giordano da Pisa [1260-1311], *Prediche*, 1303-1306), dérivé par métonymie de *calamaro*¹/*calamaio*¹ s.m., « Piccolo recipiente in cui si tiene l'inchiostro (per intingere e caricare la penna) » (F. di Rustico [c.1230-av.1300], dans M. Vitale, *Rimatori comico-realistici del Due e Trecento*, 1965, I-146), du bas latin *calamarium* « écritoire » (< *calamus* « roseau ») [GDLI]. Cf. LEI [9, 754, 33], s.v. *calamārium* « pertinente alla penna da scrivere » [9, 740] : « Per la caratteristica di intorbidire l'acqua emettendo un liquido nerastro, a scopo difensivo, il nome *calamaro* fu dato al noto mollusco marino. Le prime attestazioni sono quelle dell'at.mediev.dalm. *calamarius* 'calamaro' (1322, Kostrenpić) e la forma femminile *calamaia* (1306, GiordPisaDelcorno). Per le forme meridionali del Quattro-Cinquecento e per il sardo non si esclude l'influsso catalano, cfr. cat. a. *calamars* 'molluschi' (1313, DELCat 2, 406b), *qualamar* (1349, ib. 406b), *calamar* (dal 1379, ib. > spagn. ~ [1475, GuillénSegovia, DCECH 1, 752a]). [...] Dal cat. a. provengono probabilmente anche il medio fr. *calemar* (dal 1552, Est., FEW 2, 55b), *calamar* (Huls 1614, ib.), il malt. *klāmār* Aquilina 92 e il sardo campid. *Kalamári* (DES 1, 266a). » [9, 759].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Les éléments présents dans les sources premières (v. ex. 2 ci-dessus) et secondaires suggèrent une trajectoire provençale. – Le fr. *calmar* s.m., vx « Étui où l'on mettait les plumes à écrire » est aussi un emprunt à l'italien.

³⁴⁶ Fromage à base de lait de brebis cru élaboré dans la Communauté autonome basque et en Navarre.

calzone

s.m. ou f.

Pizza* dont l'un des bords se referme sur l'autre en forme de chausson.

1. Les trois célèbres charcutiers du Vico Freddo et Chiaia, du Largo Carità et de Porto Alba prévenaient le public qu'ils resteraient ouverts jusqu'au matin avec du vin de Marano et du Monte di Procida, qu'ils feraient cette *pizza** double qu'on appelle **calzone** et cette omelette filante qui a nom *filoscio*, ainsi que des côtelettes à la *pizzaiuola*. (*Le Stamboul*³⁴⁷, 10-05-1899)
2. [...] puis, dans le bistrot d'en face, nous buvions un verre de vin noir pour faire glisser le **calzone**. (P. Sébilleau, *L'Italie des contrastes : Calabre, Pouilles, Lucanie*, 1961, p. 30)
3. Wilfried sirotait un Orangina. Il fit du bruit avec sa paille en aspirant la pulpe et demanda à sortir de table pour aller jouer avec ses copains, deux frères qui préféraient envoyer des reprises de volée entre les pins parasols plutôt que de finir leurs **calzones**. (M. Palain, *Sale gosse*, 2019, p. 63)
4. Le secret de la pizza* **calzone**. Question existentielle s'il en est : le **calzone** est-il une variété de pizza* ou une véritable recette ? Les exégètes en débattent toujours et on leur laissera le soin d'y apporter une réponse. Pour Alex Gaudu, le **calzone** est avant tout un chausson, que certains nomment très justement pizza* soufflée. Gonflé, arrondi, il conserve le mystère de sa garniture sous sa forme arrondie et bombée et légèrement dorée ; son charme réside dans la qualité du soufflé. Il semble que dès le XVIII^e siècle, on évoquait le **calzone**, un terme qui ne voudrait pas dire chausson mais pantalon. Il se dit que dans la région des Pouilles, les femmes des ouvriers pliaient et fermaient leur pizza* pour permettre à leur mari de les mettre dans la poche de leur pantalon et ainsi les sortir au moment du repas. De là à y voir un lien avec le caleçon. (*La Montagne*, Creuse, 23-04-2023, p. 5)
5. Même si la spécialité maison au radicchio*, gorgonzola* et noisettes ravit mon voisin, je ne résiste pas à la **calzone**, dont la recette est plus originale que d'habitude. (*Télérama* [en ligne], Paris, 27-03-2024)

V. encore s.v. *pizza*, ex. 9.

REM. Le mot, masculin en italien, ne semble pas avoir de genre fixe en français, mais seulement un genre favori ; en effet, d'après nos recherches dans la base Europresse, le féminin l'emporterait sur le masculin (79,6% contre le restant 20,4% des occurrences). La locution *pizza calzone*, plutôt bien attestée dans les textes, pourrait expliquer le genre féminin du fr. *calzone* : par ellipse du déterminé féminin *pizza*, le déterminant *calzone* prend le genre de ce dernier, qui est aussi son archilexème (*la/une pizza calzone* > *la/une calzone*). Le mot a été emprunté dans le seul sens de l'it. *calzone* « type de pizza » ; il y donc eu sélection de sémème, car le mot italien a d'autres acceptions. Le français aurait pu, par emprunt sémantique, ajouter ce sens au mot indigène *chausson*, lui-même employé par analogie de forme pour désigner des produits alimentaires (le *chausson aux pommes* par exemple). En fait, *chausson* se dit presque toujours des chaussons aux pommes, ce qui a eu pour effet de bloquer

³⁴⁷ Titre de presse ottomane francophone (Constantinople).

l'emploi de ce mot pour désigner d'autres préparations culinaires. Le recours à un emprunt lexématique débouche sur un mot qui, en français, est monosémique, ce qui est souvent l'avantage des emprunts lexématiques par rapport aux calques sémantiques.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1899. De l'it. *calzone* s.m., 2. « Disco di pasta di pane ripiegato in metà e farcito con mozzarella, pomodoro, prosciutto e sim., da mangiarsi cotto in forno o fritto : *calzone napoletano, alla napoletana* | Gastr. nella cucina pugliese, specialità salata a base di pasta di pane farcita con pesce, ortaggi e sim., oppure dolce, a base di pasta frolla, fichi, mandorle e cioccolato » (XVI^e s. ; 1634 ds LEI) [GDIU]. Cf. LEI [9, 1154, 22], s.v. *calceus*/**calcea* « calzatura » [9, 1091].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

cannelloni, caneloni, canneloni, canelloni

s.m. (souvent pl.)

1. Type de pâtes alimentaires en forme de gros tube creux. *Fabriquer les cannelloni, acheter des cannelloni.*

1. Les tubes constituent la pâte à laquelle on a donné le nom de *macaroni**. Le *macaroni** en tubes unis est désigné sous le nom de *macaroni* gentile* ; le *macaroni** en gros tubes porte le nom de *macaroni* cannoni* ou simplement **cannelloni** ; le *macaroni** disposé en gros cornets est connu sous le nom de *scoloni regati*. (G. Heuzé, *L'agriculture de l'Italie septentrionale : rapport à son excellence M. Armand Béhic, ministre de l'Agriculture, du commerce et des travaux publics*, 1864, p. 303)
2. Feraud, spécialité de nouilles et **cannelonis**, rue des Feuillants 18. (*Indicateur marseillais : guide du commerce*, Marseille, 01-01-1870, p. 879)
3. Les pâtes, du reste, jouent un grand rôle dans l'art culinaire italien, et leurs espèces diverses sont pour ainsi dire innombrables. Il y a les *lasagne**, larges et minces ; [...] les **cannelloni**, allongés, cylindriques et creux, et que l'on nomme encore, d'après leurs dimensions, *cannoncetti*, *cannonciotti*, *cannoncioni*. (F. Gravrand, *Notes de voyage : de Bruxelles à Venise*, 1879, p. 55)
4. Les **caneloni** sont des *macaronis** qui ont 7 centimètres de long sur 25 millimètres de diamètre. C'est un mets très courant en Italie et dans la Provence ; à Paris il est rarement servi. C'est le tort que l'on a ; ce mets est sain et très nourrissant. [...] *N.-B.* – Le mot **caneloni** ne prend pas d's. en italien l'*i* marque le pluriel. Prononcez *Ca-né-lo-ni*, s. v. p. (A. Colombié, *La cuisine bourgeoise : traité pratique à l'usage des jeunes filles, guide indispensable de la maîtresse de maison*, 1906, p. 142)
5. Les farces peuvent être animales ou végétales, ou être un mélange des deux. Les Italiens font des *ravioli** et des **cannelloni** tantôt uniquement aux épinards, tantôt en mélangeant ces derniers avec de la cervelle ou de la chair de poulet. (*Elle : l'hebdomadaire de la femme*, Paris, 24-12-1951, p. 36)
6. La cave à manger est aussi bien remplie : *lasagnes** (à la viande ou végétariennes), **cannelloni**, *parmigiana*, *arancini**, pâtes artisanales et fraîches sur commande ainsi que des sauces et de l'huile biologique. (*L'Union*, Reims, 11-01-2023)
7. Actuellement, la Vermicellerie travaille avec des minoteries de l'Aveyron et de Sorèze ou encore de l'Aude. Le choix a été fait de produire quatre sortes de pâtes : les *vermicelles** et les **cannelloni**, les traditionnelles productions des « Pâtes du Soleil ». « On fait aussi des *linguine** car on voulait des pâtes ressemblant à des *spaghettis**. Et des *fusilli**, c'est un choix de l'équipe », explique le chef. (*La Dépêche du Midi*, Tarn, 10-02-2024, p. 19)

2. *P. méton.* Mets à base de pâtes de ce type. *Cannelloni au gratin.*

8. C'est moi qui vous invite et je perdrai mon nom / Plutôt que de céder – Soit, maître, je m'incline. / Enfin !... que pourrons nous prendre ?... une bécassine / Des **Caneloni** ?... – Bien, mais allons avant tout / Au plus prochain café sabler un bon Vermouth : [...]. (*Le Carillon : journal artistique et littéraire*, Toulon, 21-01-1872)

9. **CANNELONIS À L'ITALIENNE.** – Préparer une farce, soit au gras avec des filets de veau, ou des filets de volaille, soit au maigre avec une farce de poisson ou une purée de champignons. Se servir d'une de ces farces pour farcir l'intérieur des **cannelonis** préalablement pochés à l'eau bouillante et salée, puis égouttés. Ranger dans un plat creux les **cannelonis** farcis ; les saupoudrer de parmesan* râpé ; les mouiller de bon jus ou bouillon, dans lequel on les fait cuire au four pendant sept à huit minutes ; retirer alors les **cannelonis** que l'on range sur un plat ; verser le jus de leur cuisson dans une casserole ; y ajouter un peu de purée de tomates ; faire réduire à consistance de demi-glace et en arroser les **cannelonis** dressés sur un plat ainsi prêt à être servi bien chaud. Passer en même temps et à part du parmesan* râpé. (*La Cuisine et la Pâtisserie expliquée du Cordon-Bleu*, 1927, p. 27)
10. LES MENUS DU JOUR. [...] Dîner. Velouté de champignons. **Cannelloni** au gratin. Salade* de laitue. Mandarines. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 04-01-1968, p. 16)
11. Dès l'ouverture, ce tireur d'élite plante des banderilles ajustées dans le plaisir. Plus loin, la tarte friande aux cèpes émincés et foie gras poêlé aux noix fraîches est un régal de précision. Chaque lamelle est ajustée au centième de millimètre. Du coup, les parfums emboîtent le pas à cette rigueur. Pour participer à ce festival, le vin blanc doit être un brin « gras », les noix de Saint-Jacques sont dorées dans le beurre et ordonnées à côté d'un **cannelloni** de cèpes fumés droit comme un point d'exclamation dans l'assiette. (*L'Express*, Paris, 01-11-2001, p. 46)
12. Leur jolie salle à l'étage se dore désormais la pilule du côté des pastels méditerranéens et leur carte s'essaie à réconcilier la cigale et l'escargot de Bourgogne. D'où quelques fébrilités au détour de certaines recettes qui, à trop vouloir convaincre, se surchargent inutilement. Pêché véniel au regard de la sagesse de l'addition et des bonnes intentions du **cannelloni** de langue d'agneau, du carpaccio* de daurade au corail, de la brochette de loup à la semoule* de quinoa et de la mousse de pignons de pin. (*L'Express*, Paris, 22-11-2004, p. 7)
13. En à peine cinq jours, ses services ont procédé à 40 contrôles sur tout le territoire du département : trois hypermarchés, quatorze supermarchés, huit supérettes, dix magasins alimentaires de proximité et cinq surfaces spéciales surgelés. Sont plus spécialement surveillés, les **canelonis**, la moussaka, le hachis parmentier et les lasagnes*, le tout surgelé. (*Sud Ouest* [en ligne], La Rochelle, 21-02-2013)
14. Ici, outre la viande, ils viennent aussi chercher les petits plats traiteur faits maison : gratin daupinois [*sic*], hachis parmentier, **cannelloni**, gratin de chou-fleur*, tomates à la provençale... À des prix défiants toute concurrence. (*La Provence*, Marignane, 11-10-2021, p. 5)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 9 ; s.v. *macaroni*, ex. 5 ; s.v. *pancetta*, ex. 4 ; s.v. *tortellini*, ex. 14.

REM. Le mot s'emploie le plus souvent au pluriel, que ce soit sous la forme fidèle au modèle italien *can(n)el(l)oni* ou sous la forme conforme au système flexionnel français *can(n)el(l)onis*. Au singulier – les attestations dans la base Europresse du fr. *can(n)el(l)oni* précédé d'un déterminant singulier comptent pour 15,7% du total des occurrences de cette forme – le mot désigne le plus souvent le plat à base de ce type de pâtes (v. ex. 12 ci-dessus), à l'image de bien d'autres indéfinis singularisant (p. ex. *un macaroni*, *un spaghetti* pour se référer à une assiette de macaronis/spaghettis), mais, contrairement à ces derniers, il peut également, les dimensions de ce type de pâtes alimentaires le permettant, renvoyer à un véritable singulier, et désigner donc un seul cannelloni (v. ex. 11 ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1864. De l'it. *cannelloni*, pluriel de *cannellone* s.m., 4. « Tipo di pasta, a forma di grossi e lunghi cilindri, da fare asciutta, col sugo (e la si può riempire di carne tritata, funghi, tartufi, formaggio, verdure, ecc.) » (G. Carena [1778-1859], *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1869, p. 280 ; 1581 ds LEI), augmentatif de *cannello* s.m. « Sezione di canna compresa fra due nodi ; il fusto stesso della canna » puis « Piccolo cilindro forato (metallico, di legno, di vetro, di avorio, ecc. » [GDLI]. Cf. LEI [10, 1242, 24], s.v. **cannella* « canna » [10,1235]. AtLiTeG souligne que si le mot, attesté depuis le XVI^e siècle, présente dans le corpus le sens de 'formato della pasta, cilindrica e forata', aucun livre de recette, en revanche, ne l'enregistre au sens de plat à proprement parler, c'est-à-dire de 'pasta a sezione tonda e forata, ripiena e cotta in forno' ; « con tale accezione, dunque, la voce comincia a circolare in epoca più recente » (v. AtLiTeG, s.v. *cannelloni*).

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Plusieurs éléments présents dans la documentation réunie (v. ex. 2, 4, 7, 8 et 14 ci-dessus) suggèrent une trajectoire provençale. – Au-delà de fournir, comme le fait le TLFi, une première attestation datant de 1918 (v. ex. 6 ci-dessus), le GR précise que dans le *Grand Dictionnaire de cuisine* (1873) d'Alexandre Dumas père se trouve la forme francisée *cannellon* – « CANNELON. On appelle ainsi, de la forme de leurs moules, certaines compositions de pâtes fines » (p. 357) – que le dictionnaire rattache donc à *cannelloni*. Attesté pour la première fois en 1730, dans *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (t. 3, p. 19, 28 et 68), et sorti de l'usage vers la moitié du XX^e siècle – absent du TLFi et du GR –, le mot *cannel(l)on* n'est pas une forme archaïque et francisée de l'it. *cannellone* s.m., 4. « Al plur. Tipo di pasta [...] » mais un emprunt à l'it. *cannellone* s.m., 1. « Grosso cannello ; tubo di grandi dimensioni ». Employé parfois dans la locution adjectivale *en cannel(l)on*³⁴⁸ (cf. « Poularde en Cannellon aux Cardes » de Menon, *Nouveau traité de la Cuisine*, 1739, t. 2, p. 144), le fr. *cannel(l)on* désigne un moule de fer blanc cannelé, destiné à accueillir des aliments, principalement glaces et fromages³⁴⁹ et, par métonymie, la substance qui a été cannelée dans un de ces moules :

15. *Cannellon à la parisienne au chocolat*. Vous préparez encore vingt pannequets ; vous les masquez légèrement de crème-pâtissière au chocolat, et semez par-dessus des macarons* écrasés, après quoi vous roulez vos pannequets. Vous les coupez au milieu, les trempez dans la pâte et les faites frire selon la règle. Servez-les glacés au four. (M.-A. Carême, *Le pâtissier royal parisien*, 1815, t. 2, p. 202)

V. encore s.v. *ricotta*, ex. 5.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Sous l'une de ses variantes graphiques, le fr. *cannelloni* est attesté à peu près un demi-siècle avant la date fournie par les dictionnaires du français consultés.

³⁴⁸ Servant à qualifier un type de préparation spécifique, cette locution pourrait être le fruit de la création individuelle de Menon ; toujours par analogie de forme, la viande de poularde, ou de mouton, devient le cylindre creux que l'on peut farcir à notre convenance : « *Filets de mouton en Cannellon*. Levez entier le filet d'un grand carré de mouton & le coupez en deux, ôtez-en les filandres, creusez chaque morceau avec une grosse lardoire comme une canonnière en aggrandissant le trou le plus que vous pourrez ; mettez-y dedans le plus qu'il vous sera possible de lard rapé mêlé avec persil, ciboule, champignons, échalottes le tout haché, sel, gros poivre, faites-les mariner avec un peu d'huile, & le mettez cuire à la broche, vous le servirez avec la sauce que vous jugerez à propos » (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, t. 1, p. 372).

³⁴⁹ Cf. *Le Cannameliste français* de J. Gilliers, 1751, p. 29 : « CANNELON, est un moule de fer blanc qui a la figure canellée, dans lequel on met des neiges, pour leur en donner la forme ».

□ **cannoli**, cannolo

s.m.

Tube de pâte frite et farcie d'une crème à base de ricotta* et sucre*, à laquelle on peut ajouter des pépites de chocolat, de pistaches* ou des écorces de fruits confits.

1. On sert des gâteaux. – Excellence, vous prendrez bien des « **cannoli** », vous les aimez... Il [Mussolini] ne prendra qu'un seul de ces petits tubes de pâte feuilletée d'où dépasse, à chaque bout, un peu de crème rose, bleue ou verte, car il surveille de près sa tendance à grossir. (*Paris-Soir*, Paris, 26-09-1937, p. 7)
2. Sous prétexte de faire de l'humour sur les différences culturelles entre l'Italie et la Chine, on y voyait une Chinoise essayer – en vain – de saisir une pizza* ou un **cannoli** géant avec des baguettes. (*Le Figaro*, Paris, 08-02-2024, p. 15)
3. Un gros travail sur les sapidités, les textures, un moment de gourmandise pure que prolongent des mignardises exquises, à l'instar de ce mini-**cannolo** fleur d'oranger-pistache*. (*Le Figaro*, Paris, 09-03-2024)
4. Un espace sera dédié au patrimoine de l'île du sud de l'Italie, comme la céramique de Caltagirone, les **cannolis** ou les oranges* sanguines. (*L'Est Républicain*, Lunéville, 02-04-2024)

V. encore s.v. *cassata*, ex. 7.

REM. Des 600 occurrences de la forme *cannoli* dans la base Europresse, à peu près 60 correspondent à un substantif singulier, et le pluriel conforme au système flexionnel français *cannolis* compte pour environ 200 résultats ; il est légitime de penser que le mot s'alignera progressivement sur le fonctionnement d'autres italianismes culinaires, tels *brocoli* par exemple, et que la forme correspondant au pluriel en italien (*cannoli*) correspondra au singulier en français (pl. *cannolis*), d'autant plus que la forme *cannolo* est nettement minoritaire (150 occurrences à peu près).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1937. De l'it. *cannolo* s.m., « Dolce di pasta frolla (tipico della Sicilia), di forma cilindrica, vuoto all'interno (e viene riempito con ricotta lavorata con zucchero e canditi, con cioccolata, con crema, con panna) » (A. Panzini, *Dizionario moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni*, 1950 [1905], p. 106 ; pour le DELI attesté déjà en 1634, dans le recueil de recettes de G. B. Crisci *La Lucerna de corteggiani* ; cf. LEI), du sicilien *cannolu*, variante dialectale de l'it. *cannello* s.m. « Sezione di canna compresa fra due nodi ; il fusto stesso della canna » (< it. *canna* « canne ») [GDLI]. Cf. LEI [10, 1093, 9], s.v. *canna* « canna ; trachea » [10, 1009].

capilotade, † capilotaste, † capirotrade

s.f.

Ragoût fait de restes de volailles ou de viandes déjà cuites.

1. **Capilotaste**. Item pour une **capilotaste**, prenes une perdrix et la haches menu. Haches nostre pain en soupes faictes ung lict de soupe en nostre plat ung lict de nostre perdrix hachee et faictes de lict en lict tant que nostre plat en soit plein. Ce faict ayes de bõ boullons de beuf auquel aura bouilly cinq ou six gosses daults puis iecteras ton boullon en ton plat et le feras ung petit estuuer sur le feu, aucuns y bouttent du fourmaige gras.³⁵⁰ (*Livre fort excellent de cuysine tresutile & proffitable*, 1542, p. 11r^o-11v^o ; cf. TLFi)
2. [...] je luy demande s'il veult une **capirotrade** D. *oui* en mange 20 queuillerées, en allant de ca de la *l'ay dict Il la bouche bien ceuse* : [Au dîner :] dict que le lapereau *fi fi c'e une soury*. (J. Héroard, *Histoire particulière de Louis XIII*, 1605, p. 304)
3. *Entrées*. Boudins de Foie de Veau, **Capilotade** de Perdrix & Chapon, [...]. (F. Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, 1691, p. 56)
4. **CAPILOTADE**, s.f. (*Cuisine*.) ragoût qu'on fait de restes de volailles & de pieces de rôti dépecées. (Diderot et d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1765, t. 2, p. 629)
5. **CAPILOTADE** ; substant. Fém. Sorte de ragoût fait avec des viandes rôties. Coupez votre viande en petits morceaux minces, ou si c'est une volaille, dépecez-la [*sic*] par membres. Mettez-la dans une casserole avec du beurre, de la chapelure fine, sel, poudre d'épices, pointe d'ail, ciboules et persil hachés ; mouillez avec du bouillon, ou du jus, ou de l'eau, et faites faire quelques tours sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit liée ; ajoutez sur la fin un filet de vinaigre ou de verjus, et servez. (*La cuisinière de la ville et de la campagne*, 1831, p. 70-71)
6. **CAPIROTADE** s.f. (ka-pi-ro-ta-de). Forme ancienne du mot CAPILOTADE. (P. Larousse, *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, 1867-1890, t. 3, p. 310)
7. La place Rembrandt, quelle pacotille belge ! Et je vais vous dire : *il n'y a plus de whisky*. Vous demandez partout – je dis *partout* – un scotch en donnant une marque pour laisser entendre que vous êtes amateur, on vous sourit, on répète la marque d'un air de connivence et on vous sert un infâme brouet qui ressemble au whisky comme une **capilotade** à un lièvre à la Royale. J'en suis stupéfait. (J.-P. Sartre, *Lettres au Castor et à quelques autres*, 1983, v. 2 [1940-1963], p. 364)
8. Nous avons deux écoles : Carême ou Couteaux. La recette de lièvre à la royale façon Antonin Carême est un montage complexe qui tient de la galantine, lièvre entier désossé et farci, alors que la version originale du sénateur Aristide Couteaux, parue dans le journal « Le Temps » en 1898 est plus

³⁵⁰ Repris dans *L'escole parfaite des officiers de bouche*, 1662, p. 301 : « *Capilotade de perdrix*. Prenés vn nombre de perdrix, hachés-les bien menuës, & coupez des sôupes de pain : faictes vn lict de soupes dans vn plat, vn lict de soupes au dessus, ensuite vn lict de perdrix, & tousiours de mesme iusques à ce que vostre plat soit plein. Cela fait, ayés de bon boüillon de bœuf, dans lequel en auront cuit cinq ou six gros tronçons : iettez-les dans vostre plat, & le faictes vn peu estuuer sur le feu ; Quelques-vns y mettent du fromage gras ».

« rustique » : Le lièvre est confit « à la périgourdine » pendant des heures jusqu'à obtention d'une sorte de **capilotade** qui a donné lieu ensuite aux recettes de Paul Bocuse et Joël Robuchon. (*Le Cœur des Chefs* [en ligne], Allauch, 18-12-2023)

REM. Avec le sens culinaire de « ragoût fait de restes de volailles ou de viandes déjà cuites », le mot *capilotade* est à peine attesté en français contemporain (cf. GR, qui le marque comme *Vieilli*). En revanche, le mot s'emploie plutôt fréquemment, seul ou dans la locution *en capilotade*, avec le sens, dérivé en français par analogie, de « Mise en pièces de manière à produire une impression de mélange confus, de gâchis », ou encore « Mise en pièces, produite par des coups et blessures » (v. TLFi, att. dep. 1610). C'est aussi le sens avec lequel M. de Montaigne emploie le mot *capirotade* dans ses *Essais* : « Or sus, pour voir, faictes vous dire un jour les amusemens et imaginations que celui là met en sa teste, et pour lesquelles il destourne sa pensée d'un bon repas et plaint l'heure qu'il emploie à se nourrir : vous trouverez qu'il n'y a rien si fade en tous les mets de vostre table que ce bel entretien de son ame (le plus souvent il nous vaudroit mieux dormir tout à faict que de veiller à ce à quoy nous veillons), et trouverez que son discours et intentions ne valent pas votre **capirotade**. » (1588, livre 3, chapitre XIII, « De l'expérience »). Des 2 419 résultats que la recherche du mot *capilotade* a produits dans la base Europresse, 2 204 concernent la locution *en capilotade*, et des 215 occurrences restantes, seulement 24 se réfèrent à la préparation culinaire.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1542. De l'esp. *capirotada*, prob. par l'intermédiaire de l'it. *capirota* (*capirotada*, *capirotta*) s.f., « Ant. Specie di zuppa » (T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, 1601 [1585], p. 686). [GDLI]. Le mot est attesté également chez les cuisiniers italiens de la Renaissance Cristoforo da Messisbugo [fin XV^e s.-1548] et Bartolomeo Scappi [ca. 1500-1577], respectivement sous les formes *capirot(t)a* (*Libro Novo*, 1579) et *capirotata* (*Opera*, 1570). D'après le *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* de J. Corominas et J. A. Pascual, l'esp. *capirotada* (t. 1, s.v. *capa*), attesté depuis av. 1343 (J. Ruiz ; Rob. de Nola, p. 70), désigne une préparation destinée à recouvrir d'autres mets, « comparado a una capa o capirote » (p. 828). Les auteurs ajoutent qu'il s'agit probablement d'un emprunt au catalan, comme le suggère sa présence dans Robert de Nola³⁵¹, mais v. ci-dessous (comm. historico-étymologique) pour une réfutation argumentée de cette hypothèse dans l'AtLiTeg. Pour le LEI [11, 302, 23], les formes italiennes *capirotada* « specie di zuppa o d'intingolo » (Oudin 1643 – Veneroni 1681 ; DEI 1950 ; B 1962), *capirotata* (Veneroni 1709 ; DEI 1950) viennent du catalan *capirotada* [11, 306, 9]. Quant à la forme *capirot(t)a*, il s'agit d'une rétroformation propre à l'it. septentrional, « intingolo preparato con pezzi di uccelli o pesci » (ante 1548, Messisbugo, Catricalà, SLeI 4, 195), ~ « specie di zuppa » (1585, Garzoni, B), *capirotà* Spadafora 1704, *capirotta* « intingolo di capponi e pernici tagliati in pezzi » *ib.* [LEI 11, 302, 16].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Pour A. Vollenweider 1963^b, le fait que la première recette française de la *capilotade*, apparue dans un texte, le *Livre fort excellent* (v. ex. 1 ci-dessus),

³⁵¹ En catalan *Mestre Robert*, maître queux de Ferdinand I^{er} de Naples et auteur du *Llibre del Coch* (*Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch cs de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols*), premier livre de cuisine catalane à avoir été imprimé en Catalogne (1520).

fortement inspiré des livres de cuisine italiens, correspond exactement aux recettes italiennes de la *capirot(t)a*, serait un argument en faveur du rôle d’intermédiaire joué par l’italien dans cet emprunt à l’espagnol *capirotada* (cf. p. 409-410). De plus, la variante morphologique *capilorde* que l’on retrouve quelques pages plus loin du même ouvrage – « Souppes a la **capilorde**. Prenes Chappon ou perdrix rostie et en tires les aesles et les cuisses et toute la chair par-dessus les os. Pouis tirez la chair aulcũ hasle coste chair. Et puis y prenez pain coupe en soupe en ung plat. Et faictes ung lict de soupe ung lict de chair et de fromaige galase fin et aussi de cynamomõ menue espice, puis recõmãcez a faire ung lict cõe dit est dessus. [...] » (*Livre fort excellent de cuysine tresutile & proffitable*, 1542, p. 21r^o-21v^o) – probablement une déformation de l’italien *capirot(t)a*, s’expliquerait très mal directement à partir de l’étymon espagnol. L’ensemble des formes italiennes mentionnées jusqu’ici sont toutes des variantes de l’it. *caperottata* (Ø LEI) « zuppa di polpe di cappone o di altre carni (la base di pesce nelle versioni di magro) » [Vocabolario AtLiTeg], mot dont l’étymologie et les trajectoires dans l’espace galloroman ont été longuement débattus (cf. Lubello 2001, p. 235). Dans le corpus de l’AtLiTeg, le mot et ses variantes sont attestés du XV^e au XVIII^e siècle ; la fiche lexicographique que l’Atlas lui consacre, publiée le 31-05-2024, en résume les diverses hypothèses étymologico-historiques : « Secondo Robert (1982 : 132) il termine sarebbe giunto in Italia fra il XV e il XVI sec. attraverso il fr. *capirotade* (TLFi, s.v. *capilotade*, ma a partire dal 1542 ; di *suppa di capirota francese* parla il Messi Sbugo : vedi supra), mentre per il DEI – che lemmatizza separatamente *capperottata* e *capirotada* – *capirotada* sarebbe più precisamente un catalanismo: dal cat. *capirot* ‘cappuccio’, prestito dal prov. *capeiro(n)*, equivalente del fr. *chaperon* ‘cappuccio a mantellina’, con riferimento alla salsa che “incappuccia” la zuppa ; orientato sull’ipotesi catalana è anche il LEI. Indicativa, in questo senso, la prima attestazione della voce fornita dal corpus AtLiTeg, nella forma *capilluta* che può accostarsi al cast. *capil* ‘capirote’ (Corominas-Pascual). In effetti, come segnala il DECat osservando la tardiva documentazione catalana (cinquecentesca) a confronto con quella castigliana (due-trecentesca), potrebbe trattarsi non di catalanismo bensì di castiglianismo ». Nous signalons, comme le fait Pregnolato 2022 dans une note en bas de page (n° 13, p. 1022), que la locution de l’it. septentrional ancien *capirotada francese* attribuée à Messi Sbugo, citée aussi par le LEI [11, 302, 14] et souvent utilisée comme argument en faveur de la trajectoire cat. (ou alors cast.) > fr. > it., est en réalité une « voce-fantasma ».

cappelletti, capelletti, capelleti, cappeletti, cappelleti, capeletti, cappellettis, capellettis, capelletis, cappelettis, cappelletis, capelettis

s.m.pl.

1. Type de pâtes alimentaires farcies de viande ou de légumes hachés, façonnées en arc de cercle.
Confectionner des cappelletti.

1. Bologne est une des villes d'Italie où l'on mange le plus et le mieux. Ses saucissons* gros et petits (*mortadella* e cotichini*) sont européens. Rien de plus succulent que ses potages et surtout les *tortellini** ou **capelletti**, petites pâtes remplies de hachis de graisse de bœuf, de jaunes d'œufs et de parmesan*. On fait aussi des **capelletti** avec du hachis de volaille à l'intérieur ; mais ils sont inférieurs aux premiers. (A.-C. Valery, *L'Italie confortable : manuel du touriste*, 1840, p. 73-74)
2. Nous trouvons dans un journal italien la lettre suivante, adressée par Rossini à un charcutier émérite de Bologne. Nous la reproduisons, moins pour l'honneur de la musique que pour celui de la charcuterie : *Le cygne de Pesaro à l'aigle des charcutiers italiens*. Vous vous êtes élevé à une hauteur incommensurable dans votre art par les *zamponi* et les **cappelletti** que vous avez préparés expressément pour moi. (*Le Courrier du Gard*, Nîmes, 30-12-1868)
3. Bologne, [...] Carte : *Mortadella** et *Cotichini*, saucissons* grands et petits. *Tortellini** ou **Capelletti**, farineux au fromage parmesan*. (E. Fœrster, *Manuel du voyageur en Italie*, 1850, p. 161)
4. Côtelettes de porc à la Romaine. [...] retirez-les sitôt colorées et servez-les avec une garniture de nioquis* à la Romaine ; de nouilles, de ravioles* ou de **cappeletis**. (*La Conserve alimentaire*, Meulan, 01-04-1905, p. 446)
5. Timbale de **Capeletti** de Bologna. [...] La cuisson est celle des agnolotti, de 8 à 10 minutes sans bouillir mais avec un petit frémissement, égouttez ces pâtes très délicates avec une écumoire, garnissez le timbale avec un lit de **cappelleti** et quelques fines tranches de foies gras de Mantoue, de parmesan* râpé et de sauce velouté faite avec le bouillon de cuisson des viandes. (*La Conserve alimentaire*, Meulan, 01-03-1906, p. 46-47)
6. PAQUES UNE TRADITION !!! SUR TOUTES LES TABLES, LES FAMEUX RAVIOLIS* TOSELLO Toujours imités – Jamais égalés et LES VERITABLES **CAPPELETTIS** TYPE BOLOGNE. 8 Rue Sainte-Réparate – Nice. (*Le Patriote de Nice et du Sud-Est*, Nice, 08-04-1950, p. 3)
7. Confectionner la pâte des **cappelletti** en mélangeant la farine, les œufs, l'eau, l'huile d'olive et une pincée de sel. Laisser reposer une demi-heure au frais dans du film plastique. Étaler la pâte finement à l'aide d'un laminoir. Détailler avec un emporte-pièce rond (env. 5 cm de diamètre). (*Le Télégramme*, Bretagne, 08-11-2013, p. 1)

V. encore s.v. *tortellini*, ex. 1 et 2.

2. *P. méton.* Mets à base de pâtes de ce type. *Cappelletti au bouillon de volaille, au fromage, à la sauce tomate.*

8. LES **CAPELLETTI** A LA ROMAGNOLE. Préparez la pâte décrite dans la recette des tagliatelli*, puis la farce suivante : [...]. Enfin, après avoir façonné les **cappelletti** en forme de chapeau rond, faites-les cuire au bouillon de volaille. (É. Nignon, *Les plaisirs de la table*, 1926, p. 281)
9. Comme hors d'œuvre chauds, ou petites entrées : [...] ; toutes les pâtes (*canelonis**, **capellettis**, *lazagnes**, *raviolis** aux noix pilées, *raviolis** à la marseillaise, *macaroni** aux anchois, *risotto** provençal, tarte aux anchois, etc... etc... (*Paris-midi*, Paris, 26-08-1934, p. 2)
10. De cette confrontation, entre un plat de polenta* et de **cappelletti**, émerge un tableau passionnant et tragique de l'histoire des Brigades rouges avec, en creux, les contradictions non résolues de la gauche italienne. (*Libération*, Paris, 18-08-2008, p. 20)
11. Menu de la cuisine municipale. Concombre à la crème, **cappelletti** au fromage, Babibel, carré au chocolat et clémentine. (*Le Berry Républicain*, Cher, 20-12-2023, p. 14)
12. Mais il serait malhonnête de faire de François [le Pape] un simple parangon de la communication. L'éducation au bien manger, ce fils d'immigrés italiens l'a reçue dès l'enfance. Dans la cuisine de Bergoglio règne une douce odeur où les saveurs de l'Italie et de l'Argentine se mêlent : les **cappellettis** à la sauce tomate, le risotto* piémontais, les calamars* farcis, les empanadas, le matambre, sorte de roulé à la viande typique de l'Argentine, et l'indispensable pot de dulce de leche (confiture de lait), raconte dans un ouvrage le journaliste Roberto Alborghetti. (*L'Express* [en ligne], Paris, 31-03-2024)

V. encore s.v. *radicchio*, ex. 8.

REM. Les variantes graphiques *capelletti(s)*, *cappelletti(s)*, *cappelletti(s)* et *capeletti(s)* sont encore attestées au XXI^e siècle mais, leurs occurrences dans la base Europresse étant inférieures à 100, nous avons choisi de ne pas en présenter des exemples.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1840. De l'it. *cappelletti*, pluriel de *cappelletto*³ s.m., « pasta da minestra a forma di piccolo cappello, ripieno di carne tritata e spezie ; tortellino » (G. Leopardi [1798-1837], *Lettere* [1810-1837], éd. F. Flora, 1955, p. 613), diminutif de *cappello* s.m. « chapeau ». [GDLI] Dans le LEI, l'it. *cappelletti* « tipo di pasta ripiena a forma di piccolo cappello », s.v. *cappellus* « cappello » [11, 496], est attesté depuis 1819 [11, 574, 47]. Dans AtLiTeG, le mot commence à circuler entre les XVIII^e et le XIX^e siècle ; sa première attestation dans le corpus de l'Atlas remonte à 1781 (*Cuoco maceratese*, 2^e éd.).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le fr. *cappelletti* est absent du TLFi ainsi que de son Supplément.

câpre

s.f.

Bouton à fleurs du câprier, confit dans le vinaigre, pour servir de condiment.

1. 1474, MARS 9 [...] Nous vous mandons que des deniers de votre recepte vous païez, baillez et delivres la somme de quarante trois livres six solz unze d. aux personnes cy apres declairez, c'est assavoir : à messieurs des comptes, à Paris, quatre toupequin de raysin, quarante solz ; huit pains de sucre* fin pesant dix livres dix onces, à VI s. VIII d. la livre, soixante dix solz dix d. t. ; huit livres d'ollives, huit livres d'amandes et huit livres de **capres**, XXXII s. VI d. ; [...]. (E. de Fréville et A. Chérueil, *Mémoire sur le commerce maritime de Rouen, depuis les temps le plus reculés jusqu'à la fin du XVI^e siècle*, 1857, t. 2, p. 367)
2. Les **Capres** confictes en sel, comme on les aporte en ce païs, lauées cuictes & mengées avec vin aigre, sont vne viande medicamenteuse, reueillant l'appetit ouurant les oppilations du foye & de la ratelle, consumant & digerant les phlegmes froides amassées en l'estomach, toutesfois elles ne nourrissent guere ou point du tout, comme dit Galien. (R. Dodoens, *Histoire des plantes*, 1557, p. 477)
3. **Capre**, fruit mangeable de petit arbrisseau, hic hæc Capparis, is. hoc Cappare, is. hoc Capar, tis. Caprier, arbrisseau portant **capres**, hæc Capparis, is. (P. Monet, *Abrégé du parallèle des langues françoise et latine*, 1637)
4. À une autre boutique, elle prit des **câpres**, de l'estragon, de petits concombres, de la percepierre et autres herbes, le tout confit dans du vinaigre ; [...]. (A. Galland, *Les Mille et une nuits*, 1715, t. 1., p. 77)
5. Ses oreilles, personne encore / ne les lui avait percées ; elle avait des / yeux bleus comme des prunes de buisson et / le sein à peine enflé ; épineuse fleur de **câpre** que le Rhône amoureux aimait à éclabousser. (A. de Lamartine, *Cours familier de littérature : 40^e Entretien : littérature villageoise : apparition d'un poème épique en Provence*, 1859, p. 292)
6. Sauce aux **câpres**. Est la « Sauce au Beurre » ci-dessus, additionnée, au dernier moment, de 2 ou 3 cuillerées de petites **câpres** par litre de sauce. (A. Escoffier, *Ma cuisine. 2 500 recettes*, 1934, p. 22)
7. Au menu, après une quenelle de poisson et son beurre noisette et **câpres**, amuse-bouche parfaitement balancé entre acidité et gourmandise, à l'image de tout le repas, première claque avec la langoustine, succulent petit tableau où le crustacé juste voilé est réveillé par une escorte de jus de tête réduit, crème d'avocat à l'oseille, vinaigrette aux bourgeons de cassis et huile tagète et passion. (*Le Figaro*, Paris, 06-04-2024, p. 30)

V. encore s.v. *estouffade*, ex. 2 ; s.v. *penne*, ex. 5.

REM. L'accent circonflexe dans le fr. *câpre(s)* restitue l'allongement du /a/, lequel est peut-être dû à l'influence de mots tels que *âpre* ou de toute la série des mots en *-âtre*. Cette quantité vocalique ne peut évidemment pas s'expliquer directement à partir de l'étymon italien, dont la voyelle, suivie d'une consonne géminée, est brève. On observe également la syncope de la voyelle post-tonique interne,

indice d'une transmission orale plutôt qu'écrite : it. *capp(e/a)ro* > *capp'ro* > fr. *câpre*. Contrairement au modèle italien, le mot français est du genre féminin, soit par analogie avec d'autres formes se terminant par un -e graphique, soit parce qu'il s'agit, au fond, d'une fleur.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1474. De l'it. *cappero* (*capparo*) s.m., « Pianta della famiglia Capparidacee (*Capparis spinosa*), che cresce spontanea nell'Europa meridionale, nell'Asia occidentale e nell'Africa settentrionale, formando cespugli legnosi in basso, con foglie intere e fiori solitari bianchi. Con lo stesso nome si indicano anche i boccioli, piccoli, sferici, di colore verdastro, dal forte sapore aromatico, che vengono raccolti e messi in commercio sott'aceto o in salamoia (le qualità più pregiate si coltivano nella Francia meridionale, in Sicilia, in Spagna, in Grecia) » (*Volgarizzamento di Palladio*, 1810 [vers 1340], 4-12) [GDLI]. Cf. LEI s.v. *capparis* « cappero » [11, 470], qui mentionne, parmi les variantes diatopiques de l'it. *cappero*, le dialecte ancien des Marches *capro* [11, 471, 15] et le piémontais *capri* [11, 471, 20].

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le câpre se cultivant principalement dans le sud de la France, il n'est pas à exclure que le mot soit passé par l'intermédiaire du provençal, avant de se diffuser en français.

cappuccino, capuccino, cappucino, capucino

s.m.

Café* au lait mousseux.

1. CAFÉS. On va au café pour le premier déjeuner³⁵² et même pour le déjeuner à la fourchette. Outre le café*, ils débitent de la glace et de la bière ; mais il y a de plus dans toutes les grandes villes des *brasseries* (« birrerie »), avec restaurant. Une tasse de café* noir, *caffè nero*, coûte 15 à 25 c. Avec de la crème, **cappuccino** ou *caffè latte**, 25 à 50 c. Tasse de chocolat (*cioccolata*), 30 à 50 c. ; [...]. (K. Baedeker [éd.], *Italie septentrionale jusqu'à Livourne, Florence et Ravenne*, 1899, p. XVIII)
2. – Mais quelle relation trouvez-vous entre saint François et Venise, et comment en faites-vous un saint marin ? disais-je à un vieux Vénitien qui a des bontés pour moi et qui vient m'entretenir tout en buvant un **capuccino** au Florian. (*Candide : grand hebdomadaire parisien et littéraire*, Paris, 04-08-1927, p. 2)
3. Voici Milan, ville prospère et animée, ruche heureuse dont la splendeur conquiert Stendhal pour l'éternité. Les hauts vitrages des Galeries Victor-Emmanuel scintillent de mille feux. Lieu de rendez-vous élégant. Un peuple y circule, souple et divers, ondoyant et sonore... Le café*-crème qui fume devant moi, le « **capucino** » a, ce soir, une saveur particulière. (*L'Est Républicain*, Nancy, 04-05-1930)
4. Si la boisson nationale des Français est le jus de la treille, celle des Italiens est certainement le café*. Entrez à n'importe quelle heure du jour dans un bar ou un estaminet de la péninsule, vous trouverez la grande majorité des consommateurs dégustant de préférence le breuvage originaire d'Arabie. Il y en a de toutes les nuances et pour tous les goûts. Voici l'*espresso**, fait à la minute et que l'on boit ou *lungo* (léger) ou *ristretto** (concentré) ; voilà le **cappuccino** auquel un nuage de lait donne la couleur du froc des religieux portant le même nom ; le *latte* macchiato** ou « lait tacheté », à peine veiné de quelques coulées de café* ; le café* au lait, à la crème ; le café* *con lo schizzo*, avec le petit jet de liqueur (*mistra*, *fernet* ou *grappa*) et qui est notre pousse-café*... (*Le Temps*, Paris, 24-06-1939)
5. J'y venais tôt le matin après avoir bu un **cappucino** dans un bar où entraient ponctuellement à neuf heures un vieil habitué au complet verdâtre d'usure, qu'on saluait d'un sonore « Buon giorno marchese ! » dominant l'ample chuintement du percolateur. (J. Bouissounouse, *La nuit d'Autun : le temps des illusions*, 1977, p. 187)
6. Cette machine à expresso* Delonghi dispose d'une buse vapeur Cappuccino System qui permet de réaliser des boissons lactées telles que les lattes*, les macchiatos* et les **cappuccinos** notamment. (*Ouest-France* [en ligne], Rennes, 15-04-2024)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 1 ; s.v. *café*, ex. 6 ; s.v. *macchiato*, ex. 1, 2, 4, 6, 7 et 8 ; s.v. *ristretto*, ex. 12 ; s.v. *tiramisu*, ex. 7.

³⁵² Dénomination aujourd'hui surannée du petit-déjeuner (v. Thibault 1999).

REM. De toutes les variantes graphiques du fr. *cappuccino(s)*, la forme *capuccino(s)* semble être la plus répandue : 12% du total des occurrences, contre le 5,7% rempli par la forme *cappucino(s)* et le 1,5% de la forme *capucino(s)*, *cappuccino(s)* comptant pour les 80,8% restants. Il se trouve que c'est la forme graphique standard en italien.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1899. De l'it. *cappuccino*³ s.m., 2. « Caffè caldo mescolato con latte (detto così per il colore) » (A. Panzini, *Dizionario moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni*, 1950 [1905] ; 1897 ds. LEI), de *cappuccino*³ adj. et s.m., 1. « Marrone scuro (come il saio dei frati cappuccini) », de *cappuccino*² s.m., « Frate appartenente a un ramo dell'ordine francescano che si costituì in congregazione autonoma nella prima metà del sec. XVI, con l'intento di ritornare alla primitiva e più rigorosa regola di S. Francesco. L'abito dei cappuccini è un saio di grossolana stoffa marrone, con cintura di corda e cappuccio ; calzano i piedi nudi in rozzi sandali, portano la testa rasa e lunga barba », dérivé de *cappuccio* s.m. 'capuchon' [GDLI]. Cf. LEI [11, 443, 5], s.v. *cappa* « mantello » [11, 375].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. D'après le Supplément du TLFi et le GR, le mot est attesté depuis 1937 dans sa variante graphique privée des deux gémérations consonantiques *capucino* (G. Bauër, *Les Billets de Guermantes*, 1937, p. 173), mais nos recherches ont permis de faire remonter la première attestation à la fin du 19^e siècle. La définition proposée par le TLFiSup, « Café à l'italienne nappé de crème chantilly (souvent saupoudré de pépites de chocolat) », ne nous semble pas correspondre au référent désigné par le fr. *cappuccino*, à tout le moins en Europe ; elle correspond plus aux cappuccinos nord-américains, notamment à ceux de la chaîne de cafés américaine Starbucks.

carbonara

s.f.

Sauce crémeuse à base de jaune d'œuf, de parmesan* (ou de pecorino*) et de guanciale* (ou pancetta*), accompagnant certains plats de pâtes.

1. La **carbonara** et la bolognaise, les sauces les plus courantes chez nous, sont les moins utilisées en Italie, et la tendance à mettre systématiquement de la sauce tomate et de la crème fraîche est un tic éloigné des pratiques transalpines. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 09-04-2005, p. 24)
2. C'est en mai dernier qu'Antoine Thiery, 32 ans, s'est lancé dans l'aventure de l'entrepreneuriat en devenant double actif. [...] C'est ainsi que depuis mai, le mercredi, le samedi, et le dimanche de 18 h 30 à 21 h 30, mais aussi pendant les vacances scolaires, il ouvre, sur la place, sa « cabane à pâtes », la Pasta Tonio, une minicaravane nommée « bar à pâtes ». [...] Quant à leurs sauces préférées ? « J'ai essayé la vraie **carbonara** italienne, mais ils préfèrent la **carbonara** française avec des oignons. (*L'Est Républicain*, Mouzay, 24-03-2024, p. 27)

– (dans la loc.) *À la carbonara*.

3. Spaghetti* à la **carbonara**. POUR 3 PERSONNES : 250g de spaghetti*, 80g de lard gras, 1 gousse d'ail, ¼ de verre d'huile, 50g de parmesan*, 2 œufs, sel, poivre. (M.-P. de Toulouse-Lautrec, *Cuisine de France et du monde*, 1958, p. 246)
4. Le 6 avril, c'est la journée mondiale des pâtes à la **carbonara**. L'occasion idéale pour redécouvrir les cours de cuisine chez Eataly, épicerie-restaurant-atelier du Marais. On y apprend tous les secrets de cette spécialité romaine : sans crème, bien sûr, mais avec *guanciale** (joue de porc séchée), parmesan*, pecorino* et poivre dûment choisis. On y prépare aussi soi-même ses pâtes fraîches, avec ou sans laminoir, le tout suivi d'un déjeuner ou d'un dîner sur place, accompagné d'un verre de vin. (*Télérama* [en ligne], Paris, 06-04-2024)

– (en app.) *Des pâtes carbonara*.

5. « [...] Après une ouverture par un fond musical, les convives pourront se restaurer autour de planches apéros mais aussi de pâtes **carbonara** ou encore hot-dogs, avant de profiter de trois heures de concert », précisait Stéphane Butet, quelques minutes après l'ouverture des portes au public. (*Le Journal de Gien*, Gien, 18-04-2024, p. 39)

V. encore s.v. *fettucine*, ex. 10 ; s.v. *guanciale*, ex. 3, 4, 7 et 8 ; s.v. *linguine*, ex. 13 ; s.v. *minestrone*, ex. 10 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 19 ; s.v. *tiramisu*, ex. 5.

REM. Le fr. *carbonara* s'emploie à la fois dans la locution adjectivale *à la carbonara* (v. ex. 3 et 4 ci-dessus), en apposition (v. ex. 5 ci-dessus) et en tant que substantif autonome (v. ex. 1-2 ci-dessus) ; dans ce troisième cas, il peut prendre la marque du pluriel -s conformément au système morphologique français (la recherche de la forme *carbonaras* a produit plus de 100 résultats dans la base Europresse, tout comme celle du mot invariable *carbonara* précédé des déterminants pluriels *les/des*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1958. De l'it. *carbonara* s.f., « Gastron. Piatto di pasta condita con uovo, guanciale di maiale soffritto, formaggio pecorino e pepe (anche nella locuz. aggett. *alla Carbonara*) » (A. Boni [1881-1973], *Il talismano della felicità*, [1927] 1984, p. 223), dérivé de *carbonaro* s.m., variante diatopique de *carbonaio*, 'celui qui fabrique du charbon ou travaille dans une mine de charbon ; celui qui vend du charbon au détail' « Stor. Affiliato alla Carboneria », peut-être par allusion à la quantité de poivre noir avec laquelle les pâtes sont saupoudrées [GDLI]. Sous l'article *carbonārius* « che si riferisce al carbone » [11, 1462], le LEI mentionne l'expression (*ordinare una*) *carbonara* « pasta alla carbonara » (dep. 1999, GRADIT) [11, 1463, 33], ainsi que la locution *spaghetti alla carbonara* « piatto di pasta condita con uovo, guanciale di maiale soffritto, formaggio pecorino e pepe » (dep. ca 1973, A. Boni ; cf. GDLI) [11, 1463, 35].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Cette forme est absente du TLFi, ainsi que de son Supplément.

carpaccio

s.m.

Plat composé de très fines tranches de bœuf cru, assaisonnées à l'huile d'olive.

1. [...] un sympathique petit restaurant italien [...] Spéc. : **Carpaccio** (17 F). Tagliarini aux fruits de mer [...]. (*Le Nouveau Guide Gault-Millau de la France*, 1973, p. 48a, dans M. Höfler, *Dictionnaire de l'Art culinaire français. Étymologie et histoire*, 1996, p. 48)
2. Résultat des courses, le compétiteur a livré une pizza* de caractère avec du **carpaccio** de bœuf, du parmesan* de Parme (40 mois d'affinage), des zestes de citron frais italien, une sauce tomate faite avec des tomates cerises sucrées et une huile d'olive taggiasche. Une pizza* que l'on retrouvera prochainement dans son restaurant Casa pavoni, sur le cours Gambetta. (*La Provence*, Avignon, 28-04-2024, p. 11)

V. encore s.v. *ravioli*, ex. 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 33 ; s.v. *tiramisu*, ex. 5.

– *P. ext.* Plat composé de très fines tranches de viande, de poisson, de légumes, de fruits etc., crus.

3. La chef autodidacte Caroline Causse envoie une cuisine inspirée par les produits aux saveurs incroyables de son potager. Au dîner, les tuiles de sarrasin et betteraves rôties au beurre, chèvre râpé et noisettes fraîches aiguisent notre appétit. Le **carpaccio** de tomates anciennes du jardin, granité* de basilic, chutney de tomates et ses fleurs de fenouil en pickles viennent titiller les papilles, avant d'accueillir la pintade fermière et sa purée de maïs, poireaux brûlés et poivron grillé à la sucrosité surprenante. Le financier miel sarrasin, accompagné de sa compote poire-céleri*, d'un crémeux au sarrasin, de dés de céleri* rôtis au beurre, de sarrasin torréfié et de poires fraîches réussit le pari d'être gourmand et peu sucré. (*Le Figaro*, Paris, 22-09-2023, p. 43)
4. Ce midi-là, le premier produit qu'on croise dans notre assiette, c'est un beau **carpaccio** de poulpe, auquel quelques dés de chorizo grillé donnent de l'allant et du croustillant. (*La Provence*, Aix, 20-04-2024)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 12 ; s.v. *pecorino*, ex. 5 ; s.v. *raviole*, ex. 8 ; s.v. *scampi*, ex. 17 ; s.v. *tortellini*, ex. 14.

– (dans la loc.) *En carpaccio*. Préparé à la manière du carpaccio.

5. Le cru et le cuit, foi de Lévi-Strauss, ça n'a rien à voir. Parlez-en aussi à l'Italo-Normand Paolo, cuistot très convaincu installé dans le Cotentin, champion de focaccia* et grand ramasseur de champignons. L'an dernier, on lui a offert une superbe mandoline en Inox. Bizarrement, cette simple trancheuse à légumes à la lame affûtée façon bistouri manquait à sa panoplie. [...] Depuis, il s'est mis à la mandoline, passionnément, assidûment. Une façon réjouissante d'explorer les nouvelles dimensions du cru. Les cèpes ? En **carpaccio**, avec huile d'olive, citron et fleur de sel, son entourage (pourtant à la limite de la surdose) les redécouvre. (*L'Express*, Paris, 30-03-2011, p. 72)

6. Puis arrive la langoustine préparée en deux façons : croustillante d'un côté et en **carpaccio** de l'autre, accompagnée d'un divin fondant de chou-fleur* truffé, d'une fine brunoise de pommes et d'asperges vertes. (*La Montagne*, Corrèze, 07-07-2024, p. 5)

REM. À côté du substantif masculin *carpaccio*, M. Höfler 1996 enregistre également l'adjectif invariable homonyme, qu'il définit comme « détaillé en très minces tranches servies froides et accompagnées d'une sauce à base d'huile d'olive (en parlant de filets de bœuf) : *filet carpaccio* (1975), *filet à la carpaccio* (1977) » (p. 48). Cette dernière locution, *à la carpaccio*, ne correspond pas à l'usage des scripteurs français, contrairement à *en carpaccio* (v. ex. 5 et 6 ci-dessus), qui réunit 11,1% du total des occurrences du fr. *carpaccio* dans la base Europresse. – Au pluriel, *des carpaccios*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1973. De l'it. *carpaccio* s.m., 1. « Gastron. Pietanza di carne cruda tagliata a fettine condita con olio, limone e parmigiano » (*Il Giornale* [3-VII-1985]), 2. « Per estens. Pietanza di pesce crudo marinato, tagliato a fettine », du nom du peintre italien Vittore Carpaccio (1465-1525), puisque ce plat fut présenté pour la première fois à Venise à l'occasion d'une exposition qui lui était consacrée [GDLI]. Dans le GRADIT, le mot est attesté déjà en 1963. Ø LEI, DELI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Alors qu'Höfler 1996 indique simplement « de l'ital. *carpaccio*, en l'honneur de Vittore Carpaccio, peintre vénitien », le GR, s'alignant sur la version connue de l'histoire de ce mot, ajoute que le nom du plat lui a été assigné en raison de la couleur de la viande, d'un rouge très vif. En effet, la majorité des sources accessibles – sites internet de divulgation scientifique et autres – fait remonter l'histoire de ce mot, et de la recette qu'il désigne, à l'année 1950, au moment où Giuseppe Cipriani, fondateur de Harry's Bar à Venise, aurait inventé ce plat expressément pour la comtesse Amalia Nani Mocenigo, à laquelle les médecins avaient déconseillé la consommation de viande cuite. L'origine du nom de ce plat reste pourtant douteuse : tous semblent d'accord pour le considérer comme un hommage au peintre vénitien Vittore Carpaccio, célébré pour ses grandes toiles dont les chromatismes, et en particulier le rouge foncé tirant sur le rouge brique, pourraient faire penser à la couleur de la viande. Dans la plupart des articles consultés en ligne, ainsi que dans le livre écrit par le fils de Giuseppe Cipriani, Arrigo Cipriani, et intitulé *Harry's Bar di Venezia - Le ricette della tradizione* (2016), l'année fatidique de 1950 est à tort présentée comme l'année de la grande exposition sur Carpaccio, exposition qui en réalité n'eut lieu qu'une dizaine d'années plus tard, en 1963, et plus précisément du 15 juin au 6 octobre, au Palazzo Ducale de Venise.

cassata, cassate

s.f.

Glace aux fruits confits, enrobée d'une glace à un autre parfum.

1. Avez-vous eu la curiosité de connaître les glaces napolitaines ? certainement il n'est personne de vous, qui en été n'avez voulu entrer rue Castiglione pour goûter cette *granitta** si vantée, les *cassate*³⁵³ à la sicilienne, la *faldakiera* à la vanille, etc. ; [...]. (*La Sylphide*, Paris, 01-06-1844, p. 484)
2. GLACIÈRE NAPOLITAINE, Rue de Rivoli, 50 bis. Fromages glacés à la Napolitaine, **Cassates** siciliennes, Corbeilles, Spumes aux fruits et aux crèmes A 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 25, & 30 FRANCS. GLACES POUR BALS ET SOIRÉES. TOUTES LES GLACES SONT FAITES PAR DES GLACIERS NAPOLITAINS. Il y a toute la journée des Glaces et des Granits*. – Glaces à l'Ananas tous les jours. – Fromages glacés en une heure. (*La Sylphide*, Paris, 06-07-1845)
3. Une excursion aux Camaldules. Environs de Naples. Par M^{me} CESIRA POZZOLINI SICILIANI (Traduction française de Julien Lugol). [...] Mais, pendant que, réunis dans un coin de la grande salle, on cause, on rit, on plaisante, et l'on passe gaiement le temps, absorbant, qui du lait édulcoré avec du miel, qui un jus de citron, qui une *cassata alla siciliana*, qui un sirop de pistaches*, tandis que d'autres boivent de la bière, de la limonade gazeuse ou de grands verres d'eau frappée, voilà qu'un accord de mandoline, un prélude de violon et un doux son de flûte imposent silence à tout le monde. (*Le Progrès libéral : journal quotidien*, Toulouse, 17-03-1879)
4. La traversée fut magnifique. À la vue du Pellegrino, des monts Gallo, Zaffarano, Griffone et autres sommets pittoresques dont est encadrée la Conque-d'Or, je me sentis comme ivre de joie. Il ne s'agissait pas seulement, en effet, égoïstes satisfactions, de dessiner les romantiques aspects de la Ziza, de Mare Dolce, de l'Orète, de savourer chez Guli la délicieuse *cassata*, de parcourir les allées embaumées de la Flora et de la Favorite, d'entendre les concerts du soir au bord de la mer ; je venais sauver un ami de la mort ! (C. Desprez, *Souvenirs intimes*, 1881, p. 254)

XX^e siècle

5. – Tu sais il a été très réussi notre banquet à Marnes-la-Coquette. – Ah raconte, c'était bon ? – La croûte tu veux dire ? Ça, ça n'était pas mal, un peu lourd peut-être, des aubergines parmesane, de l'*osso bucco** et pour terminer une *cassate*, le tout arrosé d'un chiroubles coquet. (C. de Rivoyre, *Les Sultans*, 1964, p. 129)
6. Au château d'Yquem, il interprétera, bien entendu, Vivaldi, mais aussi l'étonnante 3^{ème} Sonate de Rossini, et, avant la variation sur le « Carnaval de Venise », de Paganini, une page de celui qui fut son maître, Alessandro Rolla. Le public sera peut-être dérouté, mais l'art de Scimone ressemble à celui des glaces italiennes, il ne peut s'empêcher de sauter d'un compositeur à un autre, comme on truffe de fruits confits une tranche de *cassata*. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 13-05-1988, p. 11)

³⁵³ Il s'agit ici du pluriel de l'it. *cassata*, et non de la forme francisée avec <e> muet *cassate*.

7. Après un passage à Londres, Manon revient dans le sud, passer son diplôme de marketing international, et recroise la route de Matthias, chef pâtissier. [...] « Beaucoup de nos produits sont issus de recettes transmises en famille, comme le Cannoli* sicilien – on est les seuls à fabriquer les coques en France (et la ricotta* vient de Campo di licata, à Agrigente, en Sicile) –, la **cassate** sicilienne, les fricassés tunisiens, le pain italien, les navettes marseillaises ou encore la pâte à brioche de mon père ! ». (*La Provence*, Aix, 07-01-2023)
8. En hommage à certains de ses ancêtres italiens, et maîtrisant bien la technique de la **cassata**, c'est une glace baptisée « Flazzitta » que Julie a présentée au jury du Salon international de glace, pâtisserie et boulangerie artisanale, point de rencontre pour les experts de l'industrie alimentaire et de la gastronomie du monde entier. (*La Provence*, Alpes, 22-04-2024, p. 5)

V. encore s.v. *granita*, ex. 3.

REM. Avec un peu plus de 50 résultats dans la base Europresse, la forme *cassate(s)* ne paraît pas très courante en français contemporain. Le mot ne s'emploie presque jamais au pluriel, que ce soit sous la forme *cassatas* (moins de 10 résultats dans Europresse) ou en tant que mot invariable précédé d'un déterminant pluriel (aussi moins de 10 résultats dans Europresse).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1844. De l'it. *cassata* s.f., 2. « Gelato di più sapori, costituito da un impasto morbido di crema o di meringa, entro un involucro di crema o cioccolato » (G. Rigutini [1829-1903], G. Cappuccini [1864-1934], *I neologismi buoni e cattivi*, 1926 [1886], p. 181 : « Cassata, gustoso sorbetto (o anche torta³⁵⁴) misto di vari ingredienti (ricotta indolcita, canditi, ecc.), in forma di spicchio, diffuso dalla Sicilia »), de l'arabe *qasà* « Grand bol profond » [GDLI]. Le DELI précise que, au sens 2, le mot est attesté en sicilien depuis 1838 (V. Mortillaro, *Nuovo dizionario siciliano-italiano*) et lui consacre une longue discussion étymologique (v. aussi le *Dizionario etimologico dei dialetti italiani* de M. Cortellazzo et C. Mercato, 2005, p. 124) :

L'etim. della parola non è stata ancora chiarita e trova difficoltà nel fatto che la vc. si presenta in due sign., quello di 'torta' e quello di 'gelato' ; il passaggio semantico da 'torta' a 'gelato' non crea difficoltà, crea difficoltà invece il fatto che mentre il sign. di 'gelato' è relativamente recente e si è diffuso senz'altro dalla Sicilia, il sign. di 'torta' trova attestazioni già nel lat. mediev. dell'Italia centrale. Il *Vocabularium latinum* del sec. XIV (SFI VI [1942] 74) definisce la *cassata* « panis cum caseo commixtus » ; ma già il Sella *Ven.* Registra, nel sign. di 'pasticcio di cacio e uova', *casciata* a Fabriano nel 1190 e *casata* a Farfa nel sec. XIII e a Saccomuro nel 1311, e il Sella *Abr.* *casata* ad Antrodoco nel sec. XIV e *casciata* all'Aquila nel 1313. Queste forme hanno spinto il VEI (seguito da E. Li Gotti, LN XV [1954] 46) a ritenere la vc. un der. del lat. *cāseus* 'cacio' e a respingere la precedente proposta del de Gregorio, di una derivazione della vc. siciliana dall'ar. *qas'a* (pronunziato volgarmente *qas'at*) 'scodella grande e profonda' (cfr. LN XXXIII [1972] 19) ; la der. da *cāseus* è stata accettata anche da Migliorini-Duro, Devoto *Avv.* e G.B. Pellegrini (SMV XXVIII [1981] 185). Da parte nostra, nell'attesa che una documentazione più ampia possa colmare lo iato tra le attest. lat.

³⁵⁴ En effet, l'it. *cassata* désigne également un gâteau à base de ricotta, génoise, pâte d'amande et fruits confits ; cela correspond à la première acception du mot : « Dolce siciliano, formato da una torta di pan di Spagna ripiena di ricotta, impastata con zucchero, cioccolato, liquore, ornata con zucchero colorato e frutta candita ».

mediev. dell'Italia centr. (alle quali E. Li Gotti cit. aggiunge antiche attest. sic.) e le attest. mod. di *cassata* 'gelato', o possa portare nuovi elementi per la soluzione del problema, non vogliamo escludere che si tratti di due voci diverse, venute a coincidere formalmente. Vogliamo infine ricordare che G. Alessio, ritornando sull'argomento in LN XXXIII (1972) 19-20, segnala le difficoltà di un accostamento del sic. *cassata* a *cacio* (« il siciliano ha *casu* 'formaggio', non **cassu* ! ») e aggiunge : « per ammettere che *cassata* e *casciata* hanno un'identica etimologia non resta, ci sembra, che l'ipotesi del prestito. Si dovrebbe, cioè, supporre che *casciata* importato nel Mezzogiorno, che risponde al toscano *cassa* con *cascia*, sia stato assunto da una forma ipercorretta e reso con *cassata* (nel Sud *cascia* è documentato dal 1301). Ma è possibile, e forse più convincente un'altra soluzione, che cioè -ss- < -sj- rappresenti un fatto di sostrato che ha riscontro nel tessalico, nel messapico e anche nel bovese, a stare a *cassari* 'cascina', che risale ad un lat. region. **cāseārium*, cf. it. *caciaia*, sp. *quesera*, per cui vedi Alessio, *Soppravvivenze dal sostrato mediterraneo dell'agginazione di liquide e nasali + j nell'area marginale egea e in quella mediterranea*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, n. s., XI, 1962, pp. 103-126, spec. 113 e n. 104, dove è citata anche *cassata*. Questa spiegazione dovrebbe sembrare preferibile a quella del De Gregorio, anche se si possono citare altri paralleli semantici (cfr. *tortiera*), ma non si può ancora affermare col compianto collega Li Gotti che non vi sono più dubbi sull'identità di *cassata* con *casciata* ».

L'hypothèse qui a été embrassée par le GDLI, et voudrait que l'it. *cassata* soit dérivé de l'arabe *qas'ah*, en raison de la forme du gâteau que ce mot désigne, ne permet pas en effet d'expliquer pourquoi cet étymon arabe aurait donné *cassata* plutôt que quelque chose comme **cassa*. Dans le LEI [12, 1065], l'it. a. *casciata* 'torta dolce di pan di Spagna con ricotta e canditi, di forma circolare' (ante 1262, DuCangeGloss, LiGotti, LN 15,46), et sa variante en sic. a. *cassata* (1348, SenisioDeclarusMarinoni ; 1511-17, Scobar, LiGotti, LN 15,46) sont rangés parmi les dérivés du lat. *cāseus* 'fromage', ainsi que l'it. moderne *cassata* 'gelato di forma rotonda, a base di crema e meringa' (dep. 1897, VEI, DELIN ; B ; Zing2011), attesté d'abord dans le syntagme it. reg.-sic. *cassata gelata* 'dolce gelato di forma rotonda' (1894, DeRoberto, DEDI ; Tropea 94).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Par rapport à la première attestation proposée par le Supplément du TLFi (v. ex. 5 ci-dessus), le fr. *cassate* a été antédaté d'un peu plus d'un siècle.

caviar, † cavial, † caviat

s.m.

Préparation culinaire faite avec des œufs d'esturgeon, salés ou marinés, et servie en hors-d'œuvre.
P. ext. Préparation faite avec des œufs d'autres poissons.

XV^e et XVI^e siècles

1. Et fu en ceste ville de Bourse où je mengay premierement du **cavyaire** avec l'uyle d'olive, lequel, quant on n'a aultre chose que mengier, ne vault gueires que pour les Grecz. (C. Schefer [éd.], *Le Voyage d'Outremer de Bertrandon de La Broquière*³⁵⁵, 1892 [1455], p. 135)
2. D'entrée de table ilz luy offrent : **Caviat**. Boutargues. Beurre frays. Purées de poys. Espinars. [...]. (F. Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552, ch. LX, p. 1175)
3. Car aussi ont ilz quelques apprets particuliers qui sont expressement faicts pour leur vsage. Il y a vne sorte de drogue faicte d'œufs d'Esturgeõ que tous nommēt **Cauiar**, si commune es repas des Grecs et Turcs, par tout le leuât, qu'il n'y a celuy qui n'en mange excepté les Iuifs : sachants que l'Esturgeon est sans escaille : Mais ceulx qui habitent à la Tana qui prennēt moult grãde quãtité de carpes, scavēt leur mettre les œufs à part : & les saller en telle sorte qu'ils sont meilleurs qu'on ne pourroit bonnement penser, & en font du **Cauiar** rouge pour les Iuifs, qu'on vend aussi à Costantinoble. (P. Belon, *Les Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges*, 1553, p. 73v^o)

XVII^e siècle

4. **CAVIAL**, c. boutargue. (P. Borel, *Trésor de recherches et antiquitez gauloises et françoises*, 1655, p. 77)
5. Les Russes les apportent de Constantinople avec la Boutarque & le **Caviar**, dont j'ay parlé en divers endroits de mes Relations. (J.-B. Tavernier, *Les six voyages de Jean-Baptiste Tavernier*, 1676, v. 1, p. 310)
6. Il ne leur est pas permis de manger dans leurs Caresmes la chair du poisson, mais seulement ses œufs, comme le **cavial** & la potarque. (M. Febvre, *Théâtre de la Turquie, traduit de l'italien en françois*, 1682, p. 406)
7. **CAVIAT**. s.m. Sorte de mets qui se fait d'œufs d'éturgeon, que l'on saupoudre de sel, & qu'on expose ensuite au soleil, en les remuant plusieurs fois le jour. (T. Corneille, *Le Dictionnaire des Arts et des Sciences*, 1694, v. 1, p. 176)

³⁵⁵ Voyageur et pèlerin bourguignon ayant voyagé au Proche-Orient entre 1432 et 1433.

XVIII^e siècle

8. Pour ce qui est du **Caviare** ou **Caviar**, que quelques-uns appellent par corruption *Cafiar*, *Cavia* ou *Kavia Caviac*, **Cavial** ou *Caviat*, *Gesner* rapporte d'après *Platine* la façon de le préparer. Il se fait ainsi : On prend les œufs de l'Esturgeon, & après en avoir ôté certains nerfs qui y sont répandus, on les lave dans du vinaigre ou dans du vin blanc ; puis on les étend sur une table pour les faire sécher. On les met ensuite dans un Vaisseau, & on les couvre de sel. Alors on les écrase simplement avec la main sans se servir pour cet effet d'aucun instrument, & on les enveloppe dans un sac ou une poche d'un tissu clair pour les égoutter ; après quoi on les met dans un pot troué par le fond, afin que s'il reste encore quelque humidité, elle puisse sortir : enfin après les avoir bien pressées, on les enferme dans des Barriques, & on les envoie de la sorte en divers lieux éloignés de la mer. (L.-D. Arnault de Nobleville et F. Salerne, *Histoire naturelle des animaux*, 1756, t. 2, p. 15-16)
9. *De la nourriture & de la boisson des Kamtchadals, & de la maniere de les préparer*. Le second mets favori de ces Peuples est le **Caviar**, ou les œufs de poissons : ils les préparent de trois manières différentes : ils les font sécher à l'air, ou bien ils les dépouillent de la membrane qui les enveloppe comme un sac, & les étendent sur un gazon pour les faire sécher. (J. Chappe d'Auteroche, *Voyage en Sibérie fait par ordre du roi en 1761*, 1768, t. 2, p. 45-46)
10. Nous regardons la laite de la Carpe comme un mets fort délicat qui entre dans quantité de ragoûts ; mais en Italie, les œufs dont nous faisons peu de cas, sont achetés très-cher par les Juifs, pour en faire du **Caviat** rouge, attendu que leur loi leur interdit le **Caviat** fait avec les œufs d'Esturgeon, qu'ils regardent comme un animal immonde, parce qu'il n'a point d'écailles. (H.-L. Duhamel du Monceau et L. H. de La Marre, *Traité général des pesches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, 1769-1782, t. 3-4, p. 70)

XIX^e siècle

11. La cuisine française s'est appropriée des mets de préparation étrangère, comme le karik et le beefsteak ; des assaisonnements, comme le **caviar** et le soy ; des boissons, comme le punch, le négus et autres. (J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 280)
12. **CAVIAR** ou **CAVIAT**, œufs d'esturgeon qu'on sale, et qu'on prépare en Russie. (Toussain, *Nouveau manuel du pêcheur à la ligne, aux filets et autres instruments*, 1838, p. 264)
13. Nous soumettons, en finissant, le tableau officiel de l'exportation des ports russes de la mer d'Azoff pendant les années 1870 et 1871 : 1870. [...] Pounds. [...] 10 000 **Cavial**. (M.-É. Ziffo, *Aperçu des relations commerciales de l'Italie avec les villes russe du littoral de la mer Noire et de la mer d'Azoff*, 1873, p. 71)

XX^e siècle

14. † **Caviar**, au seizième siècle *cavial*, de l'italien *caviale* (**caviar**). (A. Brachet, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 1904, p. 119)
15. *Caviat*, forme provençale du mot **caviar**, encore peu usité dans le reste de la France. Parlant des pêcheurs du lac Méotide, en la mer du Pont, Pierre Belon nous dit : « Les œufs des esturgeons femelles ainsi salez sont nommés en leur vulgaire **caviar**, drogue qui est commune aux repas des

Grecs et des Turcs par tout le Levant. ». (*Grandgousier : revue de gastronomie médicale*, Paris, 01-11-1936, p. 345)

16. La nuit de Noël s'est passée agréablement dans le lupanar de la Bûcherie. J'avais invité Bost, Olga, Sartre, Scipion, et prévu du scotch, du Champagne, du foie gras, du **caviar**, du pudding, des fleurs, du gui – une pompeuse cérémonie. (S. de Beauvoir, *Lettres à Nelson Algren : un amour transatlantique 1947-1964*, 1950, p. 637)

XXI^e siècle

17. De nombreuses années avant de goûter au **caviar** suédois. Le projet suédois n'est pas le premier du genre. L'esturgeon atlantique est arrivé en Europe en provenance du Canada voilà quelque sept mille ans. S'il est toujours présent au Canada, il est classé disparu en Suède depuis le début du XX^e siècle. Au début des années 2000, un groupe de chercheurs allemands avait ramené les premiers spécimens en Europe pour les relâcher dans l'Oder. Depuis, ce poisson a été réintroduit dans plusieurs pays d'Europe du Nord. (*Courrier International* [en ligne], Paris, 27-04-2024)

V. encore s.v. *granita*, ex. 5 ; s.v. *mozzarella*, ex. 13 ; s.v. *pancetta*, ex. 3 ; s.v. *raviole*, ex. 5 ; s.v. *stracciatella*, ex. 32.

REM. L'expression *caviar d'aubergines*, ainsi que la préparation culinaire qu'elle désigne, sont d'origine française.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1455. De l'it. *caviale* (ant. *caviaro*) s.m., « Nome dato alle uova di alcuni pesci, in specie storioni, salate e convenientemente preparate ; costituisce un alimento assai apprezzato e si presenta come una massa granulosa di colore grigio-argenteo, con tendenza al nero-verdastro, molle, con sapore speciale un pò salato ; talvolta viene pressato e messo in commercio in panetti lunghi e sottili ; il più pregiato è il *caviale russo* ; quello italiano è preparato con le uova di storione delle acque del Po inferiore » (Z. Bencivenni [première moitié XIV^e s.], *Libro o sia Trattato della cura di tutte le malattie, tradotto da ser Zuccherò Bencivenni* ; fausse attestation, cf. DELI, qui date le mot d'av. 1347, F. Balducci Pegolotti). Mot introduit en Europe par le biais des formes italiennes *caviaro* et *caviale*, adaptées du turc *hàvyâr* (probablement par l'intermédiaire du vénitien) [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Sous la forme *cavyaire* (v. ex. 1 ci-dessus), il pourrait s'agir, comme le suggère aussi Hope (1971, p. 180), d'un emprunt direct au turc. Au sujet des variantes morphologiques *caviat* et *cavial*, Buben, cité par le TLFi, écrit : « *Caviar*, autrefois *caviat*, *cavial*, [fait partie des mots] dans lesquels un *r* analogique a été ajouté par substitution du suffixe à l'époque où les consonnes finales cessaient de sonner. Purement graphique et muet au commencement, cet *r* est devenu plus tard sonore comme dans les autres mots où il était étymologique » (*Influence de l'orthographe sur la prononciation du français moderne*, 1935, § 212). Cette explication ne nous paraît pas nécessaire, ni pertinente, les consonnes finales de *caviar* et *cavial* étant étymologiques (du vénitien *caviaro* et de l'it. *caviale* respectivement) ; quant à la forme *caviat*, introduite par Rabelais, elle pourrait s'expliquer par le goût de l'auteur pour les inventions linguistiques.

À propos de l'histoire du caviar, Wind nous apprend qu'il s'agit « à l'origine [d']une préparation du Levant ; il paraît qu'elle était connue de bonne heure en Italie, car on la trouve mentionnée dans une

recette en 1350. Les voyageurs français revenant du Levant l'ont signalée comme un régal inconnu. C'est donc plus tard, et par l'intermédiaire de l'Italie, qu'elle a été introduite en France, ainsi que le prouvent ces mots d'un épicier (en 1694) : '*le cavial* que nous faisons venir d'Italie' (*Revue du XVI^e siècle*, V, 100) » (1928, p. 169).

cédrat

s.m.

Fruit à peau jaune, mamelonnée et très épaisse, beaucoup plus gros que le citron, et dont le zeste donne une essence très parfumée utilisée notamment en confiserie et en parfumerie. *P. méton.* L'arbre qui produit ce fruit.

1. Tabac, Petun, Herbe à la Reyne, A macher, en poudre, à fumer, Crû du Païs, venu par Mer, Pongibon fait à la Romaine, Fleur d'Orange*, Citron, **Cédrat**, Jasmin, Nerolis, Tubéreuse, Enfin tout ce qu'on voit que cette Plante heureuse Emprunte d'eux pour l'Odorat, Est débité par le Mercure ; C'est un Marchand de bonne foy, Qui sans frauder les Droits du Roy, Fait bon prix & bonne mesure. (*Mercurie galant*, Paris, 01-07-1679, p. 355)
2. MOUSSE AU **CÉDRAT**. Rapez un **cédrat** sur du sucre* en pain, ce qui fait à-peu-près le même effet qu'une rape : ôtez à mesure cette rapure avec un couteau, & mettez-la dans la crème ; continuez jusqu'à ce que tout le zeste soit bien ôté. Comme les **cédrats** ne sont pas bien unis, avec un couteau zestez dans les creux, mettez dans la crème, laissez infuser ce zeste deux heures ; ensuite passez la crème au tamis de foie ; sucrez à propos, & fouettez comme il est dit. (Emy, *L'Art de bien faire les glaces d'office, ou les Vrais principes pour congeler tous les rafraichissemens*, 1768, p. 228)
3. Vous plaît-il entendre, tout en goûtant à ces gelées au **cédrat**, un musicien plus habile que le petit page de tout à l'heure ? Écoutez cela aussi, vous, mon bel ami, ajouta-t-il s'adressant au page ; cela ne vous fera point de mal. (G. Sand, *Les Beaux Messieurs de Bois-Doré*, 1858, t. 1, p. 70)
4. *Crème pâtissière au cédrat*. Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs et deux cuillerées à bouche de farine tamisée, ce qui vous donnera une petite pâte mollette, que vous délayez avec la spatule, en y versant peu à peu trois verres de crème bouillante et un grain de sel ; tournez votre crème sur un feu modéré, et quand elle commence à s'attacher à la spatule, vous l'ôtez du feu pour la lier plus facilement. [...] Ensuite vous faites cuire quatre onces de beurre d'Isigny à la noisette, c'est-à-dire qu'après l'avoir écumé et qu'il ne pétille plus, vous le laissez se colorer légèrement ; puis vous le mêlez de suite dans la crème, que vous versez dans une terrine ; alors elle se trouve faite. Râpez ensuite sur un morceau de sucre* de quatre onces le zeste d'un **cédrat** ; écrasez le sucre* avec quatre onces de macarons* doux, où vous comprendrez six macarons* amers. Ajoutez ce mélange à la crème, qui alors doit devenir moelleuse, quoique pourtant plus compacte que la bouillie ordinaire. Si vous la trouvez trop ferme, vous y mêlez un peu de crème ; et dans le cas contraire, vous y joignez deux jaunes d'œufs. (*Les Grandes heures de la cuisine française par Cécile Éluard-Valette*, 1964, p. 147)
5. *Marin Soces*. En deux ans d'ouverture, le bistrot marin des « soces » (« potes », en argot) Marius de Ponfilly (ex-Clamato), en cuisine, et Kevin Deulio (ex-bar Vendôme au Ritz), en salle, a trouvé son public branché et nombreux, qui grimpe allégrement sur les hauteurs de Jourdain pour son banc d'écailler « *de nos côtes* », ses petites assiettes végétales et iodées pleines de fraîcheur et de gourmandise (coques, beurre blanc au **cédrat** ; asperge blanche, praliné noisette, cresson), et sa belle pièce de poisson à partager, à l'image, il y a quelques jours, de cette queue de lotte lardée, ferme et moelleuse à la fois, et ses légumes de printemps glacés croquants (radis*, carottes, oignons). Au choix, petite terrasse ou intérieur « PMC » (parquet, moulure, cheminée). (*Le Figaro*, Paris, 26-04-2024, p. 37)

V. encore s.v. *agrume*, ex. 6, 11 et 12 ; *limon*, ex. 5 ; s.v. *marron*, ex. 7 ; *stracciatella*, ex. 14.

REM. Sur la base de correspondances déjà bien établies entre les deux langues, un mot italien en *-ato*, tel que *cedrato*, est automatiquement adapté en français avec une terminaison en *-at*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1679. De l'it. *cedrato*² s.m., « Cedro ; il frutto del cedro » (C. Dati [1619-1676], I-398), de *cedro*² s.m. « Bot. Albero della famiglia delle Rutacee (*Citrus medica*), alto fino a 3-4 m, con rami spinosi, foglie ampie, lunghe, fiori in grappoli, frutti grossi, di forma ovoidale con prominenze basali e apicali, colore giallo canarino, con mesocarpo molto spesso ed endocarpo scarso, acidulo (e la buccia, oltre a essere utilizzata per la produzione di canditi, fornisce l'olio essenziale di scorza di cedro ; il succo del frutto serve per l'estrazione dell'acido citrico) » (G. Boccaccio, *Decameron*, 1976 [1348-1353], « Introduzione », p. 267) [GDLI]. Cf. LEI s.v. *citrus* « cedro » [14, 843]. V. aussi AtLiTeG, s.v. *cedrato*.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Emprunté lui aussi à l'it. *cedrato* (< it. *cedro*) (cf. FEW, 2, 721b), le provençal *cedriac*³⁵⁶ (apr. *cedria* s.f. « fruit du cédratier », ca 1350 ; K. Baldinger DAOSuppl 684, 3-1), absent des dictionnaires du provençal/occitan consultés et morphologiquement problématique, apparaît plus comme un emprunt éphémère, voire idiolectal (O. de Serres semble être le seul à l'avoir employé), que comme la forme qui aurait servi d'intermédiaire au fr. *cédrat*, chronologiquement postérieur.

³⁵⁶ « Mais par sus tous ses compaignons, le **Cedriac** (espece de Limon) ainsi appellé en Prouence, est le plus propre à recevoir les escuflons des autres : à cause de sa grosse & douce escorce, car sans distinction d'espece s'y reprenent-ils tous, fructifient tres-bien, & y durent longuement. » (O. de Serres, *Le Theatre d'Agriculture et Mesnage des champs*, 1600, p. 711-712 ; cf. TLFi).

céleri, † scellerin, † scelereau, † sceleri, † sellery, † seleri

s.m.

Plante potagère dont on consomme les tiges et les pétioles ou la racine.

1. **scellerin**, m., normand, doc. de 1419³⁵⁷, L. Delisle, 1851, p. 496. (E. Rolland, *Flore populaire, ou, Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, 1896, t. 6, p. 175)
2. SECOND MESTZ. Rost le meilleur, paons au **scelereau**³⁵⁸, pastés de chapons, levreaux au vin aigre rosac, chapons au most iehan. (*Le viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, 1892 [1486], p. 100) [cf. E. Rolland, *op. cit. supra*, p. 174 : « scelereau, m., anc. franç., Pichon et Vic., *Viand de Taill.*, 1892, p. 100 (de l'italien *sellero*)]
3. **Celeris**. Il se mange avec poiure & sel. Ou avec huile, poiure & sel. (F. P. de La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, p. 239)
4. Il y a une autre espece de Cerfueil d'Espagne qui se nomme MIRRHIS ODORATA ; [...] Au Renouveau quand de sa vieille Tige il pousse son Iet, on le couvrira de Fumier menu, puis de chaud par-dessus pour l'estouffer, afin d'estre mangé en Sallades ; ils est de beaucoup plus agreable que le Persil de Macedoine, ny que le **Sceleri** d'Italie. (N. de Bonnefons, *Le Jardinier françois*, 1654, p. 210)
5. De **Sellery**. Laués bien le **sellery**, fendés les cottons en quatre, les mettés dans l'eau fraîche, dressés & la serués comme la macedoine. (F. P. de La Varenne, *Le cuisinier méthodique*, 1662 [1660], p. 162)
6. PASQUE : [...]. Au lieu de l'ancienne ceremonie qui est marquée dans le chap. 12 de l'Exode, sçavoir de manger l'Agneau avec du pain sans levain, & des racines ameres, ils ont dans un plat quelque morceau d'agneau ou de cabri tout préparé avec des azymes & des herbes ameres, comme du **céleri**, de la chicorée ou des laitues, avec un petit vaisseau où il y a de la sausse. (L. Moreri, *Supplément, ou Troisième volume du Grand dictionnaire historique, ou Mélange curieux de l'histoire sacré et profane*, 1689, p. 958)
7. *Lettre de Mr. De Saint-Evremond, à Monsieur le Prince Maurice-d'Auvergne*. [...] Il vous eut fait faire dans vôtre Chambre un Potage de santé, avec un bon Chapon, un Jarret-de-Veau, du **Seleri**, & de la Chicorée. (C. de Marguetel de Saint-Denis, seigneur de Saint-Évremond, *Œuvres meslées*, 1709 [1699], t. 3, p. 429-430)

³⁵⁷ Dans le texte de Delisle, intitulé *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Âge* (1851), p. 496, on lit : « Le céleri figure dans un ancien compte de l'Hôtel-Dieu d'Evreux » et, en note en bas de page, « Il y est appelé scellerin, en 1419 ».

³⁵⁸ Il semble s'agir de la seule attestation d'une adaptation à partir de la forme du singulier italien *sellero*.

XVIII^e siècle

8. *Le potage maigre* se fait après avoir lavé le ris* trois ou quatre fois dans de l'eau tiède, & frottez fort dans vos mains. Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racine de persil, choux, **céleri**, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'une légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le **céleri** & la racine de persil. (J. Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, 1748, p. 241)
9. On employa pour lors un suc apéritif & anti-scorbutique. On y faisoit entrer le cochlearia, le cresson, le **sellery** sauvage, les cloportes & la teinture martiale. (C. Le Roy, *Mélanges de physique et de médecine*, 1771, p. 321)
10. **CÉLERI** ou **SCELERI**, *apium dulce* ; est un mot Italien que l'usage a rendu François. ACHE est le nom véritable de cette plante annuelle que l'on cultive dans les jardins potagers pour faire des salades*. (J.-C. Valmont de Bomare, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle*, 1775, t. 2, p. 282-283)

XIX^e siècle

11. *Sudorifiques*. Par cette dénomination on désigne les plantes qui provoquent la sueur. Celles qui sont réputées avoir cette propriété sont les tiges de la Morelle grimpante, [...] la racine de la Bétoine, celle du **Séléri** des jardins, le Fenouil commun, [...]. (S. Gérardin, *Tableau élémentaire de botanique*, 1805, p. 396)
12. En général, tous les aliments qui sont légèrement excitants font rêver : telles sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier, et surtout le lièvre. On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au **céleri**, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille. Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substance qui sont ainsi somnifères ; car les rêves qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence, même pendant le temps où elle paraît suspendue. (J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 215)
13. Le **céleri** ou **scéleri** (c'est un mot italien, que l'usage a rendu français : *ache* est son véritable nom) doit attirer l'attention de la bonne ménagère. Cette plante est annuelle. Ceux qui cultivent avec attention distinguent plusieurs espèces de **céleri**, entre autres deux très remarquables. La côte de l'une est pleine et charnue ; l'autre est creuse et moins bonne. (J. Gacon-Dufour, *Manuel complet de la maîtresse de maison, et de la parfaite ménagère*, 1826, p. 98)

XX^e siècle

14. L'autodidacte rit avec innocence et le soleil se joue dans ses rares cheveux : « voulez-vous choisir votre menu ? » il me tend la carte : j'ai droit à un hors-d'œuvre au choix : cinq rondelles de saucisson* ou de radis* ou des crevettes grises ou un ravier de **céleri** rémoulade. Les escargots de Bourgogne sont supplémentés. (J.-P. Sartre, *La Nausée*, 1938, p. 136)
15. LEGUMES. Au kg : [...]. À la pièce, laitues 20 ; scarolles 20 ; **séleri** le pied 30-40. (*L'Aisne nouvelle*, Saint-Quentin, 01-01-1948)

16. La technique de préparation de ces lasagnes* n'a rien à voir avec les lasagnes* traditionnelles, mais je pense qu'un Italien qui les goûtera percevra mon attachement au classicisme. C'est un distillé de l'essence des lasagnes*. Je fais le même travail avec d'autres classiques italiens, comme les spaghettis* à la tomate, que je ne prépare pas avec une base d'oignon, **céleri** et carotte, mais quatre variétés de tomates différentes cuites séparément. Ou avec mon bouillon végétal servi en amuse-bouche, dans lequel il n'y a pas un gramme d'eau, seulement des légumes. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 29-04-2023)

V. encore s.v. *calmar*, ex. 12 ; s.v. *carpaccio*, ex. 3 ; *minestrone*, ex. 1 ; s.v. *radicchio*, ex. 6 ; s.v. *raviole*, ex. 12 et 15 ; s.v. *roquette*, ex. 11 ; s.v. *salsifis*, ex. 27 ; s.v. *trévis*, ex. 6 ;.

REM. La graphie française moderne avec <c> initial pour le [s] de la langue source est un changement dû probablement à la fréquence en français du segment initial [sel-]/[sɛl-] écrit avec un <c> plutôt qu'avec un <s> (cf. Hope 1971, p. 281). – Le composé *céleri-rave*, attesté depuis 1770 – « CELERI, s.m. Plante des Jardins potagers, qui se mange en salade & qui est d'une qualité fort chaude. Le *céleri-rave* en est une espece, qui tient du Persil & du Celeri, & dont on ne mange que la racine » (A. F. Prévost d'Exiles, *Manuel Lexique ou Dictionnaire portatif des mots françois dont la signification n'est pas familière à tout le monde*, 1750, p. 129 ; antédation par rapport au TLFi) – semblerait être une innovation d'abord française, son correspondant italien (*sedano rapa*) n'étant attesté pour la première fois qu'à date ultérieure (M. Lastri, *Corso d'agricoltura*, 1801-1803).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1419. Du lombard *séli*, pluriel de *séléro* s.m., variante diatopique de l'it. *sedano* s.m., « Bot. Nome comune dell'*Apium graveolens*, pianta erbacea biennale della famiglia Ombrellifere ; il fusto, che nel primo anno si presenta ridotto e con foglie pennatosette, completa lo sviluppo nel secondo anno, quando compaiono i fiori di colore bianco-verdastro, riuniti in ombrelle composte ; predilige climi umidi ed è diffusa nei luoghi palustri ; é ampiamente coltivata in tutto il mondo a scopo alimentare in numerose varietà verdi o bianche » (G. Soderini [1526-1597], *Il trattato degli orti e giardini*, p. 42) et « La costola fogliare commestibile di tale pianta, che entra nella composizione di numerosi piatti, sia cruda, sia cotta, per le spiccate qualità aromatiche » (G. Carena, *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1869, p. 284), d'un lat. vulgaire **selinum*, pour le classique *selinon*, à son tour du grec σέλινον, d'origine incertaine [GDLI]. Le DELI mentionne les formes *sèlino* et *sèleno*, propres au vénitien (cf. *Parole veneziane* [VEV], 2022, t. 5, p. 113) et au lombard oriental. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le mot français héréditaire *ache* (v. ex. 10 ci-dessus), du lat. *apium*, lequel a donné aussi l'it. *appio* s.m., « Ombrellifera comprendente diverse varietà d'orto tra cui il sedano (*Apium graveolens*), il prezzemolo o appio palustre (*Apium petroselinum*), l'anacio (*Pimpinella anisum*) » [LEI, 3, 74], fut évincé, avec la plante qu'il désigne, par la sous-espèce du céleri, plante comestible obtenue en culture par modification de l'ache et importée de Lombardie (cf. FEW, 25, 14b ; TLFi). À cela, le TLFi ajoute que *ache* se conserve « dans la langue des botanistes, et sporadiquement comme nom d'une variété comestible cultivées dans les jardins », et renvoie à *api*², synonyme provençal de *ache*. Marqué de vx par le TLFi, le type provençal *api* s'employait toujours en Lozère au siècle dernier (selon le témoignage des atlas linguistiques

régionaux), notamment dans la moitié sud du département, là où les parlers dialectaux de la moitié nord préféreraient employer le type *céleri* (cf. FEW, *ibid.*).

cervelas, cervelat

s.m.

Saucisse cuite, courte et grosse, faite de chair hachée et épicée.

1. Quoy que ce soit, à ce mot un gros **Cervelat** saulvaige et farfelu, anticipant devant le front de leur bataillon, le voulut saisir à la guorge. « Par Dieu (dist Gymnaste) tu n'y entreras qu'à taillons : ainsi entier ne pourrois-tu », Si sacque son espée Baise mon cul (ainsi la nommoit il) à deux mains, et trancha le **Cervelat** en deux pieces. Vray Dieu, qu'il estoit gras ! Il me soubvint du gros Taureau de Berne, qui feut à Marignan tué à la desfaiete des Souisses. Croyez qu'il n'avoit gueres moins de quatre doigts de lard sus le ventre. Ce **Cervelat** ecervelé, coururent Andouilles sus Gymnaste, et le terrassoient vilainement, quand Pantagruel avecques ses gens acourut le grand pas au secours. (F. Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552, ch. XLI, p. 1091-1092)

XVII^e siècle

2. Je vous en diray l'histoire, comme elle advint à nostre maistre Rabelais, que voylà bien empesché à trouver l'essence d'un **cervelas** avec Theodore et Pline : sur quoy quelqu'un me demandera de quoy il estoit, je luy diray qu'il estoit fait comme nos autres viandes. (F. Béroalde de Verville, *Le Moyen de parvenir*, 1610, p. 334)
3. ANDOUÏLLETES. [...]. Vous les pouvez servir ainsi pour Entrées ; ou bien en Potage, les dressant sur vos croûtes mitonnées, garni du **Cervelat** en tranches, & tranches & jus de citron. (F. Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, 1691, p. 108-109)

XVIII^e siècle

4. Le cochon était réputé immonde ; de là point de hure pour eux, point de jambons, point d'oreilles ; de là, ni langues fourrées, ni boudins, ni saucisses, ni andouilles, ni **cervelas** ; point de pieds de cochons à la sainte-Ménéhould, point de carré au petit lard, point d'échinées en côtelettes, point de poulets piqués, bardés, lardés ; point de mets enfin, soit rôtis, soit à la braise, soit en ragoût où le lard entre aujourd'hui pour le tiers de l'assaisonnement. (H.-J. Dulaurens, *Le Compère Mathieu ou les Bigarrures de l'esprit humain*, 1772, t. 1, p. 191-192)
5. **CERVELAT**, s.m. (*Chaircuisine*.) Le **cervelat** ordinaire se fait avec du porc maigre, du veau, du lard, force épices, hachés ensemble & entassés dans un boyau de porc, qu'on divise ensuite avec des ficelles en plusieurs portions, selon la longueur qu'on veut donner à chaque **cervelat**. Le boyau est étranglé en deux endroits par la ficelle ou le fil ; & cet intervalle est un **cervelat**. On fait cuire ce boyau rempli avant que de le manger, ou même de le vendre. Les **cervelats** de Milan sont fort vantés : on les fait, à ce qu'on dit, avec le porc maigre, le lard, le sel, & le poivre. On met sur six livres de porc une livre de lard, quatre onces de sel, une once de poivre. On hache bien le tout ensemble ; on arrose le mélange avec une pinte de vin blanc, & une livre de sang de porc ; on ajoute une demi-once de canelle & de girofle pilés ensemble ; on tire de la tête du porc de gros lardons, qu'on saupoudre bien d'épices. On répand ces lardons dans le mélange précédent qu'on entasse dans le boyau de porc ; on lie le boyau par les deux bouts quand il est bien plein, & on le fait cuire : quand il est cuit, on le laisse sécher à la fumée jusqu'à ce qu'il soit extrêmement ferme & dur. (Diderot et

d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1765, t. 2, p. 865)

XIX^e siècle

6. À deux heures et demie, sur la place du Châtelet, quarante ou cinquante tables de café ont été dressées autour de l'arbre de la liberté. Plusieurs individus vêtus les uns en blouse, les autres en redingotes noires, avec un brassard tricolore au bras, paraissaient remplir les fonctions d'écuyers tranchants. En quelques instants, les tables vierges de toutes nappes, se sont couvertes d'innombrables quignons de pain, de rouelles de **cervelat**, de tranches de jambon et d'œufs rouges. (*Le Mémorial bordelais : feuille politique et littéraire*, Bordeaux, 05-04-1848)
7. On ne rencontrait, dans les rues, que des bourgeois porteurs de gros paniers bourrés de **cervelas**, de saucissons*, de pâtés, de jambons, de pigeons rôtis et de viandes froides, qui auraient pu nourrir une petite armée en campagne. (Champfleury, *Les Souffrances du professeur Delteil*, 1857, p. 185)

XX^e siècle

8. ALBO Et dans ses Magasins de Vente [...] Préparez une bonne CHOUCROUTE avec nos bonnes saucisses de Strasbourg, **cervelat** fumé, poitrine et jambon fumé et... !!! dégustez une bonne bouteille de vin d'Alsace Mittelwihr. La bouteille, 6,75. (*Le Journal du Midi*, Nîmes, 08-01-1937)
9. Tringlot but à une fontaine, d'abord à petits coups, puis comme un cheval. [...] Après il irait chercher des trucs par-ci par-là, sans imprudence. Il acheta deux sous de pain et trois sous de **cervelas**. Ce pain était de première bourre et la charcuterie : un luxe ! Avec de gros grains de poivre. Il en jutait ! (J. Giono, *L'Iris de Suse*, 1970, p. 361-362)

XXI^e siècle

10. C'est une grande dame de la charcuterie à Lyon. Inconditionnelle des produits de qualité, elle a grandi dans l'amour de la gastronomie. « Mon père achetait des cochons à mon futur beau-père ». La famille Sibilia est installée à Lyon depuis les années 20. Très jeune, Colette prend la relève et entraîne plus tard dans son sillage trois de ses cinq filles. On ne chôme pas à l'étal des Halles Paul-Bocuse, les gourmandises font saliver et se dégustent à chaque saison, saucisson* à cuire l'hiver, saucisson* sec l'été. Ce dont on raffole le plus, est le **cervelat** pistaché à cuire, tendre et croquant à la fois ! Mais le véritable saucisson* de Lyon, autrefois noir car il se fabriquait avec de l'âne, est une recette spéciale : des parties très maigres de jambon dans lesquelles on rajoute des lardons. À cette étape incontournable, on pourra également faire son marché de cochonnailles, quenelles, terrines, boudin, foie gras... (*Le Progrès*, Lyon, 08-01-2009, p. 4)
11. Dimanche, la confrérie des chevaliers du Goûte boudin organisait son 59^e chapitre. Les participants sont partis du Carré de Perche, en tenue d'apparat, pour un défilé dans les rues afin de rejoindre la crypte où avaient lieu les intronisations. Quarante-deux confréries de toute la France ont participé à cette grande fête de promotion de la gastronomie française. Rillettes, **cervelas**, andouilles, mais aussi homard ou coquille Saint-Jacques, en passant par les pains et les viennoiseries, il n'est pas une région de France qui ne cultive la passion et la promotion d'un produit local. (*Ouest-France*, Orne, 09-04-2024, p. 17)

REM. Avec seulement une vingtaine d'occurrences dans Europresse, la variante graphique *cervelat* n'est plus vraiment en usage aujourd'hui ; c'est la forme avec changement de suffixe (et par conséquent de genre) par analogie avec d'autres mots se terminant ainsi (ex : *cadenas*) et réduction de la gémation consonantique *cervelas* qui domine.

ETYM. 1^{re} att. : 1552. De l'it. *cervellata* s.f., « Salsiccia (tipica un tempo di Milano), composta da carne, sangue et cervello di maiale, con formaggio e aromi » (M. Bandello [1485-1561], *Opere*, 1952 [1554], t. 1, p. 828), adaptation de l'ancien milanais *zervelada* (milanais moderne *cervelàa*), de l'it. *cervello* 'cerveau' [GDLI]. Cf. LEI s.v. *cerebellum* « cervello » [13, 1053] : « Mil.a.³⁵⁹ *zervellada* f. 'salsiccia a base di carne, cervello, sangue di maiale e formaggio (o con vari altri aromi, come lo zafferano), tipica del milanese ; nel meridione, generalm. indica una specie di salsiccia a base di cervello prodotta nella zona del napoletano ; salsiccia preparata con carne molto grassa, piatto prelibato' (1472-1503, DeiFolena, SFI 10, 144) » [13, 1058, 40] ; parmi les variantes diatopiques de l'it. *cervellata*, nous signalons les formes avec troncation par apocope du ven.a. *cervellà* (1500, VocAdamo-Rodvila-Giustiniani) et du piem. *servlà* (ante 1788, Isler-Gandolfo-DiSant'Albino), qui, proches phonétiquement du fr. *cervelas*, auraient pu servir de modèle à ce dernier [LEI].

³⁵⁹ Ancien milanais.

chipolata

s.f.

Ragoût à l'oignon, aux ciboules, de l'ancienne cuisine.

1. Le Poulet gras se met à la broche, piqué ou lardé pour servir de rôti ; on le met encore sur des potages, & il sert à différentes entrées, sçavoir ; [...] En **Chipolata** garni. (F. Marin, *Les dons de Comus, ou Les délices de la table*, 1739, p. 41-43)
2. *Ailerons à la Chipolata*. La **chipolata** est un ragoût à la financière, dans lequel on ajoute des petits oignons, des marrons*, du petit lard et des saucisses, desquelles on en a fait deux ou trois dans une ; ce qui s'obtient en les séparant avec un bout de fil. Ce ragoût étant bien fini, on le dresse dessus les ailerons, et on y met quelques croûtons glacés. (Archambault, *Le cuisinier économe*, 1821, p. 141)
3. VOL-AU-VENT. Entrée de four ou relevé de pâtisserie dont la croûte est en feuilletage et la garniture une financière, une toulouse, une **chipolata** ou un ragoût quelconque de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes. (G. Garlin, *Le Cuisinier moderne, ou les Secrets de l'art culinaire*, 1887, t. 2, p. 340)
4. Incompréhensible. – Nous avons laborieusement passé sept jours et sept nuits, pour tâcher de comprendre un article du journal de M. le Maire, intitulé : *Mouches à la casserole*. Est-ce le nom d'un plat ? Nous connaissons la soupe à la tortue, les artichauts* à la barigoule, la olla-podrida qui est un pot-pourri, un salmigondis très appétissant, et même la **chipolata** crucifiée qui est un ragoût italien aux oignons et aux ciboules. Mais *Mouches à la casserole*, connais pas ! (*L'Avenir d'Arcachon*, Arcachon, 20-01-1901)

REM. On remarque qu'ici, la terminaison *-ata* n'a pas été rendue en français par *-ée* ni *-ade* ni *-ate*, mais bien préservée comme telle, avec toutefois bien sûr une prononciation oxytone en français. En outre, la gémiation de la liquide s'est entièrement perdue, autant dans la graphie que dans la prononciation. Concernant le passage de l'it. <ci-> au fr. <ch->, les francophones responsables de ce phénomène graphique surprenant ont fait comme si ce mot italien à l'initiale consonantique affriquée était un mot espagnol, d'où le digramme <ch->, prononcé toutefois à la française ([ʃ]) et non à l'espagnole. – À partir de la moitié du XIX^e siècle, le mot *chipolata* s'emploie principalement avec le sens, fruit d'une innovation sémantique interne au français, de « Petite saucisse courte qui renfermait primitivement de la ciboule, employée autrefois dans ces préparations », d'abord dans la locution à valeur adjectivale *saucisse(s) chipolata*, puis seul :

5. LE TSCHY, POTAGE DE CHOUX A LA RUSSE. [...] ajoutez les tendrons de bœuf et six petites saucisses **chipolata** que vous retirez un quart d'heure après ; faites mijoter deux petites heures ; dégraissez le potage ; étant prêt à le servir, vous le liez en y mêlant un verre de crème aigre, une pointe de mignonnette, et le versez dans la soupière contenant les petites **chipolata**³⁶⁰ (que vous avez parées en les coupant en petits ronds), et une trentaine de petites carottes nouvelles tournées en

³⁶⁰ On remarquera dans cette première attestation l'absence de *-s* de pluriel, qui ne correspond pas à l'usage d'aujourd'hui mais qui doit dénoter la conscience, chez l'auteur, d'utiliser un xénisme.

poires, cuites au consommé et tombées à la glace ; servez. (M.-A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, 1833, t. 1, p. 261-262)

V. encore s.v. *gorgonzola*, ex. 10.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1739. De l'it. *cipollata* s.f., « Vivanda a base di cipolle » (B. Bellincioni [1452-1492], *Rime*, p. 51 ; 1449 ds. LEI), de *cipolla* 'oignon' [GDLI]. Cf. LEI [13, 962, 39], s.v. *cepulla/cepula* « *cipolla* » [13, 942].

chou-fleur

s.m.

Chou formant au centre une inflorescence blanche et charnue qui est comestible.

1. Ovtre les herbes qui sont & croissent en Italie, il y en a en Cypre de particulieres en grande quantité. [...] On y voit encor des **choux fleurs**, & de la Colocasce, que lon mange en plusieurs manieres. (E. de Lusignan³⁶¹, *Description de toute l'isle de Cypre*, 1580, p. 223)
2. Ayant deliberé de se servir de cette chaire, parlant vn iour avec Deodati, il luy dit, qu'il auoit à son iardin de plus beaux **choux fleurs** qui fussent point en toute la ville d'Anuers. (F. de Belleforest, *Histoires tragiques, extraites des œuvres italiennes de Bandel & mises en langue françoise, par François de Belle-Forest*, [trad. de l'it.], 1604, v. 5, p. 335)
3. *Ragoûts de Choux-fleurs*. Epluchez des **choux-fleurs**, faites-les blanchir & cuire avec de l'eau, du sel & du beurre, mettez-les égoutter, & dressez autour de la viande que vous voulez servir, ou seul pour entremets, mettez dessus une sauce faite d'un bon coulis, deux pains de beurre, gros poivre, faites lier sur le feu. (J. Menon, *Les Soupers de la Cour*, 1755, t. 3, p. 24)
4. Deux femmes, une petite vieille et une grande sèche, passèrent devant lui, causant, se dirigeant vers les pavillons. – et vous êtes venue faire vos provisions, Mademoiselle Saget ? Demanda la grande sèche. – oh ! Madame Lecoeur, si on peut dire... vous savez, une femme seule... je vis de rien... j'aurais voulu un petit **chou-fleur**, mais tout est si cher... et le beurre, à combien, aujourd'hui ? (É. Zola, *Le Ventre de Paris*, 1873, p. 634)
5. L'été aussi tout sentait fort. Il n'y avait plus d'air dans la cour, rien que des odeurs. C'est celle du **chou-fleur** qui l'emporte et facilement sur toutes les autres. (L.-F. Céline, *Voyage au bout de la nuit*, 1932, p. 268)
6. La table chapeautée par Olivier Streiff propose des petits plats réconfortants (**chou-fleur** rôti à la vanille, risotto* aux girolles, œuf mollet frit épinards roquefort). (*Le Nouvel Obs* [en ligne], Paris, 01-04-2024)
7. Les conférenciers, Claudine et Laurent Quesnel, ont évoqué les fractales, objets géométriques présentant une structure similaire à toutes les échelles, et infiniment morcelés. Ils ont illustré leurs propos en présentant des objets naturels entre choux romanesco*, **choux-fleurs** ou fougères. (*Le Télégramme*, Bretagne, 14-05-2024, p. 4)

V. encore s.v. *artichaut*, ex. 23 ; *brocoli*, ex. 5 ; s.v. *cannelloni*, ex. 14 ; s.v. *carpaccio*, ex. 6 ; s.v. *gnocchi*, ex. 20 ; s.v. *minestrone*, ex. 1 ; s.v. *osso buco*, ex. 4 ; s.v. *romanesco*, ex. 1, 2, 4, 5 et 9 ; s.v. *roquette*, ex. 9 et 13 ; s.v. *sabayon*, ex. 6 ; s.v. *salsifis*, ex. 27 ; s.v. *scampi*, ex. 9 ; s.v. *trévise*, ex. 6.

³⁶¹ Stefano Lusignano (1537-1590), savant orientaliste et descendant de l'antique famille des Lusignan, rois de Chypre et de Jérusalem. Étienne est né à Nicosie à l'époque où l'île de Chypre faisait partie des territoires ultramarins de la république de Venise (1489-1571) ; lorsque sa ville natale fut prise par les Turcs, il séjourna en Italie, puis à Paris à partir de 1577.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1580. Calque de l'it. *cavolfiore* s.m., « Bot. Specie di cavolo (*Brassica oleracea botrytis*) in cui le infiorescenze, di color bianco-giallognolo, diventano carnose formando una palla rotonda e compatta » (G. Soderini [1526-1597], *Il trattato degli orti e giardini*, p. 112), composé de *cavolo* 'chou' et *fiore* 'fleur' [GDLI]. Cf. LEI [13, 335, 45], s.v. *caulis/cōlis/caulus* « gambo, fusto ; pene ; cavolo » [13, 328].

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Par rapport à la première attestation fournie par la TLFi (Cotgrave 1611), nous avons pu antédater l'apparition de fr. *chou-fleur* de trois décennies.

ciabatta

s.f. ou m.

Pain blanc à la mie très aérée, préparé avec de l'huile d'olive et garnie de différents ingrédients.

1. La famille d'italiano [*sic*] des Boulangeries Weston s'agrandit avec le nouveau **ciabatta**, un petit pain italien de fabrication artisanale. Très populaire dans le nord de l'Italie, le **ciabatta** désigne une savate en italien et tire son nom de sa forme plate et rectangulaire. Il s'agit d'un petit pain ayant une mie légère et alvéolée ainsi qu'une croûte délicate parfumée à l'huile d'olive pure et saupoudrée de farine. En raison de sa forme allongée, le **ciabatta** est idéal pour les sandwiches. Comme dans les cafés italiens, on peut garnier [*sic*] le **ciabatta** de tomates fraîches, d'huile d'olive, de jambon prosciutto et on y ajoute du romarin pour rehausser le goût. Le **ciabatta** peut également être servi frais ou grillé ou garni pour accompagner les repas et les trempettes. (*Le Nouvelliste*, Trois-Rivières, Québec/Canada, 29-08-1998, p. 40)
2. Fils et petit-fils de boulanger, arrière-petit-fils de meunier, Éric Kayser, 36 ans, ne pouvait que devenir... boulanger. Et quel boulanger ! Sans aucun doute l'un des meilleurs de la capitale. Dans ses deux boutiques, on ne sait plus à quel pain se vouer entre le monge, la baguette des oiseaux, le paline, la **ciabatta** et le pain aux olives. Chez Éric, on vous déniche le pain le plus à même d'accompagner votre recette du jour. Quant aux desserts, laissez-vous tenter par l'inégalable fondant moelleux au chocolat ou la tarte aux pamplemousses roses. (*L'Express*, Paris, 07-09-2000, p. 2)
3. Les propriétaires du café les Jacasseuses ont créé un sandwich végétarien, dont la vente permet de remettre 1\$ chaque fois à la Fondation hospitalière Anna-Laberge à Châteauguay. Le sandwich est d'ailleurs appelé le grilled-cheese d'Anna pour cette raison. Vendu au coût de 9,75\$ taxes incluses, il est composé d'un pain **ciabatta** garni d'humus, de poivrons, d'aubergines grillées, de fromage provolone* et de roquette*. (*Le Soleil de Châteauguay* [en ligne], Châteauguay, Québec/Canada, 28-11-2022)
4. Point de sandwiches sans base de pain : baguette, pain polaire, bun, pitas, lavash, tortilla de blé, bao (boule de pain farcie et cuite à la vapeur), pain brioché ultraléger à la japonaise mais aussi focaccia*, panini* et autres **ciabattas**. (*La Croix*, Paris, 16-07-2023, p. 46)

V. encore s.v. *panna cotta*, ex. 8.

REM. Le mot s'emploie également au masculin (v. ex. 1 ci-dessus), probablement par ellipse du déterminé masculin dans la lexie composée *pain ciabatta* (v. ex. 3 ci-dessus) et spécialement au Canada – le dictionnaire Usito précise que *ciabatta*, attesté en fr. québécois depuis 1996, « est généralement masculin au Québec et féminin en France ».

ÉTYM. 1^{re} att. : 1998. De l'it. *ciabatta* s.f., 2. « Forma di pane piatta e allungata » (*Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, 1990, p. 614) [Supplément], par analogie de forme avec *ciabatta* s.f., 1. « Pantofola, pianella. – In particolare : vecchia sparca o pantofola chiusa solo davanti e facile a infilarsi (che si porta in casa, per comodità o per i lavori domestici) », d'étymologie incertaine : peut-être d'origine espagnole, à partir des formes du lat. médiéval *zapatonas* (X^e-XI^e s.)

et du vulgaire *zapato* (XII^e s.), ou orientale. D'après cette deuxième hypothèse il s'agirait d'un emprunt au persan par l'intermédiaire du turc *tabata* [GDLI]. Ø LEI, DELI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

coppa

s.f.

Charcuterie fabriquée à partir de l'échine de porc qui est désossée, aromatisée, roulée en forme de gros saucisson* et fumée.

1. La préparation des porcs légèrement lardés s'effectue à l'abattoir dans un laboratoire spécial du Syndicat des Charcutiers de Rome, sous la surveillance directe de l'autorité sanitaire municipale. Elle donne les quatre catégories suivantes de produits alimentaires et industriels : a) Forme ensachée : saucissons* (*salami**), mortadelle*, coupe romaine (**coppa romana**) et saucisses de foie ; [...]. (*La Semaine vétérinaire*, Paris, 22-03-1903, p. 187)
2. *Les produits de charcuterie Graf*. [...] Graf a réussi complètement, non seulement la fabrication des produits français, mais aussi ceux [*sic* ; celle] des produits italiens : salamis*, **coppas** et les fameux jambons de Parme à chair fine, peu grasse, de salaison douce et appréciés pour cela dans le monde entier. (*La Fromagerie française*, Gray, 01-12-1936)
3. Une trentaine d'exposants présenteront leur artisanat 'made in Italy' (déco, bijoux, mode...). La gastronomie y tiendra une large place, les spécialités ne manqueront pas. Parmi elles, le parmigiano* reggiano bio de montagne, le vinaigre balsamique de Modène, la charcuterie typique comme la porchetta* au four, la mortadelle*, la **coppa**, les fameux jambons, sans oublier le Limoncello. (*Var-matin* [en ligne], Saint-Tropez, 06-05-2024)

V. encore s.v. *bresaola*, ex. 2 ; s.v. *pancetta*, ex. 5.

REM. La coppa est une salaison typique non seulement de l'Italie du Nord mais également de Suisse et de Corse : la *Coppa de Corse* est une dénomination AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis le 16 mars 2013, alors que la *Coppa Piacentina* (de la province de Plaisance, en Émilie-Romagne), l'est depuis 1996 ; celle de Parme – *Coppa di Parma* IGP (Indication Géographique Protégée) – depuis 2011. Les autres variétés italiennes, nombreuses, n'ont pas (encore) le statut d'AOP.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1903. De l'it. *coppa*² s.f., 2. « Specie di salume fatto, nell'Italia settentrionale, con il lombo di maiale, salato, aromatizzato e avvolto con budello ; nell'Italia centrale, con carne, grassi, cartilagini e cotiche ricavate dalla testa del maiale, bollite, fatte raffreddare e insaccate » (N. Tommaseo, B. Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, 1861 ; 1863 ds DELI), de *coppa*² s.f., 1. « La parte posteriore del collo : nuca ; collottola », par analogie de forme avec *coppa*¹ 'coupe' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est attesté pour la première fois en français déjà au début du XX^e siècle (v. ci-dessus ex 1), contrairement à ce qui est suggéré par le Supplément du TLFi (« Att. ds Ac. Gastr. 1962 »).

croustade

s.f.

1. Sorte de croûte, cuite au four ou faite en pâte frite, garnie de préparations diverses, salées ou sucrées.

1. 5. *Queuë de mouton à la **croustade***. Achez vne demy roesle de veau avec la moitié autant de moëlle ou graisse de bœuf, fines herbes, assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons cuits achés, puis mettez vne queuë de mouton dans vn bassin avec la chair achée dessus cuire au four ; à demy cuite mettez mie de pain, arrosez de sa graisse, remettés tousiours du pain iusques à ce qu'elle ayt fait vne grosse crouste, & ius de citron en seruant. (Pierre de Lune, *Le Cuisinier*, 1656, p. 216 ; cf. M. Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, 1996, p. 65)
2. La Poularde se sert encore à la Montmorency. Marinée. A la crème. A la Sainte-Menoux. En **croustade**. (J. Menon, *La Cuisiniere bourgeoise*, 1748, p. 146)
3. *Pommes transparentes en **croustade***. Après avoir dressé une petite **croustade** de flan de sept pouces de diamètre sur trois de hauteur, vous la garnissez de papier beurré, et l'emplissez de farine ou de graisse de bœuf hachée ; et, après l'avoir décorée et dorée, vous la faites cuire de belle couleur ; ensuite vous la dégarnissez, et l'emplissez à moitié de marmelade de pommes (trente) préparées selon la règle. Vous posez dessus huit pommes tournées (cuites très-blanches), une au milieu entourée de sept autres ; ensuite vous garnissez les vides de la **croustade** de marmelade de pommes, de manière que ces pommes tournées se trouvent incrustées à moitié dans la marmelade. Vous garnissez le cœur des pommes de marmelade d'abricots, et mettez une belle cerise par-dessus ; vous les masquez entièrement de nappes de gelée de pommes de Rouen, en sorte que la surface de l'entremets soit très-brillant. Après avoir glacé le bord et le tour de la **croustade** avec de la marmelade d'abricots ; vous servez chaud ou froid. (M.-A. Carême, *Le pâtissier royal parisien*, 1815, t. 2, p. 169)
4. **Croustades**. – Elles se font de différentes façons selon l'usage auquel elles sont destinées. 1° **Croustades à blanc** : Foncer les moules, beurrés (moules ronds, ovales ou autres), en pâte à foncer fine ; piquer le fond, tapisser de papier blanc ; emplir l'intérieur de lentilles ou de pois cassés et cuire à four moyen. Retirer la garniture et tenir les **Croustades** à l'entrée du four pendant quelques minutes pour sécher l'intérieur. [...] **Croustades de Volaille Régence**. – **Croustades** frites de forme cylindrique. *Garniture* : Petits filets de volaille ; petites quenelles en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; truffes en petites olives ; crêtes et rognons de coq. – Sauce Parisienne à l'essence de champignons. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 219)
5. En entrée, il y avait une assiette composée de trois tapas et au dessert une **croustade** aux pommes. (*La Dépêche du Midi*, Tarn-et-Garonne, 05-05-2024, p. 23)

V. encore s.v. *gnocchi*, ex. 13 ; s.v. *granita*, ex. 7 ; s.v. *minestrone*, ex. 6 ; s.v. *mozzarella*, ex. 3 ; s.v. *polenta*, ex. 27 ; s.v. *sabayon*, ex. 40.

2. (Région. Q/C) Dessert fait d'une préparation à base de fruits (petits fruits, pommes, fraises, rhubarbe, etc.) recouverts d'un mélange de farine, de flocons d'avoine, de beurre et de cassonade. (< Usito)

6. Un mot encore, cette fois sur les recettes québécoises « typiques » contenues dans cet ouvrage collectif qui, en passant, pèse plus de quatre kilos. Va toujours pour la soupe aux gourganes, le ragoût de pattes et la **croustade** de pommes de sœur Monique Chevrier. Mais du filet de chevreuil d'Anticosti, de la perdrix au chou, de l'anguille pochée, et des truites inuit séchées « Pissik », j'en connais pour ma part bien peu qui en aient déjà mangé... (*Voir*, Montréal, 14-11-1996, p. 59 < fichierTLFQ)

REM. Comme l'it. *crostata*, le fr. *croustade* désigne à la fois une préparation salée et sucrée mais, contrairement à la tradition culinaire italienne, l'usage français prévoit, en plus de la cuisson au four, la friture. Le passage du /o/ italien à /u/ dans le mot français s'explique par l'influence de la famille de *croûte*. Notons aussi le phénomène morphologique de la substitution du suffixe italien *-ata* par le suffixe français d'origine provençale *-ade*. – En français québécois, le mot a été récupéré pour traduire l'anglais *crumble* (v. ci-dessus 2., ex. 6).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1656. Prob. de l'it. *crostata* s.f., 1. « Torta salata di pasta fatta cuocere in forno (per lo più con pezzi di carne o di pesce, e spezie varie) » (*Novellino* [milieu XIII^e s.], 92, 151) et 2. « Dolce rotondo di pasta frolla ricoperto di marmellata o di crema su cui si stendono alcune strisce di pasta frolla incrociate » (T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, 1601 [1585], p. 686), dérivé de *crosta* 'croûte' [GDLI]. Cf. LEI [2, 1223, 1], syntagme *crostata d'anguille* (fin XIII^e s., *Novellino*, B ; ante 1370, *Velluti*, B). V. aussi AtLiTeG, s.v. *crostata*.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. L'hypothèse, avancée par le TLFi, d'un emprunt au languedocien *croustado* 'tourte', attesté depuis 1756 (FEW, t. 2, p. 1372b), est, comme le dit aussi ce dictionnaire, moins probable, en particulier si l'on considère que la plus ancienne attestation en français que nous ayons trouvée remonte à 1656 (v. ci-dessus ex. 1).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le fr. *croustade* est plus ancien que ce que l'on pense – cf. TLFi : « 1712 *pâté de croustade* (F. Massialot, *Nouv. Cuisinier royal et bourgeois*, 2, 55 ds QUEM.) ».

daube, † dobe, † adobbe

s.f.

Mode de cuisson de certaines viandes mijotées à l'étouffée dans une marinade richement aromatisée : *en daube*. *P. méton*. La viande ainsi préparée.

1. *Dobba*, sorte de viande, peut estre ce que nous disons, à la dobe ou **daube**. (A. Oudin, *Recherches italiennes et françoises*, 1640, p. 294)
2. *Membre de mouton à la daube*. Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empotter avec de l'eau, & bien assaisonner : lors qu'il sera presque cuit mettez y du vin blanc à proportion, & le faite acheuer de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange*, mais fort peu de peur de lamertume ; lors que vous le voudrez servir garnissez le de persil & de fleurs. (F. P. de La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, p. 39)
3. Ce bon sire s'étoit mis en train ; il avoit fait apporter un jambon sur la table, et le reste d'une excellente **daube**. (P. de Marivaux, *Le Télémaque travesti*, 1736, p. 226)
4. Il se composait de radis* noirs et roses, de cornichons, anchois, beurre et olives pour hors-d'œuvre ; d'un succulent potage au riz* qui témoigne d'une sollicitude maternelle, car nous y avons reconnu un délicieux goût de volaille, et, par l'aveu du récipiendaire, nous avons appris qu'en effet l'abatis d'une belle **daube** préparée par les soins de Mme Clapart avait été judicieusement inséré dans le pot-au-feu fait à domicile avec des soins qui ne prennent que dans les ménages. (H. de Balzac, *Un début dans la vie*, 1845, p. 852)
5. **DAUBE**. *Procédé type* : Détailler en escalopes épaisses un kilo 500 de culotte de bœuf ou de paleron maigre ; larder transversalement chaque escalope avec un lardon roulé dans du persil haché, mélangé d'une pointe d'ail broyé. Assaisonner de 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre ; saupoudrer d'échalotes hachées ; mariner pendant 2 heures avec une bouteille de vin rouge et un bouquet garni. Éponger ensuite les escalopes et les faire colorer des deux côtés, à la poêle, avec de bonne graisse. Les ranger dans une casserole ou daubière en terre, de dimensions justement proportionnées et foncée de bardes de lard ; ajouter marinade et bouquet garni ; couvrir l'ustensile et le luter au repère en laissant une toute petite ouverture pour l'échappement de la vapeur. Cuire doucement au four pendant 4 heures. – Servir tel quel, après avoir retiré le bouquet garni. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 456)
6. Au menu ce jeudi dans la cité scolaire Jean-Moulin-Jean-Bène de Pèzenas : du cordon-bleu, classique des cantines sur lequel se ruent les élèves ; du filet de cabillaud en sauce ; et surtout une **daube** au vin, cuite sur place, avec du bœuf de l'Aubrac et des champignons frais. (*Midi Libre* [en ligne], Montpellier, 05-05-2024)

V. encore s.v. *linguine*, ex. 5 ; s.v. *porchetta*, ex. 12 et 13.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1640. De l'it. *dobba* 'marinade', attesté en 1549 chez le cuisinier italien de la Renaissance Cristoforo da Messisbugo (cf. Vollenweider 1963_b, p. 399) – en 1570, chez Bartolomeo Scappi, autre cuisinier de l'époque, on trouve la forme *adobbo* (cf. *ibid.* p. 400) –, du catalan *adob* 'marinade', déverbal d'*adobar* 'mariner' (cf. TLFi < FEW t. 15/2, 79b-80a ; Ø DELI, LEI). Courant

jusqu'au XVIII^e siècle, l'it. *dobba* ne s'emploie plus aujourd'hui, à l'exception de ses avatars siciliens *addúbba* 'salsa di aglio, pepe ed acqua calda, che usano i contadini', *addóbbu* 'modo di cucinare una pietanza', etc. (TLFi ; cf. Alberto Varvaro, *Vocabolario Storico-Etimologico del Siciliano*, Strasbourg, ELiPhi, 2014, vol. 1, p. 23).

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Nous signalons, comme le fait le TLFi, l'existence de deux attestations remontant au XVI^e siècle qui, en raison de leur localisation géographique, sont plus probablement des emprunts éphémères à l'espagnol *adobo*, attesté au sens de 'marinade' depuis le XV^e siècle :

7. 1571 « gigotz à la **dobe** » *Annales Cercle arch. Soignies*, 16, 1956, p. 128 (texte relatif à Lille.). (J. Herbillon, *Éléments espagnols en wallon et dans le français des anciens Pays-Bas*, 1961, p. 46)
8. C'est qu'ils disent, que comme Dieu eut créé du commencement deux baleines masle et femelle, craignant que faisant generation elles ne remplissent le monde, il s'advisa d'en tuer l'une, et la mettre en **adobbe** bien salee, afin de la garder pour la venuë du Messias, et lors il accommodera l'autre en un Savorados, pour manger l'une fraische et l'autre salee au festin des Iufs, qui feront alors grand chere, et bevront du vin de la vigne que Noë planta. (P. de Marnix de Sainte-Aldegonde, *Tableau des différends de la religion*, 1857 [ca 1580], t. 2, p. 344)

espadon, † spadon

s.m.

(*P. anal.* avec le sens 1. « Grande et large épée à deux tranchants se maniant à deux mains »³⁶²) Poisson pouvant dépasser cinq mètres, dont la mâchoire supérieure s'allonge en un éperon aigu et long comme l'épée du même nom, à la chair blanche et comestible.

1. Ceux entre autres qu'on y pesche le plus, sont les Sombres, les Pelamydes, les Capitons, les Synodons, & les **Spadons**. (S. Gaudon, *Ambassades et voyages en Turquie et Amasie de M. Busbequius, nouvellement traduites en françois par S. G. Gaudon*, 1646, p. 89 ; cf. TLFi)
2. *De l'Espadon*. Entre les Monstres Marins on remarque particulièrement celui que nos François nomment **Espadon**, à cause qu'il a au bout de sa machoire d'enhaut une defense de largeur d'un grand Coutelas, qui a des dens dures & pointuës de deus costés. (C. de Rochefort, *Histoire naturelle et morale des Iles Antilles de l'Amerique*, 1658, p. 174)
3. Il ne faut pas mettre l'**Espadon** au rang des poissons qui ne sont pas bon à manger ; il est excellent, on en prend beaucoup dans la Mediterranée au Fare de Messine. On l'appelle Pesce Spada, ou poisson à l'épée. (J.-B. Labat, *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique*, 1742, t. 8, p. 377)
4. La guerre continuelle que les Corsaires de Barbarie font aux Habitans du Royaume des Deux Siciles, & le genre de pêche auquel s'adonnent ces derniers, les obligent de se servir de barques légères qui marchent avec la plus grande vitesse, soit pour éviter l'ennemi, soit pour suivre avec plus de facilité le poisson qu'ils veulent harponner, tel que le *pesce spada* ou **spadon** que les Grecs nommoient *xiphias*. (*Gazette du commerce*, Paris, 23-06-1778, p. 398)
5. Le passage des thons, et celui du *pesce spada* ou **spadon** qui les accompagne ou plutôt les précède, commence au mois de mai et finit au mois de juillet, dans les parages sardes. (C. de Saint Séverin, *Souvenirs d'un séjour en Sardaigne pendant les années 1821 et 1822*, 1827, p. 239)
6. L'**Espadon** ou Poisson-épée (*Xiphias gladius*), sa longueur ordinaire est de 2 à 3 mètres ; il porte dans le prolongement de la mâchoire supérieure une sorte de glaive dont il fait une arme redoutable ; on le rencontre dans la Méditerranée. (A. Locard, *Guide aux collections de zoologie, géologie et minéralogie*, 1875, p. 43)
7. LE CRYSTAL. 25 Rue Marbeuf (fermeture le vendredi). Ses spécialités : L'agneau de lait à la broche – La brochette d'**espadon** à la grecque. Le médaillon* de veau cordon bleu. Le kébab à l'orientale et son fameux dessert « L'Alaska ». (*France-Soir*, Paris, 06-12-1950)
8. Cinq ans déjà que Gwenaël Boisrame s'attache à accompagner ces flacons de ce qu'il sait faire de mieux : une cuisine de bistrot sans chiqué, guidée par ce qui lui fait de l'œil sur les étals du marché. Ainsi, lors de notre passage, du fondant palais de butternut rôti au miel et au thym, surmonté de burrata* crémeuse, des originales moules de bouchot citronnelle et gingembre ou encore du tataki d'**espadon** rehaussé de grenade* et passion, avec lequel s'acoquinent parfaitement les irréprochables frites maison. (*Le Figaro*, Paris, 12-01-2024, p. 41)

³⁶² Également emprunté à l'it. *spadone* 'grande épée'.

REM. Par rapport au modèle italien *spadone*, dans le fr. *espadon* nous pouvons remarquer la présence d'un [ɛ] prosthétique, communément inséré pour faciliter la prononciation des mots commençant par /s/ + Cons. Productive au sein de l'espace galloroman jusqu'à la fin du Moyen Âge, la prosthèse vocalique touchant les mots dits à 's impur', c'est-à-dire présentant /s/ + Cons en position initiale, disparaît progressivement de l'usage entre la fin du XV^e et le début du XVI^e siècle, parallèlement à l'émergence d'une variété de français standardisé. Son maintien dans le cas du fr. *espadon* s'explique par des facteurs à la fois diamésiques, diastratiques et diatopiques (cf. § 3.2.1. du présent travail).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1646. De l'it. *spadone* s.m., 3. « [R]³⁶³ merid., pesce spada », augmentatif de *spada* « épée » [GDIU]. L'it. *spada*, duquel *spadone* est dérivé avec ajout du suffixe augmentatif *-one*, a aussi acquis le sens de 'poisson' à partir du XVII^e siècle et il a depuis remplacé le régionalisme *spadone*. La locution *pesce spada*, d'où par ellipse l'emploi de *spada* que nous venons de mentionner, est en revanche plus ancienne (fin XIII^e siècle) [DELI]. Ø LEI. Concernant la présence du *e*-prosthétique dans le fr. *espadon*, Sampson 2003 avance l'hypothèse d'un contact entre l'occitan ou le gascon et le piémontais³⁶⁴, deux dialectes, respectivement du Sud de la France et du Nord de l'Italie, dans lesquels la prosthèse vocalique touchant les mots dits à 's impur', c'est-à-dire présentant /s/ + Cons en position initiale, était encore productive à l'époque de cet emprunt (cf. § 3.2.1. du présent travail).

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Hope enregistre la forme *espadon* une première fois parmi les italianismes du XVI^e siècle, dans le sens de « Grande épée à deux poignées » (cf. 1971, p. 191), et une deuxième fois parmi ceux du XVII^e siècle, pour le sens de « Poisson à la mâchoire supérieure allongée comme une lame d'épée » (cf. *ibid.*, p. 285). Dans le cas de ce deuxième italianisme, pour lequel il renvoie au dictionnaire de Corneille (1694) pour une première attestation, il avance l'hypothèse d'une extension sémantique interne au français, « since *espadone* is not attested with this sense in Italian » (cf. *ibid.*). Or, le GDIU semble contredire cette affirmation ; toutefois, comme il est le seul dictionnaire italien à enregistrer le mot *spadone* dans cette acception apparemment méridionale, sans d'ailleurs en indiquer la date d'attestation, nous ne sommes pas en mesure de dire avec certitude à qui revient la parenté de cette extension sémantique. Toutefois, la locution italienne *pesce spada* 'poisson-épée' (v. ex. 3, 4 et 5 ci-dessus) existait déjà au XIII^e s., alors que l'emploi par ellipse de *spada* '*id.*' est devenu courant autour du XVII^e siècle, au moment où le français *espadon* prenait lui aussi ce même sens. Il est possible, alors, que l'extension sémantique du français *espadon*, attestée pour la première fois en français en 1646 sous la forme non francisée *spadon* (v. ex. 1 ci-dessus), soit une innovation inspirée de l'italien *spada*, dans le sens que ce mot a en apposition dans la locution *pesce spada*.

³⁶³ Régional.

³⁶⁴ La Gascogne est un peu loin du Piémont ; par contre, le provençal alpin touche le piémontais.

estouffade, † étouffade, † estoffade

s.f.

Manière de faire cuire très lentement et dans leur vapeur certaines viandes. *En estouffade, à l'estouffade.*

1. Si j'atteins le but souhaité / Par l'effet de votre bonté, / Un bœuf sera la récompense / De votre divine assistance ; / Et pour vous chatouiller le goust, / Car vous aimez bien le ragoust, / Les chairs seront en **étouffade**, / Les entrailles à la poivrade, / Et pour vous traiter en mignons, / J'y mesleray des champignons. (P. Scarron, *Virgile travesty*, 1648-1652, V, p. 202a, dans L. T. Richardson, *Lexique de la langue des œuvres burlesques de Scarron*, 1930 ; cf. TLFi)
2. *Poitrine de veau à l'estouffade*. Prenez poitrine d'un veau bien blanc & bien gras, mettez dessous des bardes de larde, & l'assaisonnez, puis la couvrez iusques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite : apres passez champignons, palets, capres* & ris de veau, & qu'ils se meslent & acheuent de cuire ensemble. (F. de La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, p. 37)
3. III. PETIT ENTREMET. ARTICHAUX* A L'ITALIENNE, OU A L'**ESTOUFFADE**. (J. Lebas, *Festin joyaux ou La cuisine en musique*, 1738, t. 1, p. 61)
4. *Ramereaux à l'étouffade*. – Videz et flambez trois ramereaux, préparez des moyens lardons, assaisonnez-les de sel, de poivre, de persil et ciboules hachés, d'épices fines et d'aromates pilés et passés au tamis ; il faut que le basilic domine un peu ; lardez vos ramereaux, marquez-les dans une casserole, comme il est énoncé à l'article précédent ; faites-les cuire ; leur cuisson achevée, dressez-les sur votre plat ; tamisez le fond, saucez-les, et servez-les. (A. Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873, p. 942)
5. **ÉTOUFFÉE** (cuisine). – Consiste à faire cuire certains aliments lentement, dans leur jus, en des vases hermétiquement clos. Il importe de ne pas ouvrir le récipient avant que le plat ait atteint le point de cuisson exact. Il faut donc assaisonner au préalable, et bien connaître la durée de la cuisson, qui varie suivant la nature de la viande. On cuit à l'*étouffée* les perdrix, les cailles, le poulet, la dinde, le bœuf, le mouton, avec ou sans légumes. Ce mode de cuisson s'appelle aussi *étuvée*, **étouffade**, **estouffade**. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 551)
6. Menu du jour : sardines à la tomate, sauté de bœuf en **estouffade**, pommes de terre vapeur, Saint-Nectaire, compote pommes ananas. (*L'Indépendant*, Narbonne, 08-11-2023)

– *P. méton*. Plat ainsi préparé.

7. *Assiettes d'entrée*. I. Une **estouffade** de poulets marinés garnis de ris de veau entiers frits, servis à sel, en baignets. (L. S. R., *L'art de bien traiter*, 1693, p. 46)
8. *Ecrevices à la poêle*. [...] le tout ayant sué & cuit dans son jus comme une **étouffade**, vous retirerez vos Ecrevices, que vous mettrez dans une autre casserole jusqu'à ce que vous ayez un peu fait attacher les ingrediens où auront cuit vos Ecrevices, & y mettrez une cuillerée de bon coulis, un bon verre de vin de Champagne : étant bien dégraissé & salé à propos, vous passerez la sausse, &

dresserez vos Ecrevices dans un plat, y mettrez la sauce dessus, & servirez pour Entremets. (F. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, 1722-1730, t. 3, p. 169-170)

9. Le souper, servi avec délicatesse et profusion, dans une vaisselle plate magnifique, surprit encore M. de Seyssel, point accoutumé à tant de faste, bien qu'il fût de noble maison et riche. Il y fit honneur, ayant le vigoureux appétit que donnent un corps sain et une conscience tranquille. Il mangea de tout, de l'**estouffade** aux pommes d'amour et du risotto* aux truffes blanches, du pâté de venaison et de la poularde rôtie, du fromage persillé et des fraises, des confitures et des gâteaux. (*Le Figaro*, Paris, 01-01-1896, p. 84)
10. **ESTOUFFADE**. 1° Détailler 600 grammes de Paleron, et autant de chair de côtes couvertes entrelardées, en morceaux carrés du poids moyen de 100 grammes. Faire revenir au beurre 250 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi ; l'égoutter. Dans la même graisse, mettre à revenir les morceaux de bœuf et 3 oignons moyens, partagés en quartiers. Ajouter une gousse d'ail broyée, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre et saupoudrer de 2 moyennes cuillerées de farine. Faire roussir celle-ci en remuant : puis, mouiller d'une bouteille de vin rouge et d'un litre de fonds brun ; faire partir en ébullition, ajouter un bouquet garni ; couvrir et cuire au four pendant 2 heures et demie à 3 heures. 2° Renverser le tout sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Recueillir morceaux de bœuf et lardons dans un sautoir ; leur adjoindre 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre. – Laisser reposer la sauce pendant un quart d'heure pour que la graisse remonte à la surface ; la dégraisser et la mettre au point de consistance, soit en la réduisant si elle est trop claire, soit en la relâchant avec un peu de fonds si elle est trop épaisse. – La passer sur l'**Estouffade** et laisser mijoter encore pendant un bon quart d'heure avant de servir. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 457-458)
11. Le menu du déjeuner impressionne toujours par l'abondance des plats proposés : hors d'œuvres, pâté de sanglier et de chevreuil, **estouffade** de sanglier avec ses pâtes fraîches. (*La Dépêche du Midi*, Est toulousain, 02-03-2024, p. 26)

REM. Avec un peu plus de 20 occurrences dans la base Europresse, la graphie francisée *étouffade* ne semble plus être en usage aujourd'hui. Dans le fr. *estouffade*, nous pouvons observer la présence simultanée du [ɛ] prosthétique, du /s/ étymologique et du suffixe francisé *-ade*, dû très probablement à l'influence de nombreuses autres dénominations culinaires se terminant en *-ade* (p. ex. *marinade*) et responsable du changement de genre entre l'it. *stufato*, masculin, et le fr. *estouffade*, féminin.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1648-1652. De l'it. *stufato*, 1. adj. « Cotto a lungo e a fuoco lento in un tegame fondo e coperto, con raggiunta di aromi, verdure e liquido di cottura (un cibo, in partic. la carne) » (A. Citolini [ca 1500-après 1565]), et 2. s.m. « Pietanza di carne, per lo più tagliata in pezzi, cotta secondo tale procedimento » (Anonimo veneziano [XIV^e s.], *Libro per cuoco*), participe passé de *stufare* v.tr. « Cuocere a lungo e a fuoco lento, in un tegame fondo e coperto una vivanda, in partic. la carne per lo più tagliata in pezzi, aggiungendovi aromi, verdure e liquido di cottura (vino, brodo o acqua) » (P. Fortini [après 1496-1562], *Novelle*, 1888-1894 [à partir de 1555], t. 3, p. 20) [GDLI]. Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *stufato* adj. (att. dep. début XIV^e s.) et s.v. *stufato* s.m. (att. dep. début XVII^e s.).

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le TLFi et le GR donnent à tort l'it. *stufata*, féminin de *stufato* ci-dessus, comme modèle du fr. *estouffade*, alors que cette forme n'est pas attestée en italien dans cet emploi ; d'autre part, pour Höfler, celui-ci serait un dérivé créé en français de *estouffer*,

étouffer ‘priver d’air’ (cf. 1996, p. 82-83). En réalité, le français moderne *étouffée* (v. ex. 5 ci-dessus) n’est que la forme francisée de *estouffade* (cf. Hope 1971, p. 285-286) où, à côté de l’effacement du /s/ étymologique, le suffixe italien *-ata*, correspondant à la terminaison du participe passé, a été substitué par son équivalent français *-ée*.

express

s.m.

Extrait de café* concentré préparé dans un percolateur.

– (en apposition) *Café* express*.

1. Émile fit honneur au déjeuner qui se composait de : hors-d'œuvre, sole Marguery, entrecôte aux pommes soufflées, foies gras truffés, glace, dessert, café* « **express** » et liqueurs. (*Almanach illustré du Petit Parisien*, Paris, 01-01-1909, p. 28-29)
2. *L'autre « matin » ou Une journée à Naples*. [...] Comme je passe devant le café Esposito, à l'angle de la rue Chiaia, l'idée me vient de m'offrir un café*. J'ai, comme cela, au moins trois bonnes idées par jour. Le garçon me propose un « café*-**express** » qu'il m'apportera une demi-heure après. En Italie, les **express** ne vont pas plus vite dans les buvettes que sur les voies ferrées³⁶⁵. (*Fantasio : magazine gai*, Paris, 01-02-1922, p. 328)
3. *Café* express*. C'est la mode nouvelle. Dans quelques-uns de ces bars populaires, où les gens de petits moyens, ou économes de leurs deniers, peuvent déguster, debout, un petit noir – excellent d'ailleurs – pour un prix modique, on voit depuis quelque temps un appareil nouveau. C'est une sorte de capsule reliée par un tube à un récipient où de la vapeur d'eau est sous pression. Voulez-vous un « café* **express** » ? Le patron prend quelques cuillerées de café* très finement moulu à la turque, l'introduit dans la capsule, la referme hermétiquement et fait agir le jet de vapeur qui traverse la poudre et vient suinter en gouttelettes aromatisées, à travers une sorte de crible, dans la tasse du client. Ainsi préparé, il faut bien en convenir, la liqueur qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire, est délicieuse, capiteuse. Son arôme, sa limpidité eussent enchanté Balzac. A vrai dire, depuis longtemps, nos amis d'outre-monts, les Italiens connaissaient et pratiquaient le café* ainsi préparé. Tous ceux qui ont visité Rome ont dégusté dans les bars, ne serait-ce qu'à titre documentaire, le délicieux « Espresso* », ce qu'on a baptisé chez nous le « café* **express** ». (*Excelsior : journal illustré quotidien*, Paris, 04-04-1922, p. 4)
4. Ce « solfège d'amitié » s'achèvera avec un petit café* **express** au refuge avant une descente éclair au col des Annes, une heure de marche plus bas. L'un pour retrouver Annecy, l'autre Paris. Avant la prochaine aventure. (*L'Équipe*, Paris, 22-07-2023, p. 23)

– (avec ellipse de *café**) *Un express*.

5. Le café reste idéal, avec un **express**, trois francs, on passe deux heures à l'abri, moins cher que le parking. (M. Duras, *L'Été 80*, 1980, p. 17)
6. Brasserie Lazare. [...] Un retour à l'essentiel au cœur d'un décor qui jongle entre boiseries, étoffes et mosaïques blanches et noires. Et si le réveil n'a pas sonné assez fort, on s'accorde deux minutes pour savourer un **express** au comptoir. Dès 7h30. (*Décideurs Magazine*, Paris, 24-10-2023, p. 66)

³⁶⁵ Dans cette citation, l'auteur, par étymologie populaire, pense que ce café s'appelle ainsi parce qu'il est fait et servi rapidement.

V. encore s.v. *ristretto*, ex. 13 ; s.v. *spaghetti*, ex. 11.

REM. Concernant le passage de <s> à <x> et l'apocope du -o final, il ne s'agit pas d'une adaptation à la phonétique du français, mais bien du remplacement brutal du signifiant italien – *espresso* – par le signifiant du mot français *express* (en parlant d'un train), lui-même emprunté à l'anglais (cf. TLFi). C'est par ailleurs ce qui explique l'étymologie populaire illustrée dans l'exemple 2.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1909. De l'it. *espresso*³ s.m., « Caffè preparato sul momento con una speciale macchina elettrica a pressione. – Anche : la macchina stessa » (U. Ojetti [1871-1946], *Cose viste*, 1951 [1923-1939], t. 2, p. 501 ; 1918 ds DELI), dérivé de *espresso*¹ adj., 10. « Cavato fuori, fatto uscire, spremuto ; versato ; emesso (un liquido) », participe passé de *esprimere* v.tr., 11. « Spremere, vuotare premendo ; cavar fuori, trarre, estrarre ; mandar fuori, emettere (un liquido, una sostanza) » [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est attesté pour la première fois au début du XX^e siècle, soit une cinquantaine d'années avant la date fournie par le TLFi : « 1950 (ds A. Doppagne, Mél. É. Buyssens, 58) ».

expresso, espresso

s.m.

Café* express (→ **express**).

– (en apposition) *Café* espresso*.

1. Ne parlons pas des cafés romains... A part l'Aragno et le Gréco, bien déchus depuis le temps lointain où ils étaient des rendez-vous de politiciens, de journalistes et d'artistes, la Ville éternelle n'offre aux loisirs de l'étranger que l'inconfortable hospitalité de bars encombrés et bruyants où l'on consomme debout du *caffè espresso*... Ah ! ce *caffè espresso*, voilà qui est bien d'ici, encore que des percolateurs italiens le débitent depuis quelques mois sur notre boulevard Montmartre ! Accoudé à un zinc, vous buvez, dans une tasse minuscule, la quantité d'un café* très noir, très épais, mais sans parfum, que contiendraient aisément trois dés à coudre, et c'est ce que font, à toute heure du jour, tous les citadins dans toutes les villes d'Italie. Le *caffè espresso* (dont les termes se contredisent affreusement) définit lui-même son erreur : le vrai café* ne peut être fait à toute vapeur, il se prépare, comme il doit se boire, lentement, avec art... Telle est mon opinion que je n'exprime pas sans quelque inquiétude, car je n'étonnerai que les Italiens eux-mêmes – et encore pas tous – en insinuant qu'ils sont un tantinet susceptibles... (*Le Journal*, 06-05-1928, p. 1)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 4.

– (avec ellipse de café*) *Un espresso*.

2. Sur le pont presque personne : c'est le premier bateau parti de Côme, et à cette heure (il est 6h du matin), les quelques voyageurs descendent volontiers au bar du petit navire pour se réchauffer en dégustant un « **expresso** ». (*L'Essor : revue littéraire mensuelle de jeunes*, Paris, 01-04-1921, p. 5)
3. Le jeune homme du comptoir commençait à me connaître, il savait que je prenais quelques gouttes de lait froid avec mon **expresso**. (J.-P. Toussaint, *La Salle de bain*, 1985, p. 98)
4. Doit-on dire « **expresso** » ou « **espresso** » ? Je trouve « **expresso** » dans mon dictionnaire, mais pas « **espresso** ». Pourtant, je l'entends et je le lis très souvent. Est-ce en raison du multiculturalisme canadien ? Toujours est-il qu'au Québec, selon l'OQLF et le *Multidictionnaire de la langue française*, nous acceptons *expresso* et *espresso* (on peut aussi dire café* *express**). Mais le *Petit Robert* et le *Petit Larousse* ne recensent qu'*expresso* pour le moment. *Espresso* est en fait un amalgame d'*express* et d'*espresso*. Le mot *express*, tout à fait correct dans notre langue, est en fait le mot *exprès* qui est passé à l'anglais et qui nous est revenu sous cette forme. Il ne s'agit pas de l'*exprès* avec le *s* muet qui signifie *spécialement, intentionnellement*, mais de l'*exprès* avec un *s* sonore, qui voulait dire « chargé spécialement de transmettre la pensée, la volonté de quelqu'un ». Aujourd'hui, en France, un *exprès* est un envoyé, et une lettre *exprès*, une lettre par porteur spécial. Chez nous, le mot *express* est en train de l'emporter sur *exprès*, car celui-ci renferme, en plus, une connotation de rapidité. On pourrait croire que les Italiens ont suivi la même étymologie et qu'un **espresso**, pour eux, est un café* préparé rapidement. Pas du tout ! *Espresso* est le participe passé du verbe *esprimere*, qui veut dire « extraire par pression ». Notons qu'en italien, la lettre *x* n'existe pas, sauf dans les mots d'origine étrangère comme *taxi*. C'est presque toujours le son [s] qui se retrouve à sa place. En français, nous avons choisi le meilleur des deux. *Espresso* renferme à la fois les idées

de rapidité et d'extraction par pression³⁶⁶. Le mot est adopté depuis 1968. À noter que, lorsqu'ils sont utilisés comme épithètes, *expresso* et *espresso* s'accordent en nombre. On écrira donc des *cafés* expressos* et *espressos*. (*La Tribune*, Sherbrooke, Canada, 26-09-2014, p. 20)

5. La machine à café* Krups est un modèle à grain automatique avec broyeur intégré. Elle promet des **espressos** et cafés* de qualité professionnelle au quotidien. (*Ouest-France* [en ligne], Rennes, 01-05-2024)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 2, 5 et 7 ; s.v. *express*, ex. 3 ; s.v. *cappuccino*, ex. 4 et 6 ; s.v. *latte*, ex. 7 ; s.v. *macchiato*, ex. 1, 4 et 6 ; s.v. *ristretto*, ex. 1, 9 et 13.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1921. De l'it. *espresso*³ s.m., « Caffè preparato sul momento con una speciale macchina elettrica a pressione. – Anche : la macchina stessa » (U. Ojetti [1871-1946], *Cose viste*, 1951 [1923-1939], t. 2, p. 501 ; 1918 ds DELI), dérivé de *espresso*¹ adj., 10. « Cavato fuori, fatto uscire, spremuto ; versato ; emesso (un liquido) », participe passé de *esprimere* v.tr., 11. « Spremere, vuotare premendo ; cavar fuori, trarre, estrarre ; mandar fuori, emettere (un liquido, una sostanza) » [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le GR n'enregistre que la forme francisée *expresso*, alors que *espresso(s)* est tout aussi courant en français (cf. ex. 4 et 5 ci-dessus), d'Europe – plus de 10 200 résultats dans Europresse – tout comme en français québécois – environ 7 800 occurrences. Dans ce dernier en particulier, il semblerait que la forme fidèle au modèle italien *espresso(s)* l'emporte sur *expresso(s)* – un peu plus de 3 900 résultats – ce qui signifie que, pour se référer à ce type de café, le 66,4% des scripteurs franco-canadiens a choisi la forme *espresso(s)*. Nous signalons enfin une coquille dans l'article que le GR a consacré au fr. *expresso* : sous la section ÉTYM. on lit « empr. à l'ital. *expresso* », alors que le mot italien est bien évidemment *espresso*.

³⁶⁶ On a ici un bel exemple d'évolution sémantique par étymologie populaire (v. Thibault 2004, p. 112, à propos de fr. *pousse-café* > esp. *poscafé* et *pluscafé*).

farfalle, farfalles

s.f.pl.

1. Pâtes alimentaires en forme de petit nœud papillon. *Fabriquer les farfalle, acheter un paquet de farfalle.*

1. A force de ténacité, Éponine avait su imposer ses goûts de Marseillaise intelligente et la France d'après-guerre découvrit avec surprise et intérêt ses petites ravioles*, ses délicates **farfalles** aux goûts étranges. (J.-P. Liegibel, *Quelques pas dans l'au-delà : récit*, 1990, p. 14)
2. Vermicelles*, **farfalles**, linguines*, tagliatelles* et autres tortellinis*, représentent un chiffre d'affaires de près de 10 milliards de dollars pour l'Europe et les États-Unis. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 28-10-1995, p. 9)
3. L'homme est un passionné. De musique d'abord, de pâtes ensuite. Des domaines a priori aux antipodes et pourtant Christophe Armand a réussi le tour de force d'allier les deux en créant sa société « Le Son des pâtes ». Depuis quelques mois maintenant, il fabrique et commercialise des pâtes biologiques, qu'il vend essentiellement sur les marchés locaux. Christophe Armand est repérable de loin... À côté des fusilli*, **farfalle** ou penne*, des bacs de vinyles d'occasion et une platine prennent la moitié de son stand. (*Sud Ouest*, Lot-et-Garonne, 16-04-2023, p. 22)

V. encore s.v. *fusilli*, ex. 3 ; s.v. *penne*, ex. 2.

2. *P. méton.* Mets à base de pâtes de ce genre. *Farfalles à la truffe.*

4. Le cameriere apporte la carte, un merveilleux poème : risotto* ai funghi, pasta verde al forno, **farfalle** con tonno e ricotta*, bucatini all'amatriciana, spaghetti* alle vongole [...]. (C. Nori, *Une fille instantanée*, 1981, p. 167)
5. Les aficionados de la gastronomie transalpine craqueront quant à eux pour un bon plat de **farfalle**, ces petites pâtes en forme de papillon, que l'on sublime d'une sauce composée de haricots verts, de petits pois, de yaourt frais et de menthe pour une touche de fraîcheur. Toujours du côté de la botte, on apprécie la traditionnelle bruschetta* surplombée de haricots verts, de fromage frais et de mangue. (*Madame Figaro* [en ligne], Paris, 07-08-2023)
6. Le plat phare du restaurant, ce sont les **farfalles** à la truffe. « C'est une recette maison élaborée par mon épouse. On l'a encore améliorée pour le restaurant. C'est une tuerie ! », conclut Philippe. À tester absolument lors de votre visite ! (*La Province*, Mons-Borinage, 03-05-2024, p. 8)

V. encore s.v. *trévisse*, ex. 7.

REM. Le fr. *farfalle* est rarement employé comme singulier ; même sous cette forme, il correspond au pluriel. En français on dira et écrira donc *les/des farfalle(s)* ; *un plat de farfalle(s)*, la forme sans -s respectant la morphologie de la langue de départ alors que celle avec -s s'aligne sur celle de la langue d'arrivée.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1981. De l'it. *farfalle*, pluriel de *farfalla* s.f., 9. « Pasta di minestra in forma di fiocchi, più piccoli se mangiati in brodo, più grandi se asciutti (per lo più al plur.) », par analogie de forme avec le référent désigné par *farfalla* 'papillon'. [GDLI]. Dans ce sens, le mot est attesté pour la première fois dans le *Prontuario di parole moderne* (1952) d'A. Prati [DELI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément, ce qui nous laisse avec les informations lacunaires du GR. Celui-ci, sans donner la référence correspondante, indique que le mot serait attesté en français depuis 1995.

fettucine, fettucines, fettuccine, fettuccines, fettucini, fettucinis, fettuccini, fettuccinis

s.f.³⁶⁷pl.

1. Pâtes alimentaires coupées en rubans plats, longs et minces. *Fabriquer des fettucine, égoutter les fettucine.*

1. Le menu du déjeuner a été du *manzo alla padella* (bœuf à la casserole), le fameux *timballo di macaroni** dont j'avais déjà rêvé la nuit, tant Groboz m'en avait dit de bien, et le *cacciofiori*. Sac à papier ! ce plat est vraiment au-dessus de tous les éloges que lui décerne Greboz. Si Homère avait tâté seulement une fois du *timballo* pendant qu'il composait ses vers en même temps que la carte des dîners de toute sa tripotée de dieux, il en eût fait la nourriture *extra* de l'Olympe, et le grand Zeus *terpicheraunos* lui-même aurait passé son temps à en manger. Ce *timballo* était donc parfait. On met là dedans des rognons de veau, des reliefs de poulet, des champignons, mais surtout des crêtes de *coq* : sans les crêtes de *coq* le *timballo* serait raté ! Puis la pâte du *macaroni** doit être fraîchement faite. Du reste, toute ménagère un peu aisée roule chaque matin sur une planche *ad hoc* la pâte de la *macaronata* que la famille absorbera durant le jour, et cette pâte, que l'on taille en **fettuccini** ou rubans plats, est de beaucoup supérieure à la pâte tuyautée que l'on achète en France et aussi en Italie chez les marchands. (H. Le Chauff de Kerguenec, *Souvenirs des zouaves pontificaux*. 1864, 1865 et 1866, 1891, p. 62)
2. Les « **Fettucine** ». [...]. Sur la table marbrée, en couronne vous étalez un peu de farine tamisée, avec des œufs pétrissez. De cette pâte couleur d'or laissez sécher au dehors, ensuite taillez en rubans de quelques centimètres seulement. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 01-01-1906, p. 114)
3. Avec cette machine à pâtes H.Koenig HOMOY90, vous pouvez réaliser facilement jusqu'à 600 grammes de pâtes fraîches selon 7 formes différentes. Parmi elles, on trouve les spaghettis*, les penne*, les lasagnes*, les **fettucines** et les tagliatelles*. (*Paris Match* [en ligne], Paris, 07-01-2023)

V. encore s.v. *fusilli*, ex. 2 ; s.v. *linguine*, ex. 3 et 4 ; s.v. *penne*, ex. 2 ; s.v. *rigatoni*, ex. 2 et 3.

2. *P. méton.* Mets à base de ce type de pâtes. *Fettucine Alfredo, fettucine aux fruits de mer.*

4. Et ils allèrent visiter le Forum, le Colisée, puis dîner dans une *osteria* sur le bord du Tibre, d'un plat de dinde bouillie, de **fettucini** et d'un *fiasco* de vin blanc d'Orvieto, en face de la Cloaque maxime, construite par Tarquin l'Ancien. (G. Duruy, *Andrée*, 1884, p. 220)
5. Les fusils, plus tapageurs, ne furent pas moins meurtriers, et on sait comment la balle de l'un d'eux alla percer, sans la briser, la vitre d'une fenêtre que Mgr Palma fermait au moment où cette balle le frappa au cœur et l'étendit roide mort. Ce n'était plus la balle risquée, le 15 octobre précédent, sur la peau d'un chat de Mgr Della Porta, maître de chambre de Pie IX, qui l'avait entendue avec quelque pressentiment, pendant sa promenade. Le canari de ce prélat ayant été mangé par son chat, le domestique avait voulu tuer ce vorace animal avec des **fettuccine** empoisonnées ; et, l'animal malin

³⁶⁷ Lorsqu'il est possible de le déterminer (co-présence avec un adjectif épithète), on constate que les formes en *-i* sont de genre masculin.

s'étant sauvé sur les toits, le domestique avait tiré sur le fuyard cette même balle dont le délinquant n'avait pas voulu, et qui était venue, par ricochet, tomber aux pieds du pape un peu surpris. (*La Revue hebdomadaire : romans, histoire, voyages*, Paris, 01-12-1902, p. 261-262)

6. De nombreux artistes de cinéma sont en ce moment de passage à Rome. [...] Le populaire « gangster » de l'écran, Robinson, mangeait, il y a quelques jours, chez Alfredo, où tous les voyageurs de marque vont savourer les fameux **fettucini** de sa recette. (*Le Figaro littéraire*, Paris, 07-08-1948, p. 2)
7. Si vous pouvez vous payer un dîner chez Alfredo, vous commanderez naturellement les fameux **fettuccini**, gloire de l'établissement. On vous les servira dans le plat d'argent (c'est un honneur qu'on vous fait) et ils seront suaves comme un entremets. Et vous aurez peut-être d'autres dîners romains. N'oubliez pas cet ensemble composé d'un boléro et d'une jupe plate en faille noire, et d'un corsage de crêpe bleu pâle terminé par une ceinture drapée. Avec un petit calot, vous serez élégante « comme une Française » devant les Italiens. (*France-Soir*, Paris, 28-05-1950)
8. Mon plat du jour souffrait un peu d'une certaine lourdeur, mais était néanmoins excellent. Il s'agissait d'un **fettucini** au confit de canard très tendre et pas sec du tout. (*Le Droit*, Ottawa, Ontario/Canada, 11-06-1999, p. 36)
9. Une belle assiette de **fettucinis** aux fruits de mer appelle des blancs ayant de la rondeur, du gras ainsi qu'une bonne tenue de bouche. (*Le Journal de Québec*, Québec/Canada, 25-10-2015, p. 5)
10. Comptez 21,5€ les gnocchis* et 18,5€ les **fettuccine** alla carbonara* con pancetta*. Les restes de **fettucine** réchauffés le lendemain midi étaient encore savoureux. (*Paris-Normandie*, Rouen, 26-04-2024, p. 3)

V. encore s.v. *saltimbocca*, ex. 2.

REM. Les formes en *-i*, qui, comme le fr. *linguini(s)* (→ **linguine**), n'ont pas de modèle en italien et sont dues probablement à l'influence d'autres noms de pâtes se terminant par *-i* (p. ex. *macaroni*, *ravioli*, *spaghetti*, etc.), sont plus fréquentes en français canadien qu'en français hexagonal (dans la base Europresse, on constate que 74,8% du total des occurrences de *fettuccini(s)* et 65,5% de celles de *fettucini(s)* se trouvent dans des sources franco-canadiennes). Cela peut s'expliquer par l'influence, sur cette variété de français, de l'adstrat anglo-américain, dans lequel le mot, qu'on l'écrive avec un *-e* ou un *-i* (cf. Merriam-Webster, qui enregistre les formes *fettuc(c)ine* et *fettuc(c)ini*, ce que fait aussi Usito), se prononcera de toute façon [fetə'tʃi:ni] (cf. *Le Grand Robert & Collins. Dictionnaire anglais-français*, 2008, p. 330, v. *fettucine* ; l'OED précise que la prononciation américaine du mot est [ˌfɛdə'tʃɪni]). Dans cette variété de français, le mot *fettuc(c)ini* s'emploie parfois au singulier pour désigner le plat à base de ce type de pâtes (v. ex. 8 ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1884. De l'it. *fettuccine*, s.f.pl., « Roman.³⁶⁸ Tagliatelle » (G. Carducci [1835-1907], *Lettere*, 1944 [1897], II-20-93 ; 1865 ds. DELI), diminutif de *fettuccia* s.f., 1. « Striscia di stoffa o di altro materiale, di forma lunga e stretta, adibita a vari usi (e in partic. usata per le rifiniture o per le

³⁶⁸ Marque diatopique renvoyant à Rome.

decorazioni di capi di vestiario) ; nastro, bordo, gallone ; laccio » et aussi 4 : « Al plur. Pasta lunga, di forma piatta e sottile » (V. Agnoletti [2nde moitié du XVIII^e s.–1^{re} moitié du XIX^e s.], *La nuovissima cucina economica*, 1966 [1814], LXVI-2-328) [GDLI]. Cf. LEI [6, 811, 46], syntagme *fettuccine alla bolognese* (DISC 1997).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. D'après le GR, qui néglige encore une fois de donner la référence bibliographique, le mot serait attesté pour la première fois en français en 1979, sous la forme extrêmement rare *fetuccini*.

focaccia

s.f.

Pain plat cuit au four, parfois garni d'herbes, d'olives, de tomates, etc.

1. « Ils croient que je plaisante ; mais la chose est bien ainsi » dit Renzo à son guide ; et tournant ce pain dans sa main, il ajouta : « Voyez comme ils l'ont arrangé ; on dirait une **focaccia**³⁶⁹ [en note en bas de page : « Espèce de gâteau, fait de la même pâte que le pain, mais moins levé et tout applati [*sic*]. On en fait aussi dans les provinces méridionales de la France, où il s'appelle *fougasse*] : mais c'est qu'il y en avait, du monde ! et s'il s'y trouvait de ceux qui ont les os un peu tendres, ils auront été frais ». (J.-B. de Montgrand, *Les fiancés : histoire milanaise du XVII^e siècle* [traduction française de l'œuvre d'Alessandro Manzoni], 1832, t. 2, p. 282-283)
2. Le tournoi annoncé s'est borné cependant aux exercices équestres de la compagnie Guillaume, et l'attente publique en a été un peu déçue. Le populaire florentin et les villageois accourus des environs s'en sont dédommagés, en prenant leurs ébats sur le foin vert coupé de la veille, tout autour des musiques citoyennes de la banlieue, postées çà et là dans les prés. Quelques guinguettes improvisées, éparées sous les arbres, étaient encombrées de chalands. De place en place était servi sur l'herbe quelque festin modeste, apporté de la ville ou de la maison des champs dans le panier de la ménagère : du veau froid, de la **focaccia** et de la salade* ; les agapes sacramentelles de la fraternité. (J. Amigues, *Les fêtes romaines illustrées : feuillets de l'album d'un voyageur*, 1867, p. 244)
3. La table d'hôte, qui nous intéresse surtout, offre l'antipasto*, la pasta et le plat de viande, ainsi que le dessert et le café*. En attendant nos plats, nous goûtons à ces fameuses **focaccias**³⁷⁰ à la tomate et aux herbes. Il faut d'ailleurs se garder de trop en abuser. (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 25-11-1994, p. 3)
4. Non loin de son propre restaurant, Vincent apprécie cette adresse toute simple pour ses **focaccias**. Ces énormes pizzas* campagnardes de la région des Pouilles sont coupées en cinq parts, et une seule suffit à combler un bel appétit. (*L'Express*, Paris, 16-08-2001, p.12)
5. Aujourd'hui, le commerce propose une dizaine de pains différents, autant de pâtisseries, et s'est aussi lancé dans les **focaccias** depuis un an et demi. (*La République des Pyrénées* [en ligne], Oloron-Sainte-Marie, 03-05-2024)
6. Une tranche de **focaccia** au drêche agrémentée d'une préparation à base de verts de poireau mixés et macérés dont le goût rappelle le beurre d'escargot, cuite dans un foin. Voilà comment débute chaque expérience culinaire que propose Jérémy Cannesan. (*Le Populaire du Centre*, Haute-Vienne, 12-05-2024, p. 5)

³⁶⁹ Nous avons affaire, ici comme dans le deuxième exemple, à des cas typiques de xénismes ; le mot est employé parce que la chose elle-même dont il est question est située dans un contexte étranger pour le lectorat.

³⁷⁰ L'absence d'accord en nombre est aussi un indice de xénisme, ou à tout le moins du fait que le mot est perçu comme n'obéissant pas nécessairement aux règles de la langue d'accueil, en raison de son origine encore sentie par le scripteur comme étrangère.

V. encore s.v. *antipasti*, ex. 9 ; s.v. *bruschetta*, ex. 3 ; s.v. *burrata*, ex. 5 ; s.v. *carpaccio*, ex. 5 ; s.v. *ciabatta*, ex. 4 ; s.v. *gressin*, ex. 12 ; s.v. *mortadelle*, ex. 6 ; s.v. *porchetta*, ex. 11 ; s.v. *romanesco*, ex. 11.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1832. De l'it. *focaccia* s.f., « Pane di forma circolare e appiattita, condito con olio o altri grassi, che si cuoce nel forno o sotto la brace ; schiacciata. – In partic. : nell'Italia settentrionale, nome di vari tipi di dolci tradizionali di pasta lievitata e condita in modi diversi a seconda delle regioni ; nell'Italia meridionale, pietanza composta di più strati di pasta sottile, farciti con vari ingrédients e cotti nel forno » (*La Bibbia volgare* [fin du XIII^e siècle], III-197 ; v. aussi DELI), du lat. vulgaire *focàcèa*, forme parallèle à *focacia*, adjectif substantivé féminin de *focàcius* 'cuit sous la cendre', dérivé de *focus* 'feu' [GDLI]. Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *focaccia* : a. it. *fugaçe* attesté dans un texte d'origine padouane (*Esercizi scolastici veneto-latini*) datable entre 1246 et 1255.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. L'étymon latin de l'it. *focaccia* est aussi à l'origine du fr. *fouace* « Galette de fleur de froment cuite sous la cendre ou au four ; *p. ext.* pâtisserie ayant cette forme » et de l'ancien provençal *fogatza*, *fogasa*, qui a donné par emprunt le fr. *fougasse*, géosynonyme (Midi) de *fouace* désignant le plus souvent une brioche en forme de couronne (cf. TLFi). Ces trois avatars constituent donc un triplet étymologique en français. Le fr. *fougasse* est enregistré dans le *Dictionnaire des régionalismes de France* de Pierre Rézeau, qui lui consacre un long article (2001 : 486-489), dont nous allons présenter ici une version abrégée : « **FOUGASSE** n. f. Surtout Drôme, Provence, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Haute-Garonne, Lot, Aveyron, Lozère, Ardèche, Haute-Loire USUEL 1. [Préparation salée] "pain fantaisie dont l'épaisseur ne dépasse généralement pas quelques centimètres et dont la forme varie selon les boulangers". (L. Nucéra, *Le Kiosque à musique*, 1984, 17). 2. [Préparation sucrée] "pâtisserie parfois de pâte à pain, souvent de pâte briochée ou feuilletée, dont la recette varie selon les régions " (R. Chastel, « La moisson à Grandrieu [Lozère] en 1910 », *Lou País* 307, 1974, 11). Parallèle à fr. *fouace* (dep. ca 1200, J. Renart, *Escoufle*, TLF), cette forme avec maintien de l'occlusive intervocalique, emprunt d'aocc. *fogatza*, de même sens (v. TLF), avec adaptation phonétique, est attestée en français dep. 1596 (« *foucasse*, m. [*sic*] ein Kuchen in der Aschen gebacken » Hulsius) ; 1600 (*fougasse* O. de Serres VIII, 1, v. Huguet) ; 1606 (« toute sorte de pains, fougasses, gatteaux, patisseries, tartres & autres viandes de four » J. Du Chesne, *Le Povrtraict de la santé*, 214) ; 1618 dans l'Aude (CaylaLanguedoc) ».

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

fusilli, fusillis

s.m.pl.

1. Pâtes alimentaires torsadées. *Emballer les fusilli, une salade* de fusilli.*

1. PÂTES ALIMENTAIRES et FARINEUX. [...] MACARONIS* Supralta Brusson, 250 gr. 175. VERMICELLE*, pâtes, macaronis*, nouilles, etc., Italia, *le paquet de 250 gr.* 180. NOUILLETES AUX ŒUFS ITALIA, *le paquet* 240. PÂTES **FUSILLI** ITALIA aux œufs. (*L'Illustrea : journal mensuel littéraire, artistique, commercial*, Béziers, 01-10-1932, p. 6-7)
2. La compagnie, qui se propose de passer à la distribution de ses produits à l'échelle nationale, a reçu une cargaison de machines spécialement construites en Italie en mesure d'emballer à vide les fettuccini* aux œufs frais gelés instantanément, ainsi que les **fusilli** tricolores, les linguini* blancs, les coquilles en pâte et les spaghetti*. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 04-05-1988, p. 5)
3. La grande famille des pâtes se décline en des variétés aussi nombreuses qu'inventives... Parmi les spaghettis*, farfalles*, **fusillis**, tagliatelles* et autres raviolis*, nous avons déniché des spécialités de la Ferme des Joboises, dans le Roannais, 100% locavores et une recette étoilée originale et iodée. (*Le Progrès*, Lyon, 21-04-2024, p. 48)
4. Du côté de l'Obélisque, le traiteur XXL proposera également un sandwich toasté avec tomate, mozzarella* (française) et pesto* (fait maison) de roquette*, une salade* de **fusilli** ou de riz* aux fèves, des falafels aux betteraves, une tarte aux épinards et au fromage de chèvre, soit une quinzaine de recettes (sans compter les desserts) allégées de tout élément carné. (*Le Parisien*, Paris, 02-05-2024)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 7 ; s.v. *farfalle*, ex. 3 ; s.v. *vermicelle*, ex. 17

2. *P. méton.* Plat à base de ce type de pâtes. *Fusilli au pesto.*

5. Le Parc de Villeneuve, exquise demeure XVIIe aux portes de Bar-sur-Seine, a été repeinte en jaune et vert, avec son mobilier contemporain, ses teintes claires et pastel, son vaste domaine dans la verdure. Sa neuve allure de manoir à l'italienne pourrait choquer dans ces parages champenois. Au contraire, elle va comme un gant à la cuisine inspirée par la Riviera que le petit Bruno pratique avec infiniment de doigté. Son frère Christophe est à l'accueil, le personnel stylé est aux petits soins, la carte des vins est pléthorique et la salade* tiède de haricots blancs et roquette* aux fruits de mer, les **fusilli** de blé dur au jambon, la daurade croustillante avec fumet de bouillabaisse, les courgettes frites et la panisse, le gorgonzola* à la poire, le dessert glacé aux agrumes* du Mentonnais ou le tonkinois chocolat-café* offrent le plus rafraîchissant clin d'œil sudiste en pays troyen. (*Le Point*, Paris, 09-12-1995)
6. Pour s'éloigner de la salade*, Sandrine Le Moine propose une assiette de **fusilli** accompagné de gorgonzola*, de pesto* et quelques morceaux de pommes. (*Paris-Normandie*, Havre, 01-09-2013, p. 18)
7. Pour le plus grand bonheur des amateurs de pâtes réconfortantes, la Pasta Week est de retour pour une deuxième édition cette année. Jusqu'au 7 mai prochain, les gourmands auront l'occasion de

visiter une quinzaine de restaurants participants aux quatre coins de la ville, afin de goûter aux divers plats de pâtes, comme des **fusillis** avec calmars* au resto-bar Joiea Social, un spaghetti* avec pétoncles géants chez Nezo ou encore des raviolis* farcis à la viande chez Pasta Casareccia. (24 heures Montréal, Montréal, Québec/Canada, 03-05-2019, p. 30)

8. Cela fait deux ans qu'il prend le large avec des sachets repas mijotés par Eric Guérin. Le marin et le chef cuisinier se sont rencontrés par l'entremise d'un ami commun. « Voyant toutes les saloperies que mon ami marin mangeait à bord, j'ai décidé de lui confectionner des menus pour sa prochaine transatlantique, raconte Eric Guérin. Son équipage, parti en 2021, a accumulé les galères et fini bon dernier, mais le seul moment où ils se regardaient avec du bonheur dans les yeux, c'était quand ils mangeaient ! Ça m'a donné envie de continuer. » En 2022, le navigateur a remporté la Route du rhum en dégustant, parfois par 40 nœuds (70 km/h), l'un de ses plats préférés, des **fusilli** seigle, légumes d'automne et pesto* noisette. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 06-01-2024)

V. encore s.v. *linguine*, ex. 10 ; s.v. *vermicelle*, ex. 17.

REM. La forme fr. *fusilli*, c'est-à-dire sans -s, est rarement employée au singulier (une quinzaine de résultats dans Europresse) ; même sous cette graphie, qui est largement dominante (72,6% du total des occurrences dans Europresse), elle correspond au pluriel, comme dans la langue de départ. En français, on rencontre donc à l'écrit *les/des fusilli(s)* ; *un plat de fusilli(s)*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1932. De l'it. *fusilli* s.m.pl., « Sorta di pasta di grano duro lunga e attorcigliata a spirale » (G. Comisso, *Capricci italiani*, 1952, p. 322 ; v. aussi DELI), forme d'origine méridionale, dérivée par analogie de forme de *fuso*¹ s.m. « Strumento di legno o d'altra materia leggera, arrotondato, rigonfio al centro, sottile alle estremità, che serve a filare, a torcere o ad arrotondare il filo (ed è organo funzionale fondamentale del filatoio e del ritorcitoio sul quale viene avvolto il filato ; da esso dipende l'uniformità del filato e la capacità produttiva di una filatura e di una ritorcitura) » avec ajout du suffixe à valeur diminutive -illo (< lat. -illus) [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Pour le GR, le mot est attesté pour la première fois en français en 1993, sans que cette date soit accompagnée d'une référence bibliographique.

□ **gamberoni**

s.m. (souvent pluriel)

Crustacé proche des gambas, typique des eaux du Golfe de Gênes (Italie), de l'Atlantique Est (de la Sierra Leone au Maroc) et de l'Atlantique Ouest (du golfe du Mexique à la Caroline du sud).

1. Dans la *trattoria* du port [de Gênes], où nous dégustons maintenant la traditionnelle soupe au poisson et les **gamberoni** mayonnaise, un chef de service d'une grande banque de la place veut bien me donner quelques détails techniques. (*Le Franc-tireur : organe des Mouvements unis de résistance : mensuel malgré la Gestapo et la police de Vichy : édition de Paris*, Paris, 03-11-1946)
2. 11 heures. Alain Ducasse sort de son PC pour déguster. Cuisiniers, maîtres d'hôtel, sommeliers, comme tous les samedis, passent au crible un plat : **Gamberoni** du golfe de Gênes à la plancha, fenouil fondant et craquant mêlé de poutargue, corail pilé, et un dessert, maintenant classique au Louis XV : les Fraises des bois de l'arrière-pays dans leur jus tiède, sorbet* au mascarpone*. Cuisine résolument assise sur la double culture frontalière, châtoyante. (*Sud Ouest*, 24-05-1998, p. 32)
3. Bruno Cirino est un taiseux qui cuisine comme il respire. Il envoie des assiettes épurées proches de la perfection absolue, comme ces **gamberonis** rôtis, jus Bellini à la verveine. En salle, son épouse, Marion, débouche des flacons d'anthologie. Adresse obligatoire pour tout gourmet qui se respecte. (*Le Figaro*, 31-12-2022, p. 24)
4. [except. au sing.] *Déguster et cuisiner, ce sont deux savoir-faire distincts ?* [Yannik Alléno] En tout cas, un grand cuisinier doit être, à mon avis, un grand dégustateur. Certains cuisinent d'instinct, moi non. Je goûte énormément et c'est le produit qui me guide vers la création. La cuisine des années 1990, consignée dans mon livre « Ma cuisine française », issue de l'enseignement de mes maîtres, je ne veux plus la pratiquer aujourd'hui. Il est loin le temps où je servais un **gamberoni** avec une courgette grillée et une belle sauce. Désormais, je goûte le **gamberoni**, je le goûte encore et encore, et je lui demande ce qu'il veut. Je vais alors chercher à lui adjoindre le goût du xérès et de l'estragon. De la même manière, quand je goûte un chevreuil, il me réclame de la vanille, que je vais lui donner. Certains oursins – pas tous ! – vous demandent un peu de genièvre. (*Le Parisien*, 07-01-2024, p. 34)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 3.

REM. La marque du masculin pluriel en italien dans ce mot, *-i*, n'est pas nécessairement sentie comme ayant cette valeur en français. Cela explique le fait que l'on puisse trouver, d'une part, *-is* en français (v. ex. 3 ci-dessus), avec alignement sur la morphologie du français, et, d'autre part, *-i* pour renvoyer à un singulier, la forme italienne du singulier *gamberone* n'étant pas attestée en français. Le français *gamberoni* est rarement employé au singulier (à peine une vingtaine de résultats dans Europresse) ; il renvoie le plus souvent à un pluriel, et, à ces fins, s'emploie plus volontiers que *gamberonis* (91,5% du total des occurrences).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1946. De l'it. *gamberoni*, pluriel de *gamberone*² s.m., « Gambero di mare (molto apprezzato come vivanda) », augmentatif de *gambero* s.m. « Specie di Crostacei Decapodi Macruri ; hanno corpo robusto con scudo provvisto di punta cefalica traingolare, addome ben sviluppato posteriormente al cefalo-torace, cinque paia di zampe, antenne lunghe e sottili, due grosse chele

portate dal primo paio di zampe ; il colore è bruno-verdastro e nella cottura diventa un rosso vivo ; si nutrono di animalletti acquatici e di sostanze in decomposizione ; vivono sia in acqua dolce (genere *Astacus*) sia in mare (genere *Homarus*) ; nuotano agilmente all'indietro ; le masse muscolose dell'addome costituiscono un cibo pregiato ; più comuni in Italia *Austropotamobius pallipes* (10-13 cm) e *Homarus vulgaris* (60 cm e più), detto anche *gambero marino*, *lupicante* o *longobardo* » (Latini volgar. [ca 1250], C. Segre e M. Marti, *La prosa del Duecento*, 1959, p. 336 ; v. aussi DELI) [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Ce mot est absent à la fois du TLFi (et Supplément) et du GR.

gianduja, gianduia

s.m.

Pâte onctueuse à base de chocolat et de noisettes finement pilées, d'origine italienne. – (parfois en apposition) *Chocolat gianduja*.

1. *Fabrique de Chocolat*. MORIONDO et GARIGLIO (MORIONDO frères, propriétaires.). Établissement hydraulique et à vapeur à Turin, récompenses à toutes les Expositions avec médailles d'or et d'argent, Chocolat en tous genres et de fantaisie. Spécialité de la maison : Chocolat **Gianduja**, Alpino, Margherita, Umberto, Praline et Bonbons crème. Dans la grande galerie de l'Exposition de Turin on voit fonctionner les machines et fabriquer le Chocolat. (*Le Figaro. Supplément littéraire du dimanche*, 25-06-1884, p. 103)
2. 14. KOHLER (Amédée) & Fils, à Lausanne (Vaud). – Chocolats en tablettes, croquettes et pastilles, à la noisette, **gianduja**, bonbons pralinés, cacao en poudre. Récompenses : 1851 Londres, 1855 Paris, 1885 Anvers. (*Catalogue général de l'exposition universelle de 1889, à Paris*, 1889, t. 7, p. 53)
3. DEMANDEZ chez tous les CONFISEURS LE CHOCOLAT **GIANDUIA** Spécialité de la Maison MORIONDO et GARIGLIO, de Turin. *Agent général* : P. DEROSI. NICE – 10, RUE DE ROME, 10 – NICE. (*Nice artistique : journal littéraire, industriel et financier*, Nice, 11-11-1897, p. 8)
4. Après le vin et le cannelé, Bordeaux a enfin trouvé sa spécialité de chocolat : le mascaron. Créée par les artisans chocolatiers de la capitale girondine, cette confiserie est un petit pavé mariant subtilement le chocolat et le vin de la région. Au goût corsé de cacao, fondant et frais, le mascaron révèle petit à petit les saveurs et les arômes du raisin qui entre pour 50 % dans sa composition, avec le **gianduja** et les noisettes grillées et broyées. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 28-10-1996)
5. Installé au cœur du Marais, rue du Roi-de-Sicile, Pozzetto s'affirme comme unique à Paris. [...] Paolo ne plaisante pas avec le sujet. Lui-même se définit comme un « fondamentaliste » de la gastronomie. Donc, pas de concession avec son exigence de qualité : ses glaces, il les veut respectueuses de la tradition et telles qu'on les a fabriquées de tout temps dans le Piémont. Exit les colorants, conservateurs et autres adjuvants. Et tant pis si la pistache* n'a pas la couleur vert prairie habituelle des produits industriels. Elle les surpasse sans problème lorsqu'elle fond sur les papilles, avec sa douceur onctueuse, parfum de la Sicile où elle est récoltée. Idem pour la noisette du Piémont, une alliée indéfectible du chocolat avec lequel elle se marie dans le **gianduia**. Quant aux sorbets*, ils sont faits avec des fruits de saison. En hiver, du kiwi, de la pomme, de la poire et...du marron* glacé. En été, de la framboise, de la fraise, du melon...Sans oublier les agrumes*, toujours à l'honneur. (*Les Échos*, Paris, 29-06-2007, p. 7)
6. Chez Caffarel³⁷¹, on assure ne s'être jamais opposé à la reconnaissance d'une certification d'origine IGP, qui pourrait « contribuer au prestige du gianduiotto en Italie et dans le monde ». Mais la filiale de Lindt a déjà sa propre marque, « **Gianduia** 1865. L'authentique Gianduiotto de Turin » et redoute que la création d'une IGP similaire, « Gianduiotto de Turin », prête à confusion. De quoi y perdre également des parts de marché. « Notre objectif est de trouver un accord qui satisfasse toutes les parties » et « qui permette à Caffarel de protéger la valeur historique de sa marque », fait-on valoir.

³⁷¹ Le fabricant italien appartient, depuis 1997, au groupe suisse Lindt.

Après le blocus naval ordonné en 1806 par Napoléon contre l'Angleterre, qui a créé une pénurie de cacao, des chocolatiers turinois ont eu recours pour la première fois à des noisettes, abondantes dans le Piémont. Mais ce n'est qu'en 1865 que la pâte à la noisette piémontaise a pris le nom d'une figure du carnaval, Gianduia, symbole de Turin, et a commencé à être commercialisée par Caffarel. (*Le Parisien* [en ligne], Paris, 19-12-2023)

7. Avis aux fondus de cacao ! Pierre Hermé a enfin sauté le pas. Treize ans après avoir créé ses premiers bonbons, ce roi du macaron a ouvert le 26 avril une boutique exclusivement dédiée au chocolat, au 25, boulevard des Capucines (Ile), à deux pas de l'Opéra Garnier. [...] Depuis l'ouverture, les amateurs de chocolat et les touristes de passage se pressent dans la nouvelle boutique du roi du macaron. On a craqué sur la très originale fleur de guimauve algae (ganache d'algue nori et yuzu) et les PH Cubes, ces petites bouchées qui explosent en bouche telles un shot décliné en plusieurs versions dont **gianduja** huile d'olive et olives noires. (*Le Parisien* [en ligne], Paris, 05-05-2024)

V encore s.v. *affogato*, ex. 4.

REM. Le genre masculin du fr. *gianduja* s'explique, d'une part, par respect du genre du modèle italien, de l'autre, par l'emploi en apposition *chocolat gianduja*, suivi d'une ellipse du déterminé. Moins courante par rapport à *gianduja*, la graphie *gianduia* – 3,8% du total des occurrences – est très probablement due à la commercialisation, en France, des chocolats « Gianduia 1865. L'authentique gianduiotto de Turin » de la marque italienne Caffarel, dont le groupe suisse Lindt est propriétaire depuis 1997. – Le pluriel *giandujas* est attesté, même s'il reste très marginal (environ une trentaine de résultats dans la base Europresse).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1884. De l'it. *gianduia*² s.m., « Cioccolato ricco di burro di cacao, morbido, cremoso e fondente : tipica specialità torinese. – Per estens. : cioccolatino o tavoletta confezionata con questo cioccolato » (C. E. Gadda [1893-1973], *L'Adalgisa*, 1943, p. 452 ; 1918 ds DELI), dérivé de *Gianduia*¹ s.m., « Maschera piemontese, incarnazione del contadino rude, spiritoso, generoso, amante della buona tavola e del buon vino, passata a simboleggiare il tipo della persona semplice e bonaria, ma dotata di accorto buon senso, di fermezza di carattere e di saldo realismo », du nom du personnage du carnaval piémontais Gianduia (en 1808) : du piémontais *Giandouja*, de *Gioan d'ia douja* « Giovanni del boccale » (*douja* est la forme féminine issue du lat. *dolium* 'jarre') [GDLI]. En apposition à valeur adjectivale dans la locution *cioccolatini gianduia*, le mot est attesté déjà en 1887 [DELI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le GR, qui enregistre le mot sous la forme *gianduja*, propose les transcriptions phonétiques suivantes : [ʒjãdyʒa ; ʒjanduja]. Une troisième prononciation possible, plus proche de celle de l'italien *gianduia*, nous est fournie par le Wiktionnaire : [dʒan'duːja].

gnocchi, † gnochì, † gnoqui, † gnoki, † gnocki, † niocchi, † niochi, † nioqui, † nioki, † niocki

s.m. (souvent pl.)

1. Quenelles faites de semoule*, de pâte à choux ou de purée de pomme de terre avec œufs et muscade.
Réaliser des gnocchi, disposer les gnocchi dans un plat.

A. Formes en *gn-*

1. Onze heures sonnent : cette joie tumultueuse va cesser ; on descend les lustres, on éteint les bougies pour donner le temps de se retirer, et de faire encore un léger souper, avant le jeûne du lendemain. Mais quelques jouissances attendent encore les consciences plus robustes, les âmes moins timorées. Toutes les *trattorie* de la ville sont ouvertes, et vingt banquets appellent les joyeux convives aux différens *pique-nique* [en note : « Festins où chacun paye sa dépense »] qui se sont formés. Là paroissent les dindes trouffées, les *tartuffoli* et les **gnocchi**³⁷² *famosi* [en note : « C'est un mélange de farine de ris, de lait, de beurre et de parmesan, avec des épices ou avec du sucre*, et taillé en petits cubes. Les gens du peuple ne parlent guères de ce met favori sans y joindre l'épithète de *famosi* ; comme on dit : *il famoso Apollone, il celebre Paesiello, il rinomato Tartini, il tanto celebre*, etc., etc., etc. »], avec le vin de Florence, celui d'Orvieto, et l'*Aleatico*. (A.-L. Milin, *Lettre de M. Milin à M. Langlès, sur le carnaval de Rome*, 1812, p. 65)
2. ENTRÉES. Filets de Soles à la vénitienne. Filets de Perches grillées à la maître d'hôtel. Filets de Brochets à la provençale. Merlans au gratin. Vol au vent garni de Moules à la poulette. Vol au vent garni de quenelles de Poisson. Vol au vent de Poisson. Timbale de Nouilles allemande. Timbale de **Gnokis** au parmesan*. Timbale de Macaroni* au naturel. Turban de filets de Soles. Anguille à la tartare. (*La Salle à manger : chronique de la table*, Paris, 10-02-1866, p. 36)
3. *Les nouvelles mesures de restriction*. Le « Journal Officiel » a publié une série de décrets ayant force de loi et réglementant la consommation de nombreux produits. [...] PATISSERIE - CONFISERIE. LUNDI, MARDI, MERCREDI. – Interdiction de vendre (sauf jours fériés). Quiche lorraine et **gnockis** autorisés tous les jours. Glaces et sorbets* sont supprimés. Pain d'épice autorisé. Pâte à choux, pâte à biscuits, crèmes au beurre, pudding pâtes aux amandes, petits fours frais : supprimés. (*Le Radical de Marseille*, Marseille, 04-08-1940)
4. L'Association de sauvegarde du patrimoine du Lauzet-Ubaye, en lien avec les Gueules enfarinées, organise un atelier de fabrication de pâtes à la main : les **gnocchi** de toutes les couleurs, samedi 4 mai, dès 9 h, à la salle polyvalente du Lauzet-Ubaye. (*La Provence*, Alpes, 02-05-2024, p. 8)
5. Durant vingt-six jours, jusqu'à la date des élections européennes le 9 juin, Libération vous fait voyager sur le continent, à la découverte de ses mets, d'une grande diversité. Même lorsqu'un ingrédient est largement utilisé à travers des pays voisins, comme la pomme de terre, chacun garde son identité culinaire. On trouve par exemple en Suède des boulettes de pomme de terre, bouillies et généralement fourrées au porc. On fait donc une première étape au pays d'Ikea et des Krisprolls pour se régaler de kroppkakor (kroppkaka au singulier, mais qui ne mange qu'une seule boulette ?). Mais pour commencer cette série de recettes européennes en douceur, on les cuisine dans une version plus facile à faire (on ne les fourre pas au porc mais on les grille à part et on mélange à la fin), qui évoque

³⁷² Contexte de xénisme ; le fait même que le scripteur se soit senti obligé de gloser le mot est une preuve indirecte.

un peu les **gnocchis** italiens et dont on a tiré la recette dans le très joli bouquin *Ata, äta, ma cuisine suédoise* de Linda Granebring (First éditions, 2023, 28,95 euros). (*Libération* [en ligne], Paris, 13-05-2024)

V. encore s.v. *raviole*, ex. 6.

B. Formes en *ni-*

6. BOURDON (MAISON), PATISSERIE des TUILERIES. MÉDAILLE d'argent 1873, MÉDAILLE et diplôme d'honneur 1874 ; – inventeur fondateur de la SOCIÉTÉ des PATISSIERS-GLACIERS de Paris 1868 ; PATISSIER-GLACIER, dîners de commande pour PARIS et la PROVINCE, RENOMMÉE de TIMBALES MILANAISE, **NIOCCHIS**, SAUMON, JOINVILLE, etc. etc. (*Annuaire-almanach du commerce, de l'industrie, de la magistrature et de l'administration*, Paris, 01-01-1878, p. 1318)
7. PAPON. *Pâtissier-Glacier*. 38, Rue Saint-Genès. A la demande générale de ses nombreux clients, à partir de ce jour et pendant toute la durée du Carême : Vol-au-Vent marinière aux quenelles de brochet, Vol-au-Vent marinière : Béchamels ; Petites Bouchées aux huitres : Timbales de Homard, de macaroni* à l'italienne, de **Nioqui**, etc. Pâtés de Thon et de Saumon aux truffes, tous les jours. Quenelles de Brochet sans garnitures. Préparation de toutes sortes de poissons. *Envoi à la campagne*. (*Le Petit Clermontois*, Clermont-Ferrand, 17-03-1885)
8. SAUCE POUR **NIOCHI** A L'ITALIENNE. Détendez 3 cuillerées à sauce de béchamel avec un peu de crème double. Ajoutez du beurre de la grosseur de 2 noix, un peu de poivre, un peu de muscade râpée et une bonne pincée de parmesan* râpé que vous mélangerez très-légèrement. Ajoutez les **niochi**, sautez-les un peu pour les mêler à la sauce. Mettez-les dans un fond à légumes ; saupoudrez-les de mie de pain et de parmesan*. Posez dessus 5 ou 6 petites boulettes de beurre, faites-les gratiner au four. Lorsqu'ils sont bien dorés et gonflés comme de petits choux, servez. (L. Souchay, *Le bon cuisinier illustré*, 1886, p. 160)
9. *Dîner officiel à la préfecture maritime*. [...] Le menu était composé comme suit : Consommé crème de riz*, bar sauce verte, timbale **Nioki**, gigot de présalé Saint-Hubert, jambon d'York au madère, sorbets* au kirsch, dinde truffée, foie gras en belle vue, salade* de Francillon, glace Néva, dessert. (*La Dépêche de Brest*, Brest, 26-03-1905)
10. Le fromage est également un élément important dans la confection des entrées. Sans parler du soufflé au fromage qui est un plat fort agréable, vous pouvez l'utiliser dans la timbale dont nous parlions tout à l'heure, dans les **niochis** ou bien encore dans un plat de nouilles ou de riz* salé qui, passé au four avec un peu de gruyère rapé, vous paraîtra délicieux. (*L'Avenir de Touraine*, Tours, 09-09-1933)

2. *P. méton*. Plat préparé avec ces éléments, pochés à l'eau bouillante, gratinés avec beurre, sauce blanche, fromage râpé ou autres assaisonnements. *Gnocchi à la romaine*, *gnocchi au gratin*.

A. Formes en *gn-*

11. **Gnoquis** à la romaine (**Gnocchis**). [...] Déposez dans une terrine la farine, la fécule, les œufs, le sucre*, le sel ; délayez l'appareil avec le lait, passez-le au tamis dans une casserole ; ajoutez la moitié du beurre, tournez-le sur feu ; dès qu'il commence à se lier, retirez-le pour finir de le lier, en le

travaillant fortement avec la cuiller ; remettez alors la casserole sur feu, faites réduire l'appareil afin de lui faire prendre consistance ; quand il est serré, retirez-le du feu, ajoutez le restant du beurre, une pincée de sucre*, un peu de muscade, 2 poignées de parmesan* râpé ; versez-le sur un plafond beurré en couche de l'épaisseur de 1 centim. ; couvrez-le avec un papier beurré, laissez-le bien refroidir sur glace pour le découper au coupe-pâte ou au couteau, c'est-à-dire en ronds ou en losanges ; dressez symétriquement ceux-ci sur un plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan*, et en les arrosant avec du beurre fondu ; poussez le plat à gour chaud pour faire prendre une belle couleur aux **gnoquis** ; envoyez-les aussitôt. (U. Dubois, É. Bernard, *La cuisine classique*, 1868, p. 87)

12. RESTAURANT DU BAR ANGLO-AMÉRICAIN. *Entrée : 2, rue Meyerbeer – Service à domicile.* Menu du Figaro. Potages : Crème Buci-**Gnochi** au Consommé, Bouchées Victoria. Darne de Saumon Valenciennes. Jambon Jubal Webb. Filet Dauphine. Canetons bigarade. Escalopes aux laitues farcies. Rôts. Ecrevisses Bordelaise. Légumes. Timbales. *Bières et Vins fins des Caves* SIMON AUVRAY. (*Le Figaro*, 01-08-1879, p. 3)
13. RESTAURANT STANISLAS. MENU DU VENDREDI-SAINT. [...] DINER. Ducal. Palestine. RELEVÉ. Huître à la Colbert. POISSON. Turbot sauce Racheal. Truites des Vosges à la Meunière. ENTRÉES. Croustade* de **Gnockis** à la Normande. Crustacés à l'américaine. LÉGUMES. Asperges nouvelles sauce Hollandaise. Petits pois à la Française. ROT. Pluviers dorés sur canapés au cresson. Salade* de saison. Suprême de saumon à la Trévis. ENTREMETS. Jambonneau à la Carême. Glace Plombière au kirsch. Fromage. Fruits et desserts. (*L'Est Républicain*, 15-04-1897)
14. **GNOKI**. **Gnoki** au gratin. – Préparer une pâte à chou avec les éléments suivants : un demi-litre de lait, une pincée de sel et un peu de muscade ; 100 grammes de beurre ; 250 grammes de farine ; 6 œufs. Quand la pâte est prête, lui incorporer 125 grammes de Parmesan* râpé. Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une petite noix ; les faire tomber dans un sautoir d'eau bouillante salée et les pocher doucement. Dès que les **gnoki** montent à la surface de l'eau et sont élastiques sous le doigt, les égoutter sur un linge. – Napper de sauce Mornay le fond d'un plat à gratin ; ranger les **gnoki** dessus en les espaçant un peu ; les couvrir de la même sauce ; les saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner au four de chaleur moyenne. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 775)
15. **Gnochi** de Semoule* à la Romaine. Faire bouillir un litre de lait, assaisonner de sel, poivre, muscade et 60 gr. de beurre. Au premier bouillon, y verser en pluie 200 gr. de semoule*, remuer au fouet et laisser cuire sur le côté du feu pendant vingt minutes, retirer et y mélanger 6 jaunes d'œufs passés préalablement à travers une petite mousseline. Verser aussitôt l'appareil sur une plaque à rebord humectée d'eau de l'épaisseur d'environ un centimètre et demi et laisser refroidir : puis détailler à l'emporte-pièce rond, ovale, losange ou croissant, les disposer sur un plat beurré par couches saupoudrées de parmesan* râpé, arroser au pinceau d'un peu de beurre clarifié, faire gratiner au four chaud, pour manger immédiatement. (Syndicat des pâtissiers de Paris, *Le Pâtissier français*, Paris, 01-01-1928, p. 20)
16. Il était temps, d'ailleurs, que M. Bonhoure se signalât à l'attention des foules, car un polymillionnaire chasse l'autre, et il allait être détrôné de son éphémère royauté par l'heureux triomphateur de la 2^e tranche, M. Louis Ribère, âgé de 32 ans, charbonnier en Avignon. C'est une chance singulière ! Tarascon et Avignon sont distants à peine de 30 kilomètres, et les deux polymillionnaires pourront aisément voisiner, en suivant le fil du Rhône ; ils auront d'ailleurs à Marseille, ville toute voisine, plusieurs collègues néo-millionnaires, et ce ne serait pas un spectacle

banal que celui de ces nouveaux Crésus mangeant, à une même table, des **gnoqui** avec une bouillabaisse sur la Cannebière ! (*Le Béarn républicain*, 02-12-1933, p. 1)

17. De là j'ai été à pied chez C. Audry qui habite bd Exelmans ; elle avait une robe en velours marron et lainage bleu tendre, elle habite un drôle d'appartement-garde meubles qui fait assez sinistre. Il y avait une belle table dressée, avec vin, **gnocchis**, jambon, salade* et un somptueux gâteau au chocolat fait de ses mains. (S. de Beauvoir, *Lettres à Sartre*, 1939, t. 1, 1930-1939, n° 99, p. 279)
18. Est-il permis d'avouer qu'on ne cherchait même plus vraiment à se fatiguer pour justifier cette adresse qui, croyait-on, ne s'épuisait elle-même pas trop à s'ajouter aux petites faims de Pigalle en compilant la carte légère à échanger ses assiettes, une cuisine au comptoir, deux vins orange, trois feuilles de basilic, un **gnocchi**, des spaghetti* et basta ? Si ce n'est, soudain, le **gnocchi** en folie, totalement inédit, composé sans pomme de terre mais avec farine et ricotta*, surmoelleux, presque coulant, superbe à fondre et nous confondre. Les spaghetti* du même acabit, ceux-là vrai de vrai mais tirés comme corde de guitare, montés en mamelon sur l'assiette, condimentés au culot de l'ail et de la myrtille, doublant leur al dente de celui de crevettes gambero rosso. Le genre de recettes où l'Italie retrouve des hanches, se penche au balcon de l'assiette, nous pince pour qu'on y croie encore. *È miracoloso sporgersi !* (*Le Figaro*, Paris, 03-05-2024, p. 37)

V. encore s.v. *fettucine*, ex. 10 ; s.v. *gorgonzola*, ex. 15 ; s.v. *linguine*, ex. 10 ; s.v. *rigatoni*, ex. 4 ; s.v. *saltimbocca*, ex. 1 ; s.v. *scampi*, ex. 14 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 8 et 17 ; s.v. *trévisé*, ex. 4.

B. Formes en *ni-*

19. Potage à la Bagration. Carpe du Rhin à la Chambord. Cailles à la financière. Caisses de foies gras Toulouse. Canetons à l'orange*. Darnes de saumon au beurre de Montpellier. Faisan truffé garni de grives de Corse. Macédoine de légumes. Brogelés au parmesan*. **Nioki** à la Viennoise. Gelée d'ananas. (J. de Goncourt, *En 18..*, 1851, p. 71)
20. *Paris à Table*. GRAND HOTEL DE PARIS. 36-38, Faubourg Montmartre. [...] MENU. Potages : Garbure. Consommé aux œufs pochés. Truites saumonées sauce hollandaise. Homard à l'américaine. Gigot de 2 heures à l'anglaise. Noisette de filet béarnaise. **Niocki** au parmesan*. Dindonneau cresson. Rouelle de veau au jus. Artichauts* barigoule. Choux-fleurs* crème gratin. Asperges à l'huile. Crème renversée au caramel. Petits-fours glacés. Fruits. Café*, moka spécial, innovation. SAVARIN JEUNE. (*Le Soir*, Paris, 10-05-1892)
21. **NIOCKIS** VÉNITIENS. [...] Faire fondre le beurre, mettre la farine, mouiller avec l'eau ; assaisonner de sel, poivre. Mettre les œufs l'un après l'autre en tournant toujours. Ensuite y mêler une pincée de fromage râpé. Mettre cette pâte dans une poche, la faire couler dans une casserole d'eau bouillante en ayant soin de couper la pâte au fur et à mesure qu'elle sort. Après un bouillon, les mettre dans de l'eau froide pour qu'ils ne collent pas ensemble. *Sauce béchamel*. – Faire une sauce béchamel avec beurre, farine et lait. Quand elle est bien lisse, mettre une pincée de fromage râpé, sel, poivre. Y mélanger les **niockis** et, avec cette préparation, en garnir des coquilles Saint-Jacques ou des timbales en porcelaine. Les parsemer de fromage râpé, de chapelure et d'une noisette de beurre. Mettre à four chaud 10 minutes avant de servir. (*L'Enseignement ménager : revue mensuelle*, Paris, 01-01-1910, p. 23)
22. Il s'assit à une table près de la fenêtre qui donnait sur un jardin intérieur. Un valet de pied s'approcha, empressé, et lui tendit un menu. A peine d'Orbac y eut-il jeté les yeux qu'il s'écria avec humeur : –

Encore un jour sans viande !... C'est bien ma veine ! – En effet, répondit le valet de pied avec un sourire navré... j'ai remarqué que monsieur le vicomte ne venait déjeuner au cercle que ces jours-là... Nous avons eu pourtant hier un excellent filet aux truffes. C'est possible... mais, hier, je n'y étais pas... Que voulez vous !... Servez-moi le turbot sauce mousseline. – Le turbot est terminé, monsieur le vicomte. – Déjà !... – Monsieur le vicomte arrive vraiment trop tard ! Comme il était excellent, ces messieurs sont tous « tombés » sur le poisson. – C'est terrible !... Alors donnez-moi des **niocchis** au fromage. – Ils sont finis ! monsieur le vicomte. – Parce que ? – Mais... parce qu'on les a mangés. Comme ils étaient excellents, ces messieurs sont tous « tombés » sur les **niocchis**. – Eh bien, apportez-moi des œufs... une omelette...ce que vous voudrez ! – Bien, monsieur le vicomte. (*Le Petit Parisien*, Paris, 30-04-1918)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 4.

REM. Lorsqu'il désigne le plat préparé avec des gnocchis, le fr. *gnocchi* s'emploie parfois au singulier (v. ex. 18 ci-dessus). – Le phonème /ɲ/ est régulièrement réalisé de nos jours par l'immense majorité des Français non pas comme la vraie palatale nasale [ɲ], mais bien plutôt comme une suite [n] + [j], ce qui contribue à expliquer la profusion de graphies françaises en <ni>. Voir, à ce sujet, l'article de A. B. Hansen « A study of young Parisian speech. Some trends in pronunciation » (2012), en particulier pages 160 et 161 : « The gradual disappearance of a palatal consonantal nasal phoneme (/ɲ/) in favor of a combination of [n] and [j] (in words like *compagnie*) has been reported by several observers of Parisian French and indeed more generally of *le français de référence* [...] since Martinet (1945). ». Dans le *Dictionnaire de la prononciation du français dans son usage réel* (1973) de Martinet et Walter, trois prononciations ont été produites par les 17 témoins parisiens pour ce mot (p. 421), dont deux présentant la suite [n] + [j] : [ɲoki], [ɲɔki] et [njoki]. Quant aux graphies françaises <-qui>, <-ki> et <-cki>, elles s'expliquent par le fait que la graphie italienne <-cchi> évoque à l'œil des francophones une prononciation [-ʃi], guère appétissante.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1812. De l'it. *gnocchi*, pluriel de *gnocco* s.m., 2. « Impasto morbido a base di patate e farina, tagliato in bocconcini tondeggianti che si fanno lessare, si condiscono con burro o sugo e si mangiano come primo piatto. – Anche : impasto composto da ingredienti che variano da regione a regione. – *Gnocco fritto* : in Emilia, specie di pizza. – *Gnocchi al latte* : nel Lazio, pasticcini a base di farina, latte, uova e burro, cotti nel forno. – *Pasticcetti di gnocchi* : dolci di pasta frolla ripieni dell'impasto dei gnocchi col latte. – *Gnocchi alla romana* : impasto a base di semolino, uova, latte e burro, tagliato a riquadri o tondini, cotti nel forno, e cosparsi abbondantemente di burro e parmigiano » (T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, 1601 [1585], p. 686), mot d'origine vénitienne : ancien vénitien *gnoco* « nodo del tessuto, protuberanza » (1339), de *nocchio*¹ s.m., 1. « Ingrossamento che si forma sul tronco o sui rami di un albero, di varia forma, causato da un ostacolo qualsiasi incontrato dalla linfa nella sua circolazione e talvolta dalla presenza, sotto la corteccia, di una gemma o dal taglio di un ramo, tale da rendere più duro il legno in quella parte ; nodo », puis 4. « Piccola massa di materiale rappreso o non ben amalgamato ; grumo », par métathèse (**njocco*) [GDLI]. Le mot est d'origine incertaine selon le FEW (21, 492b) et le DELI. Ø LEI. Dans le corpus de l'AtLiTeG le mot est documenté à partir de la deuxième moitié du XV^e siècle et jusqu'à la fin du XIX^e siècle, au sens large de « bocconcino di impasto, composto da diversi ingredienti, come farina, pangrattato, uova e altro », et à partir des années 1820, au sens strict de *gnocchi di patate* 'gnocchi(s) de pommes de terre'. Ce dernier est aujourd'hui le sens le plus

communément associé à l'it. *gnocchi*, au point que même employé seul, le mot désigne les gnocchis à base de pommes de terre.

gorgonzola

s.m.

Fromage à pâte fermentée et à moisissures bleues, de saveur forte et onctueuse, analogue au roquefort et au bleu d'Auvergne.

1. (dans une locution)

1.a. *Stracchino/straquin de Gorgonzola.*

1. « Rapport sur un mémoire de M. L. Cattaneo, intitulé *Sul modo pratico, etc.*, Moyen pratique de fabriquer le fromage gras, dit **straquin* de Gorgonzola** ; Par M. le C^{te} de Gasparin ». Je vous ai déjà entretenus si longtemps du procédé de fabrication des fromages italiens, que je craindrais de lasser votre attention en venant vous en parler de nouveau, si à l'obligation que vous m'en avez imposée ne se joignait l'intérêt du mémoire dont j'ai encore à vous rendre compte. Tous ceux qui ont été à Milan ont goûté et apprécié un fromage beurré d'un excellent goût, qui me paraît égaler et peut-être surpasser les meilleurs fromages gras que l'on fait en plein hiver, mais, nulle part, aussi en grand et aussi parfait qu'à Gorgonzola, chef-lieu de district à 10 milles à l'orient de Milan. (Société d'agriculture de Paris, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, Paris, 01-01-1841, p. 281-283)
2. « De la fabrication du fromage gras dit **Stracchino* de Gorgonzola**, mémoire traduit de l'ouvrage italien de Louis Cattaneo ». (V. Rendu, *De la Fabrication du fromage, par le Dr F. Gera* [trad. de l'it.], 1843, p. 217-248)
3. Rue Neuve-des-Petits-Camps, n° 75. RESTAURANT A LA MILANAISE ET A LA FRANÇAISE. Et magasin de comestibles italiens en tout genre, tels que saucissons* de Milan, Bologne et Vérone, épaules de Saint-Second, bondajolles de Parme, jambons de Romagne et mortadelles* de Bologne ; spécialité de jambons truffés à la Périgord, pâtés farine de maïs de Bergame, fromage Parmesan*, **stracchino* de Gorgonzola**, vins et liqueurs. (*Le Charivari*, Paris, 11-12-1846)
4. En effet, d'après l'honorable député, le **Stracchino* de Gorgonzola** aurait fait peu à peu de très grands progrès dans la faveur du public, et aurait pris, sur la table de la classe riche et aisée, la place du Roquefort ; [...]. (*Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique*, Paris, 01-01-1899, p. 203)

V. encore s.v. *mascarpone*, ex. 6 ; s.v. *panettone*, ex. 1.

1.b. *Fromage de Gorgonzola.*

5. Quand la pâte est suffisamment dépouillée de son sérum, cinq heures environ après sa suspension, on la divise, avec un gros fil, en tranches de 13 millimètres d'épaisseur, et l'on fait simultanément les mêmes opérations au caillé de la veille au soir, posant alternativement les couches de ces deux caillés les unes sur les autres. C'est principalement dans ce mélange que consiste la spécialité de la fabrication du **fromage de Gorgonzola**. (Société d'agriculture de Paris, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, Paris, 01-01-1841, p. 281-283)

6. **Gorgonzola (Fromage de).** Les habitants de ce bourg, situé à 10 milles de Milan, possédèrent seuls longtemps le secret de la fabrication de ce fromage, pour lequel ils emploient le lait que leur vendent les pasteurs qui amènent au printemps leurs troupeaux paître sur les montagnes de Bergame ; mais actuellement cette espèce de stracchino* se fabrique dans plusieurs districts d'Italie. Il s'expédie sous la forme de cylindres de 25 cent. de hauteur sur 15 cent. de diamètre ; la pâte en est légèrement colorée au safran ; celle d'une crème (*una panna*) qu'on trouve généralement dans le commerce est un peu sèche et salée, et d'une saveur qui plaît beaucoup aux palais italiens, mais que les palais français apprécient moins ; on attend pour le manger qu'il soit persillé ; il est alors stimulant, provoque la soif et se digère facilement. Il se vend à Paris, 3 fr. le demi-kilo. On fabrique aussi des gorgons de double crème (*di due panne*), mais je doute qu'il en vienne à Paris. *Dessert.* (L.-M. Lombard, *Le cuisinier et le médecin et le médecin cuisinier, par une Société de médecins, de chimistes, de cuisiniers et d'officiers de bouche, sous la direction de M. Lombard*, 1855, p. 152-169)
7. **FROMAGES DE GORGONZOLA.** L'importation de ce produit, en France, ne dépassait pas 300 000 kilogrammes en 1867. (A.-F. Pouriau, *La laiterie : art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*, 1872, p. 288-304)
8. Enfin les pâturages des Alpes et les prairies humides de la plaine padouane nourrissent de nombreux troupeaux de bovins, de moutons et de porcs : les salaisons de Bologne, de Modène et de Milan, le **fromage de Gorgonzola** et le parmesan* viennent de là. (Institut pédagogique national, *Documents pour la classe : moyens audio-visuels*, 22-01-1958, p. 13)

V. encore s.v. *grana*, ex. 3.

2. (avec ellipse de *fromage/stracchino de*) *Gorgonzola*.

9. Fromage (*Caseus*). [...] Les fromages peuvent se diviser en trois classes : les fromages frais, les fromages demi-sel et les fromages salés. [...] Dans la deuxième classe, nous trouvons le fromage de *Coulommiers*, une autre espèce de *Viry*, le *Chevret* du Jura, le *Pont-l'Évêque*, le *Stracchino** et quelques autres fromages blancs qui, en raison de cette préparation, peuvent se conserver pendant quelque temps sans s'aigrir. La classe des fromages salés comprend toutes les imitations de Gruyère : [...]. Pour l'Italie, le *Stracchino**, le **Gorgonzola**, le *Caccio-Cavallo*, le *Conestrato*, le *Parmesan**. (L.-M. Lombard, *Le cuisinier et le médecin et le médecin cuisinier, par une Société de médecins, de chimistes, de cuisiniers et d'officiers de bouche, sous la direction de M. Lombard*, 1855, p. 152-169)
10. Les fromages étrangers les plus connus dont il nous reste à parler dans ce chapitre peuvent être classés comme il suit : Fromages de consistance molle, affinés. [...] **Gorgonzola**. *Stracchino**. [...] Cet écart entre le prix en gros et celui du détail, que nous avons déjà constaté à propos du **Gorgonzola**, tient aux motifs suivants : Dans les expéditions faites d'Italie, les fromages mis en caisses sont loin d'avoir tous la même qualité ; sur douze, les destinataires en trouvent généralement trois ou quatre inférieurs qu'ils sont obligés d'écouler à très-bas prix, 1 franc 20 centimes le kilogr., parce que les connaisseurs ne les accepteraient pas. [...] Pour toutes ces raisons, les détaillants qui tiennent à Paris le **Gorgonzola** et le *Stracchino** sont obligés, pour ne pas perdre, de vendre ces fromages à un prix élevé. Au concours international de Paris, en 1866, M.B.T. Ferrari, fabricant à Parme, et négociant à Paris, rue Halévy, 4, a obtenu deux médailles d'or pour l'excellence des fromages de Parmesan* et de **Gorgonzola** qu'il avait exposés. [...] À cette même Exposition ont figuré des fromages façon *Stracchino** et **Gorgonzola**, fabriqués à Strassnitz (Moravie), où il a été établi une fabrique alimentée par trois fermes de cent cinquante vaches. (A.-F. Pouriau, *La laiterie :*

art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers, 1872, p. 288-304)

11. Fabrication du **Gorgonzola**. – Le **Gorgonzola** est un fromage fort important qui, à beaucoup d'égards, se rapproche du Roquefort. Il tire son nom d'une petite localité du Milanais où il a été inventé ; maintenant on le fabrique dans toute la Lombardie et le Piémont ; de plus on essaie de le produire aussi bien en été qu'en automne. (E. Ferville, *L'industrie laitière : le lait, le beurre, le fromage*, 1888, p. 323)
12. Cuisines étrangères. *Italie*. [...] Comme fromages je mentionnerais le *parmesan**, qui est un remarquable fromage d'assaisonnement et le **gorgonzola**, fromage honorable, qui a la prétention de concurrencer le roquefort, avec lequel il n'a guère de commun que les moisissures qui le marbrent. (H. Babinski, *Gastronomie pratique, études culinaires*, 1912, p. 34)
13. Fromages étrangers « façon » roquefort. [...] L'Italie a le *stracchino**, qui rappelle notre gex, et surtout le **gorgonzola**, qui, de tous les fromages persillés étrangers, est le plus connu en France : il y est de consommation courante. Un **gorgonzola** a la pâte blanche et bien persillée, sans l'être trop ; sa croûte est mince, et ne représente, comme dans le roquefort, que 5 p. 100 de déchets. Ceux de mauvaise qualité ont une pâte jaune et trop persillée ; de plus, la croûte en est très épaisse, en raison de l'addition de produits minéraux denses, qui se trouvent ainsi vendus au poids du fromage. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 598-599)
14. On vous fait un sandwich ? proposa Romuald : jambon cru, jambon d'York, saucisson*, bacon, boudin, chipolata*, rôti froid, livarot, cantal, port-salut, **gorgonzola**, hot-dog ? (G. Perec, *La Disparition*, 1969, p. 76)
15. Ouvert avec le printemps, ce bar à cocktails marseillais, situé en haut d'une colline d'Endoume de plus en plus bobo-chic, ne désemplit pas. Le mérite en revient aux savantes mixtures composées ici, dont un surprenant pisco péruvien infusé aux figues et au poivre, avec jus de fenouil, sirop de pastèque et liqueur melon-amande, ou un mezcal infusé au matcha, gingembre, chipotle et jus de citron. Empruntant son nom à une ancienne comtesse marseillaise un rien libertine, Lily accompagne ces breuvages de petits plats joliment concoctés, à l'image de l'œuf parfait à la crème de carottes ou des gnocchis* de patate douce au **gorgonzola**. (*Le Point*, Paris, 13-06-2024, p. 119)

V. encore *antipasti*, ex. 6 ; s.v. *calzone*, ex. 5 ; s.v. *fusilli*, ex. 5 et 6 ; s.v. *linguine*, ex. 10 ; s.v. *panettone*, ex. 5 ; s.v. *panna cotta*, ex. 10 ; s.v. *radicchio*, ex. 6 ; s.v. *spaghetti*, ex. 11 ; *stracciatella*, ex. 34 ; s.v. *stracchino*, ex. 15 et 18.

REM. Le mot est attesté d'abord en tant que toponyme dans les locutions *fromage/stracchino de Gorgonzola* (v. 1.1 et 1.2 ci-dessus). Par un procédé commun dans la dénomination de produits alimentaires, et en particulier laitiers, à savoir l'ellipse du déterminé hyperonymique (*fromage / stracchino*), suivie par l'antonomase du toponyme (*Gorgonzola*), on obtient le détouponyme *gorgonzola*, nom commun de genre équivalent à son hyperonyme (le fr. *fromage* ou le fr. *stracchino*, ce dernier étant aussi un emprunt à l'italien → **stracchino**). Il est intéressant de remarquer que, désignant un type particulier de fromage italien, le mot *stracchino* est déjà dans un rapport d'hyponymie avec *fromage*. – La variante graphique *gorgonzuola* (s.v. *mozzarella*, ex. 1) n'est attestée qu'une seule fois, tandis que le pluriel conforme au système flexionnel français *gorgonzolas*

l'est très faiblement (< 20 occurrences dans Europresse) ; à noter que l'it. *gorgonzola* est invariable en nombre.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1841. De l'it. *gorgonzola* s.m., « Tipico formaggio italiano da tavola, molle e butirroso, preparato con latte intero di due mungiture, cagliato separatamente e stagionato per 2-3-mesi a 5-8 °C in ambiente umido dopo aver subito un processo di salatura a caldo per 6-8 giorni ; ne esistono di due tipi : quello erborinato, cosperso nel suo interno di muffa verde e di sapore piccante (che si ottiene dando al formaggio poca compattezza al momento in cui si mescolano le due cagliate, procedendo all'innesto di penicilli o di lattofermenti appropriati e prolungando la stagionatura in magazzino) e quello bianco, senza muffa. – Anche : la forma di questo formaggio. » (C. Collodi, *Giannettino : libro per ragazzi*, 1875, p. 771), du nom de la région de *Gorgonzola* (dans la province de Milan), connu pour la production de fromages [GDLI]. Dans le *Deonomasticon Italicum* [II, 314, 11] le mot, au sens de 'formaggio da tavola, molle e cremoso', est attesté depuis 1884, alors que dans l'article de Treccani « DOP - Detoponimici di origine protetta : L'Italia dei formaggi », l'it. *gorgonzola* est attesté depuis 1840, d'abord comme synonyme de *stracchino*.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Dans le TLFi le mot est attesté pour la première fois en 1890 : « Brie, camembert, roquefort, **Gorgonzola** ? Tout doux, tout doux, garçon ! donnez-nous plutôt un fromage de petite vitesse ! (*Le Journal amusant*, 21-06-1890, p. 4b ; cf. BHVF, s.v. *fromage*) ».

grana

s.m.

Fromage au lait de vache, à pâte dure de consistance granuleuse, dont le type le plus connu est le parmesan*.

1. Milan renferme de 100 à 120,000 âmes de population. Le principal produit de son territoire, et dont elle fait son premier commerce, consiste en blé, riz*, soie, et l'excellent fromage dit³⁷³ **grana**. (L. C. Noailly, *Voyage en Italie* (1812), 1842, p. 79)
2. ROYAUME LOMBARDO-VÉNITIEN [...]. LODI, sur l'Adda, 18,000 hab. 6 l. de Pavie et 8 l. de Milan. – Commerce en riz*, lin, blé, vins ordinaires, fromages dit *parmésan*, dont l'entrepôt principal est au bourg de Codogno. Le meilleur est le *formaggio di Grana*³⁷⁴. Ce fromage se conserve pendant 12 à 15 ans. (*Almanach du commerce de Paris*, Paris, 01-01-1837, p. 987)
3. ITALIE. FROMAGES DE PARMESAN*, DE GORGONZOLA*, DE STRACCHINO*, DE CACCIOCAVALLO, DE PROVOLE*. La production du fromage en Italie est considérable et très-variée, mais c'est l'Italie septentrionale qui en fournit le plus. A. FROMAGE DE PARMESAN* OU **GRANA**. Ce fromage, originaire de Parme, se fabrique aujourd'hui en Lombardie principalement, et notamment dans la province de Lodi, ce qui le fait appeler quelquefois fromage de Lodigiano ; *Codogno* et *Crema*, bourgs florissants du Lodésan, sont les centres du commerce de ce fromage. [...] La pâte des Parmesans* de bonne qualité est à la fois ferme, très-serrée et granulée (d'où le nom de **grana**, graine, donné à ce fromage) ; elle est jaune et blanchit à l'air. (A.-F. Pouriau, *La laiterie : art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*, 1872, p. 293-298)
4. Parmesan*. – Fromage maigre italien, fabriqué surtout dans le duché de Parme. Il a une certaine ressemblance avec le gruyère ; mais sa pâte est plus cuite et plus sèche. Sa saveur est agréable, et il se conserve bien. Dans les diverses qualités entre toujours du safran. Le bon parmesan* est d'une belle couleur jaune d'or ; il est légèrement pleureur, ce qui est un indice de vieillesse et de qualité. Les sortes défectueuses ont une pâte blanche et unie. Le déchet est de 10 p. 100. Le **grana** est un fromage italien, assez voisin du parmesan* ; mais il est granuleux ; sa coupure rappelle celle de la cire vierge. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 598)

V. encore s.v. *stracchino*, ex. 13.

– (dans un composé) *Grana padano*.

5. Les producteurs de jambon de Parme et de fromage **Grana Padano** peuvent crier victoire : après six ans de procédures, ils viennent d'obtenir que ces fleurons de la gastronomie italienne soient mieux protégés de toute tentative d'appropriation par des tiers. (*Le Monde*, Paris, 23-05-2003, p. 7)

³⁷³ Marqueur métadiscursif typique des attestations relevant encore de la catégorie des xénismes.

³⁷⁴ Cette locution nominale est un pur xénisme en français.

6. Depuis quelques mois, une recette a trouvé sa place à la carte du restaurant : « Des pâtes fraîches maison avec une sauce à base de champignons frais, roquette*, **grana padano**. » Sans oublier un supplément bresaola* fortement conseillé. (*L'Est Républicain*, Lunéville, 20-04-2024)

REM. Depuis que la dénomination *Grana Padano* est protégée au niveau européen par une appellation d'origine protégée (AOP), le fr. *grana* s'accompagne le plus souvent de l'adjectif *padano* (v. ex. 5 et 6 ci-dessus), c'est-à-dire originaire de la plaine du Pô.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1842. De l'it. (*formaggio di*) *grana* s.m.invar., « Formaggio semigrasso con pasta dura e compatta, di colore paglierino, con tipico aspetto granuloso, preparato con latte di vacca parzialmente scremato, cagliato a 33 °C per 15-20 minuti, quindi cotto a 55-58 °C e lasciato maturare dai 2 ai 4 anni ; è posto in commercio in forme cilindriche di 25-30 kg ; le qualità più pregiate sono il *parmigiano-reggiano* (prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova, Bologna) e il *lodigiano* : quello prodotto in altre province padane si chiama *grana padano* » (G. Rajberti [1805-1861], *L'arte di convivere*, 1922 [1850-1851], p. 213 ; v. aussi DELI), du lat. *grana*, forme substantivée (pl.n.) de *granum* 'grain, graine' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. D'après le Supplément du TLFi, le fr. *grana* serait attesté pour la première fois en 1962, dans le *Larousse encyclopédique*, t. 5, alors qu'il est bien plus ancien ; même dans la lexicographie, il apparaît déjà en 1926 (v. ci-dessus, ex. 4), borne précédée d'autres attestations relevant plus ou moins, au fil du temps, de la catégorie des xénismes (v. ex. 1 à 3). Le mot est absent du GR.

□ **granita**, granite, granité

s.m. (f. dans le cas de *granita*, m. ou f. dans le cas de *granite*)

Sorbet* granuleux.

1. Avançons donc sur le territoire romain, et toujours en jetant la description de côté. A Rome en supposant que nous revenions essoufflés [*sic*] de la Villa-Borghese, de la *Vieille Ville* ou de la Villa-Aldobrandini, nous entrerons dans le fameux *café Greco* que Goëthe a chanté. J'en demande pardon à Goëthe, mais sous le rapport de la situation et de l'agrément intérieur, je préfère le *Café Français* qui se trouve place d'France, vis-à-vis la jolie fontaine Barcaccia. – Là derrière une persienne savante, vous prenez une **granita**, et vous lisez si vous pouvez le *Diario di Roma*, feuille officielle *in quarto* que rédigent tout au plus les estafiers du saint-père. (*L'Écho français*, Paris, 01-09-1836)
2. Après le spectacle, notre première halte appartenait naturellement à Tortoni³⁷⁵. Un garçon auquel je m'adressai en italien nous offrit *dei sorbetti, dei pezzi duri, delle granite*³⁷⁶. M. Dormier prit un sorbet* et but avec moi un verre de *maraschino di Zara*. (*La revue de Paris*, Paris, 01-01-1844, t. 6, p. 10)
3. GLACIÈRE NAPOLITAINE, Rue de Rivoli, 50 bis. Fromages glacés à la Napolitaine, Cassates* siciliennes, Corbeilles, Spumes aux fruits et aux crèmes A 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 18, 20, 25, & 30 FRANCS. GLACES POUR BALS ET SOIRÉES. TOUTES LES GLACES SONT FAITES PAR DES GLACIERS NAPOLITAINS. Il y a toute la journée des Glaces et des **Granits**. – Glaces à l'Ananas tous les jours. – Fromages glacés en une heure. (*La Sylphide*, Paris, 06-07-1845)
4. Point de faste, point de luxe, même dans les services par lesquels se manifeste l'appareil de la souveraineté. Pie IX n'a voulu conserver, dans toutes les choses qui touchent à sa personne, aucune dépense abusive. [...] Avant lui, il était d'usage, dans la chaleur de l'été, de tenir, comme *en-cas*, des assortiments de sorbets* et de **granites** toujours prêts. La surprise de Pie IX fut grande un jour qu'il avait demandé une orangeade, de voir arriver des laquais portant des plateaux chargés de rafraîchissements et de pâtisseries de toutes sortes. On dut lui faire connaître la coutume ; il y vit tous simplement du gaspillage, et renvoyant tout cet attirail, il se fit apporter un couteau et une orange*, dont il exprima lui-même le jus dans son verre, en recommandant de ne lui servir désormais rien de plus chaque fois qu'il voudrait se désaltérer. (*Le Mémorial bordelais*, Bordeaux, 24-12-1848)
5. *Le déjeuner à la présidence du conseil*. [...] Le menu était ainsi composé : Hors d'œuvre. Caviar* d'Astrakan. Kerlys, concombres. Saumon fumé et beurre. Homard bordelaise. Filet de bœuf Masséna. Poularde Lucullus. Cailles Schouwaroff. Quenelles de sterlet à l'aurore. Pâté de canetons rouennais. **Granité**³⁷⁷ à l'Armagnac. Spooms au Rivesaltes. Dindonneaux truffés. Œufs de foie gras au xérès. Salade*. Fonds d'artichauts* provençale. Pois à la française. Ananas Montmorency. Glace favorite. Dessert. (*La Liberté*, Paris, 21-10-1893)

³⁷⁵ Café parisien connu, au XIX^e siècle, pour ses glaces à l'italienne.

³⁷⁶ Pluriel de l'it. *granita*. Cet exemple relève davantage du code-switching intra-phrastique que de l'emprunt lexical ; si nous avons choisi de l'inclure dans la liste des attestations, c'est parce que le café dont il est question, aussi italien soit-il, est situé à Paris, et constitue une voie d'entrée idéale pour les mots italiens dans la langue française.

³⁷⁷ Employé en tant qu'adjectif, en référence au sorbet italien, le mot est attesté pour la première fois en 1848 : « La salade accompagne les rôtis, ainsi que le punch, soit granité, soit à la romaine » (*Journal des gourmands*, 01-01-1848, p. 40).

XX^e siècle

6. Nous entrâmes au café. [...] – Ferdinando Russo n'est pas ici, me dit mon guide en se penchant. Il n'avait pas achevé, que l'auteur de *la Siratrice* entra : vingt-cinq ans, peut-être, très long, très maigre, les yeux fortement cernés, le regard un peu « fatal », tel que nos mères nous ont représenté le beau ténébreux. Sur un signe, il s'avança de notre côté, distribuant quelques poignées de main avec le sérieux un peu désolé que donnent les prompts succès. Je le félicitai de sa renommée précoce. Il voulut bien sourire, dit quelques mots, avala une **granita** au café*, rapidement, comme un devoir, et sortit à la recherche d'un sonnet. (R. Bazin, *Sicile : croquis italiens*, 1904, p. 303-304)
7. Le menu était ainsi composé : Crème Windsor. Consommé Théodora. Croustades* à la maréchale. Cassolettes à la Sévigné. Suprêmes de sole Mornay. Escalopes de ris de veau princesse. Cœur de filet renaissance. Bécassines en chafroix. **Granit** à la mandarinette. Sorbet* au kirsch. Poulardes truffées à la broche. Homards en Bellevue. Salade* Rachel. Fond d'artichaut* à la Barigoule. Petits pois à la française. Glace Pompadour. Paille feuilletée. Dessert. (*Le Figaro*, Paris, 26-02-1909, p. 2)
8. **GRANITÉS** – MARQUISES – PUNCHS – SPOOMS. Les sorbets* et les préparations qui en dérivent sont des Glaces très légères, à peine congelées, qui sont servies après les Entrées. Leur utilité est de rafraîchir l'estomac, et de le préparer à bien accueillir le rôti. En somme, c'est à la fois un apéritif et un digestif. [...] **GRANITÉS**. Dans les services, les **Granités** jouent le même rôle que les Sorbets* ; on les fait intervenir également dans quelques préparations culinaires. Ils ont pour base des sirops aux jus de fruits, très maigres, ne dépassant pas 14 degrés au pèse-sirop. Les **Granités** ne comportent absolument que les sirops glacés, sans aucune addition de meringue italienne ou autre. Plus encore que pour les Sorbets*, on doit éviter de travailler le sirop en le glaçant, ce qui le décompose. Quand il est congelé, il doit former une masse légèrement granulée. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 878-879)
9. **GRANITE** adj. et n. m. Confis. Se dit d'une glace plus granulée et moins sucrée que les autres. (On dit aussi **GRANITÉ**). (*Larousse du XX^e siècle en six volumes*, 1930, t. 3, p. 858)

XXI^e siècle

10. Les quartiers sont nombreux à Rome, mais le centre historique reste concentré dans un périmètre peu étendu qui permet de garer son engin selon ses envies pour sillonner les ruelles. Ainsi, en partant de la gare Roma Termini en direction du Vatican à travers la via Nazionale et le corso Vittorio Emanuele II, il est possible de visiter quelques-uns des lieux incontournables de Rome en plusieurs étapes : place de la République, la colline du Quirinal, piazza Venezia, le Colisée ou le Largo Argentina avec ses dizaines de chats qui se cachent dans les ruines. De là, on peut pousser vers le Panthéon où l'on n'oubliera pas de prendre une **granite** de café* « con panna » à la Tazza d'Oro, ou vers la fontaine de Trevi, à la recherche de Marcello et Anita, et la piazza Navona avant de retraverser le cours Vittorio Emanuele II pour se rendre à Campo dei Fiori, puis piazza Farnese au pied de l'ambassade de France. (*Le Monde*, Paris, 31-05-2012, p. 28)
11. Le marché paysan du cours Julien propose une Fête des glaces ce mercredi 1^{er} août de 8h à 13h. Au menu, dégustation de sorbets*, de la garrigue aux légumes en passant par les fruits du potager. Mais aussi de « cabrita », (contraction de cabris et **granita**) la boisson rafraîchissante au lait de chèvre. (*La Provence*, Marseille, 26-07-2018, p. 6)

12. À peine arrivés, déjà étoilés. Oliver Piras et Alessandra del Favero ont vite fait de redorer le blason du gastronomique Royal Monceau. Sous l'interminable verrière habitée de fauteuils colorés, le couple insuffle de la modernité sans renier les traditions. Le risotto* aux gambas de Mazara del Vallo pactise avec un inattendu sabayon* à la pistache*, le carré d'agneau gambade vers les feuilles de blette, la brioche s'entiche d'une crème vanille et d'un **granité** à l'orange*. (*Le Point* [en ligne], Paris, 16-07-2022)

V. encore s.v. *carpaccio*, ex. 3 ; s.v. *cassata*, ex. 1 ; s.v. *stracchino*, ex. 19.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1836. De l'it. *granita* s.f., « Ghiaccio tritato e mescolato con sciroppi o sughi di frutta o con caffè, cacao, ecc., che viene agitato durante il congelamento in modo da ottenere una massa pastosa formata da minutissimi cristalli giacciati » (G. Carducci [1835-1907], *Lettere*, à partir de 1944 [à partir de 1884], l. 13, p. 20 ; 1863 ds DELI), dérivé de *granire*² v.tr., « Ridurre in grani », de *grana* s.f., 8. « Grano, granello ; acino ; seme ; granaglia » (< lat. *grana*, pl. n. de *grānum* 'grain, graine') [GDLI].³⁷⁸ Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Les dictionnaires consultés n'enregistrent pas cette forme, mais mentionnent l'it. *granita* en tant qu'étymon de l'une des acceptions du fr. *granité(e)* adj., « Qui a un aspect grenu semblable à celui du granit », puis n.m., « Sorbet granuleux », déverbal adjectival de *graniter* v.tr., « Peindre en mouchetant pour imiter l'aspect du granit », à son tour dérivé de *granit* s.m., « Roche éruptive dure, d'aspect granuleux et de teinte variable, composée de feldspath, de mica et de quartz », emprunté, au XVI^e siècle, à l'it. *granito* s.m., de même sens (cf. TLFi). Ce dernier correspond au participe passé de *granire*¹ v.intr., « Formare i chicchi (la spiga del grano e, in genere, le graminacee) o i semi (una pianta) », dérivé de *grano* s.m. 'grain' (cf. GDLI). Bien que les deux présentent le même étymon lointain, à savoir le latin *grānum* 'grain, graine', l'it. *granita* vient du verbe homonyme *granire*², dérivé du substantif féminin *grana* et distinct donc du précédent, d'où l'existence d'entrées distinctes dans les dictionnaires italiens. Ne serait-ce que par le fait que son étymon n'est pas le même, la forme française *granité* devrait avoir deux entrées distinctes : une première pour le mot emprunté à l'it. *granito*, une deuxième pour celui emprunté à l'it. *granita* (cf. Pypaert 2023_b pour une étude approfondie de la question).

³⁷⁸ Nous signalons en outre l'existence de la variante diatopique (fr. de Nice) *grat(t)a(-)keka*, *grat(t)a(-)queca* (parfois avec accent aigu sur le *e*) ; ces formes correspondent à l'adaptation du romain *grattachecca*, à son tour adaptation d'un autre régionalisme italien (cf. Baglioni 2020), composé de l'impératif du verbe *grattare* 'gratter, râper' (> *gratta-*) et de *checca*, pour le GDLI 'pédéraste' (argot), pour le Treccani hypocoristique régional du prénom *Francesca* (plus probable), et désignant une boisson à base de sirop et glace pilée obtenue en grattant manuellement la glace et donc différemment par rapport à la *granita* classique. Elles s'emploient à Nice pour désigner la *granita*, devenue par la suite une spécialité niçoise. En effet, même si le nombre de résultats est très faible, dans presque tous les cas il est fait allusion explicite à la ville de Nice : « La cuisine niçoise authentique se contente en effet d'influences naturelles : elle adapte les recettes rustiques des conquérants de jadis (Grecs, Romains, Espagnols, Turcs...) aux produits de la terre et de la mer. Citons ainsi la salade niçoise, assaisonnée d'huile d'olive ; la pissaladière ou tourte à l'oignon [...] la **grata-queca**, glace pilée recouverte d'un sirop... » (*Poinfixe*, 07-1975, n° 35).

grenade, † (pume / pomme) grenate, † pomme de grenade

s.f.

Fruit du grenadier, de la forme et de la grosseur d'une pomme, à enveloppe coriace, dont l'intérieur est divisé en loges par des cloisons membraneuses renfermant des grains rouges entourés d'une pulpe transparente, comestible, de saveur aigrette et rafraîchissante.

A. Type *pomme (de) grenade* (XII^e–XVI^e s.)

1. Tous jors porte avoec li se sause ; / Mais l'une est douce, l'autre amere, / Li une est torble, l'autre clere, / Li une est viés, l'autre novele ; / En l'une a girofle et canele / Et cardemome et nois muscades, / S'est de jus de **pume grenate** / Avoec fin baume destempree ; / Et l'autre est si mal atempree / Qu'il n'i a ne cire ne miel ; / D'escamonie est et de fiel / Et de venin et de toscique. (Chrétien de Troyes, *Guillaume d'Angleterre : roman du XII^e siècle*, 1927 [ca 1165], éd. M. Wilmotte, p. 42)
2. Item boulés ysope etbalaustine et les couperés de glandas en yaue et de cele yaue chaude o vin aigre faites gargarismes. Item prenés vin blanc et miel egaument et .i. poi de vin aigre et boulésroses et escorce de **pomme grenate** dedens et faites gargarisme. (J. Pitart, *Le réceptaire*, 1300, éd. Sylvie Bazin-Tacchella, p.19va)
3. Et quant l'en avra drecié, si pouldrez pardessus une espice que l'en appelle *coriande vermeille* et des grains de la **pomme de grenate** avec dragee, et amandes friolees piquees en chascune escuelle sur le bout. (*Le Menagier de Paris*, 1394, II, V, p. 217)
4. Jouoit aux barres avecques les plus forts, et, quand le point advenoit, se tenoit sus ses pieds tant roidement qu'il se abandonnoit es plus aventureux en cas qu'ilz le feissent mouvoir de sa place, comme jadis faisoit Milo, à l'imitation duquel aussi tenoit une **pomme de grenate** en sa main et la donnoit à qui luy pourroit ouster. (F. Rabelais, *Gargantua*, 1542, ch. XXIII, p. 232)

– *Pommier de grenade*, grenadier.

5. Le philozophe Boetius demoura longtemps sur ledict fleuve en exil. En la ville a plusieurs **pommiers de grenate** et tous les champs autour de la ville sont tous oliviers. (*Le Voyage de la Sainte Cyté de Hierusalem, avec la description des lieux partz, villes, citez et aultres passaiges, fait l'an mille quatre cens quatre vingtz*, 1480, p. 30)

B. Type *grenade* (dp. le XVII^e s.)

6. La **grenade** est ainsi dicte, pour le grand nombre de grains dont sa pomme est composée. Elle est venue de Carthage en Italie, partant appelée des Latins, *malus punica*. Les **grenades** seront cueillies fort meures, car tirées de l'arbre devant ce point-là, tost après se perdent par moisisseure, ou se rident et dessèchent : mais prinses en leur parfaite meurté, sont de longue garde : [...]. (O. de Serres, *Le Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 2, ch. XXVI, p. 199)
7. *Salade* de grenade*. Espluchez vos **grenades**, les mettez sur vne assiette, les sucrez, & garnissez de citron, puis seruez. (F. P. de La Varenne, *Le cuisiner françois*, 1651, p. 119)

8. On a vu diverses perfections éparses dans différens objets ; on veut les trouver réunies dans un seul, et goûter à la fois mille plaisirs. Pour cet effet, on veut que le même fruit ait l'éclat d'un diamant, l'odeur de la rose, la saveur de la pêche, et la fraîcheur de la **grenade**. (C.-A. Helvétius, *De l'Esprit*, 1758, ch. XIV, p. 599)
9. Les esclaves de l'émir nous apportèrent des sorbets* et des confitures de toute espèce, ainsi que des boissons exquises, composées de jus de **grenade** et de fleurs d'oranger à la glace, dans des coupes de cristal ; d'autres esclaves nous présentaient, pour essuyer nos lèvres, des serviettes de mousseline brodée en or. (A. de Lamartine, *Souvenirs, impressions, pensées et paysages pendant un voyage en Orient (1832-1833) ou Notes d'un voyageur*, 1835, t. 2, p. 194)
10. Compote de **grenade** crue. – *Formule* 2,523. – Egrener douze **grenades** parfaitement mûres ; déposer les grains dans un bol, saupoudrer de sucre* en quantité suffisante et ajouter un verre de vieux vin de Bordeaux et une pincée de sucre* vanillé. Laisser macérer les fruits pendant vingt minutes dans un lieu frais. Au moment de servir, dresser le tout sur un compotier et servir aussitôt. Limonade fraîche au jus de **grenade**. [...] Sirop de **grenade**. [...] Grenade (*Potage*). – Par analogie de couleur, on a donné ce nom à un potage. [...] *Remarque*. – L'ancienne cuisine comprenait une multitude de mets sous la dénomination impropre de *grenade*, et certains auteurs ont malheureusement perpétué ce galimatias qui n'a pas peu contribué à dérouter le praticien. (J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1905, t. 3, p. 1087-1088)
11. Il est, donc, conseillé de réserver. Quelques jours avant la Saint-Sylvestre, le restaurant « La Chartreuse » affiche déjà complet. Plus de 200 couverts seront servis ce soir-là. Et le menu met l'eau à la bouche : un velouté d'artichauts* et sa cuisse de caille confite ; une bisque de crabe et langoustines avec des nouilles au safran ; une terrine de foie gras de canard entier du sud ouest et un chutney d'oignons à la **grenade** ; une saint-jacques snackée avec des lentilles et de la crème de lard ; un trou citron et Limoncello ; une longe de veau rôtie avec jus à l'estragon, accompagné d'une tartelette d'Agatha et d'échalotes confites ; un crémeux de rocamadour et sa petite salade* verte ; une coupe du nouvel an avec sa crème brûlée au champagne et poire caramélisées. De quoi se régaler. Un orchestre sera présent tout le long du repas pour animer la soirée. (*La Dépêche du Midi*, Lot, 28-12-2023, p. 17)

V. encore s.v. *antipasti*, ex. 8 ; s.v. *espadon*, ex. 8 ; s.v. *limon*, ex. 2 ; s.v. *orange*, ex. 4 et 7 ; s.v. *pecorino*, ex. 5 ; s.v. *roquette*, ex. 14.

ÉTYM. 1^{re} att. : ca 1165. De l'it. *melogranato* (*melo granato* ; vx *malo granato*, *mello granato*) s.m., 1. « Melograno » (*La Bibbia volgare* [fin du XIII^e siècle], VIII-167) et 2. « Melagrana » (A. Zucchelli [1663-après 1704], *Relazione del viaggio e missione di Congo*, 1712, p. 66), du lat. *malum granatum* 'grenade' ; v. aussi s.v. *melagranata* s.f., « Melagrana » (G. Villani [ca 1280-1348], *Nuova cronica*, 1990 [1348], l. X, ch. 164) et, par ellipse du déterminé *mela/-o*, s.v. *granata*² s.f., « Melagrana » (Z. Bencivenni, *Libro della consolazione delle medicine semplici e sostitutive, il quale fece Giovanni figliuolo di Mesue, tradotto*, 1828 [première moitié du XIV^e s.], p. 161) et *granato*² adj., 2. « Melo o pomo granato, mela granata (anche semplicemente granato, s.m.) : melograno, melagrana (v. anche MELAGRANATA) » (G. Boccaccio [1313-1375], *Il Filocolo*, 1938 [1336], p. 473), dérivé de *grano*¹ s.m. 'grain' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. L'intermédiaire des dialectes de l'Italie du Nord (piém. *pum graná* ; lomb. *pom granat* ; istr. *pom graná*), où *pomo* remplace *melo* 'pomme, pommier' dans

l'expression *melogranato*, variante de *melagranata* (v. ci-dessus), est fortement probable (cf. TLFi ; FEW t. 4, p. 239b ; Hope 1971, p. 41).

gressin, grissini, † grisini, † grissin

s.m.

Petit pain sec, très friable, en forme de fine baguette.

A. Type *gri-*

1. Il faut aussi remarquer que pour établir la quantité de froment nécessaire à la subsistance d'une population quelconque, on a toujours calculé en Piémont, que chaque individu en consomme mensuellement un boisseau piémontais, dit vulgairement³⁷⁹ *emine*, ce qui revient à 15 onces de pain par jour pour chaque tête. [...] Les expériences les plus assurées prouvent que chaque emine de froment produit 43 livres pesantes de pain, et 5 livres ½ de son, s'il est réduit en gros pain ou pain mollet, et 33 ou 34 livres pesantes environ, et la même quantité de son, si l'on en fait du pain biscuit, dit **grissini**. (*Rapport de la commission extraordinaire de l'examen des comptes de l'Athénée de la Ville de Turin au général Menou, administrateur général de la 27^e division militaire, avec un index complet*, 1803, Turin, p. 82)
2. Les plus fameux médecins de l'Europe avaient été consultés par la duchesse de Savoie sur la santé de son fils, et leurs remèdes multipliés auraient fini par donner la mort à l'enfant, si sa mère n'avait heureusement fini par donner sa confiance à un Piémontais, médecin de village, appelé *Petechia*, lequel défendit les drogues dont on avait abusé jusqu'alors, et voulut qu'au lieu de bouillie on ne nourrit le jeune duc que de ce pain en bâtons, appelé **Grissini**, dans le langage du pays³⁸⁰. (J. H. Costa de Beauregard, *Mémoires historiques sur la maison royale de Savoie et sur les pays soumis à sa domination depuis le commencement du onzième siècle jusqu'à l'année 1796*, 1816, t. 3, p. 399)
3. Le S.^r *Rubbini* (*Antonio*), négociant, demeurant à Paris, rue Mauconseil, n.º 20, auquel il a été délivré, le 18 mars dernier, le certificat de sa demande d'un brevet d'importation de cinq ans, pour la fabrication de pains-biscuits en baguettes, appelés **grisini**, et pour celle de semouille* faite avec ces mêmes pains. (*Bulletin des lois de la République française*, Paris, 01-01-1824, p. 242)
4. – Madame, lui dis-je, regardez bien madame de Th..., à quoi ressemblent ses jambes ? dites, le savez-vous ? Elle ouvrit de grands yeux... – Les jambes de madame de Th... ! eh ! ma pauvre Laurette, elles ressemblent à des jambes, peut-être mal faites, mais à des jambes... – Non pas du tout, M. de Forbin, qui les a vues, prétend qu'elles ressemblent *trait pour trait* à des **grissins**... vous savez, ces petits pains qui croquent, qu'on mange dans le chocolat, qui ressemblent, *eux*, à des macaronis*, et que le prince Borghèse envoie dans des petites boîtes si bien arrangées³⁸¹. (L. J. Abrantès, *Mémoires de Madame la duchesse d'Abrantès, ou Souvenirs historiques sur Napoléon : la Révolution, le Directoire, le Consulat, l'Empire et la Restauration*, 1834, t. 14, p. 329-330)
5. Internationale aussi, la table réunira les meilleurs produits de chaque nation : le champagne de Reims et d'Epernay, et peut-être son imitation de Hambourg, l'Asti spumante ; le bourgogne, le bordeaux,

³⁷⁹ Tournure qui dénote le xénisme.

³⁸⁰ Autre tournure typique dénotant le xénisme.

³⁸¹ Le scripteur ressent encore le besoin de gloser, mais on voit que c'est déjà un mot qui existe indépendamment de toute référence au Piémont. C'est très intéressant de voir, d'une citation à l'autre, un xénisme faire son entrée dans la langue puis, lentement, s'acclimater.

les vins du Rhin, d'Espagne, d'Italie, de Portugal et du Cap, les pâtes d'Italie, les jambons de Bayonne et le *puchero* espagnol, le pain de Vienne et le **grissin** de Turin, les pikles, le gin, le stout et le rosbeaf [*sic*] anglais, la bière de Munich et celle de Pilsen, le cidre de Normandie et le faro des Belges, les pâtés de foie gras, de Strasbourg et de Ruffec, le lait suisse, l'huile de Nice et le beurre d'Isigny. (*Le Gaulois : littéraire et politique*, Paris, 23-10-1907, p. 1)

6. Les boulangers, épiciers ou commerçants dépositaires, quels qu'ils soient ne pourront livrer à la consommation aucun autre pain, sauf les pains proprement dits de régime, c'est-à-dire exclusivement les pains de gluten, le pain de croûte, les languets, **grissinis** et pains ferrugineux, fabriqués par des spécialistes. (*L'Ouest-Éclair : journal quotidien d'informations, politique, littéraire, commercial*, Rennes, 25-01-1918, p. 5)
7. Cuisines étrangères. *Italie*. – La cuisine italienne est le triomphe des pâtes, et les Italiens ont une infinité de manières de les préparer. Ils ont aussi d'autres plats originaux, tels que la *polenta**, bouillie de maïs très nutritive qui, préparée au jus de viande ou de gibier, est excellente ; le *risotto**, dont les variantes sont nombreuses ; le *minestrone**, soupe milanaise aux légumes, au riz*, au macaroni*, avec du jambon, des saucisses et du fromage, le tout aromatisé d'herbes, parmi lesquelles je citerai le basilic, dont l'usage est très répandu dans le nord de l'Italie ; les **grisini**, sorte de pain-biscuit en forme de baguette, qu'on fait à Turin avec un mélange de farine de manioc et de gruau ; [...]. (H. Babinski, *Gastronomie pratique : études culinaires*, 1928, p. 35)
8. Dressez les champignons à l'aide d'un emporte-pièce, donnez un tour de moulin à poivre et décorez de quelques bâtonnets de pomme verte. Servez ce tartare accompagné d'un **grissini** enroulé de jambon cru. (*Le Soir*, Bruxelles, 04-09-2010)
9. Ne perdons pas nos mots à vous décrire la salle du rez-de-chaussée au style bien minimal malgré une élégante baie vitrée au sol qui donne à voir la cave remplie de bouteilles. On fonce davantage vers l'étage, pour épier la brigade en mouvement. Car ces gens-là ont du talent et ils nous le prouvent dès les amuse-bouches. À l'appel, une tartelette anguille fumée et herbes fraîches d'une absolue justesse, un crémeux à l'ail noir dans lequel on trempe nos **grissini** (puis nos doigts) pour conclure sur un cromesquis de rillettes, hommage appuyé à sa Sarthe natale. (*Le Point* [en ligne], Paris, 24-05-2023)

B. Type gre-

10. Celle que M. *Fouques* a nommée **gressin** s'en rapproche beaucoup, sinon qu'elle a presque la grosseur du petit doigt, et qu'elle acquiert au four une cuisson et une couleur qui lui donnent quelque ressemblance avec le pain. Ainsi que le vermicelle*, le **gressin** se conserve bien et peut se manger comme une pâtisserie légère. (Société royale d'agriculture de Paris, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, Paris, 1824, v. 13, p. 184)
11. On amena à cet instant les **gressins** turinois. Les hommes qui portaient les corbeilles avaient des visages de coquins. (J. Giono, *Le bonheur fou*, 1957, p. 835)
12. Tous les produits sont importés d'Italie pour une réelle garantie d'authenticité. Sandy précise à ce sujet : « Tous nos produits sont frais. Les pâtes, les ravioles*, les saucisses, la ricotta*, et même les **gressins** nous sont livrés une fois par semaine par des fournisseurs italiens. Toutes nos sauces sont faites maison et préparées au restaurant. Les pâtes sont farcies et préparées sur place, tout comme les focaccias*. ». (*Midi Libre*, Lunel, 22-05-2024)

REM. La forme fidèle au modèle italien *grissini(s)* coexiste, de nos jours, avec le mot adapté *gressin(s)*, dans lequel le passage de *-iss-* à *-ess-* s'explique par le fait que ce dernier représente une séquence beaucoup plus fréquente en français que *-iss-* ; le fr. *gressin(s)* pourrait aussi avoir été emprunté à l'une des variantes diachroniques de l'it. *grissino* (v. commentaire historico-étymologique ci-dessous). Attestée pour les deux types, la finale *-in*, que l'on retrouve également dans le piémontais *grissin* (v. ci-dessous), est basée sur des séries de correspondances bien connues entre les deux langues (ex. it. *Bernini* > *Le Bernin*). – Le morphème de pluriel de l'italien, *-i*, n'a évidemment pas cette valeur en français ; d'où le fait que l'on trouve au pluriel des formes françaises en *-is* (v. ci-dessus) mais également que l'on pourrait trouver *grissini* en français pour ne désigner qu'un seul bâtonnet à la fois (ce qui se rendrait en italien par *grissino*), même si cela semble plutôt rare (une dizaine d'attestations dans *Europresse*, dont l'ex. 8 ci-dessus) et propre au français de Belgique (70% des occurrences se trouve dans des journaux bruxellois).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1803. De l'it. *grissini*, pluriel de *grissino* (vx *gressino*, *griscino*) s.m., « Bastoncello, filoncino (per lo più molto sottile) di pane croccante (specialità piemontese) » (A. Bresciani, *Ubaldo ed Irene*, 1858, p. 509 ; 1817 ds DELI), du piémontais *grissin*, de *ghersin*, dérivé de *ghersa* ('d pan) 'flûte, bâton (de pain)' [GDLI]. Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *grissino*.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Même si, d'après la documentation réunie, les attestations du fr. *grissin(s)* sont postérieures à celles du fr. *grissini(s)*, le piémontais *grissin* reste un étymon probable, ce qui expliquerait alors la finale *-in* des formes françaises. Les formes rattachées au type français *gre-* pourraient, en revanche, être dues à la variante ancienne *gressino*. – Le fr. *grisse* « sorte de petit pain long », emprunté à l'ancien it. *grissa* de même sens, est attesté de 1766 à 1930 d'après le FEW (t. 21, 1, p. 472a), forme altérée de *ghers(s)a* 'rangée de pains, de vignes, etc.' d'origine incertaine, peut-être issu du lat. *craticius* 'en forme de claie' (v. FEW, *loc. cit.*, p. 472b).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. La recherche de la forme suggérée par GR *greisin* a produit un seul résultat pertinent, mais décidément suffisant, car il nous a permis de donner la référence bibliographique qui manque à la datation de 1853 fournie par ce dictionnaire ; à la page 2257 du troisième tome du *Grand Larousse de la langue française* de 1989, à l'entrée *gressin* il est écrit : « [gresẽ] n.m. (mot d'origine obscure, qui correspond à l'ital. *grissino*, même sens ; 1853, Lachâtre, écrit **greisin** ; 1872, Larousse, écrit *grissin* ; *gressin*, XX^e s. [la var. *grisse*, même sens – v. 1770, J.-J. Rousseau, correspond à l'ital. dialectal *grissa*]). Petit pain très friable, en forme de baguette ». La variante graphique *greisin* est donc attestée dans *Le Dictionnaire universel* de 1853 de Maurice La Châtre, lequel, quelques années plus tard, enregistrera le mot sous la forme *grisini*.

□ **guanciale**

s.m.

Charcuterie à base de joue et de bajoue de porc salée et séchée, qui s'emploie principalement dans la préparation des pâtes à la carbonara* (→ **carbonara**).

1. *Bucatini all'amatriciana*. Il s'agit d'un plat rustique et très savoureux, originaire de la petite ville d'Amatrice, dans le Latium. La recette d'origine comprend du **guanciale**, petit salé de porc assez semblable au lard, que vous pouvez d'ailleurs utiliser pour cette recette. (M. C. Martinelli et S. Vailles, *Al dente. Tous les secrets de la vraie cuisine italienne*, 1996, p. 64)
2. Amatrice est une ville du nord du Latium, la province de la ville éternelle. C'est de là que provient cette sauce à base de tomates, de porc et d'oignon. La partie du porc utilisée, le **guanciale**, est de la bajoue de porc salée [...]. On peut la remplacer par de la pancetta* qui est de la poitrine de porc salée et enroulée dans sa couenne. Une solution plus américaine est le bacon dégraissé. (*Le Nouvelliste*, Trois-Rivières, Québec/Canada, 09-09-2000, p. 17)
3. Soyons clair : la carbonara* ne tolère pas une goutte de crème. Cette vérité qui nous paraissait une évidence semble en réalité largement méconnue de notre côté des Alpes. Malgré l'ouverture de nouvelles adresses la mettant à l'honneur, qui nous ont poussés à tester cet incontournable de la cuisine familiale italienne, Paris maltraite la pasta alla carbonara* ! Très répandue dans la région de Rome, le Latium, qui revendique sa paternité pourtant floue (les bûcherons des Appenins qui fabriquaient du charbon ? Les Napolitains dès le XIX^e siècle ? Les Américains, nostalgiques de leur bacon natal, à la libération de Rome en 1944 ?), cette sauce ne contient que trois ingrédients de base de la cuisine populaire : l'œuf, le **guanciale** et le pecorino*. On l'agrément d'un peu de poivre fraîchement moulu. Et c'est tout. [...] Le **guanciale** – une charcuterie préparée à base de joue et de bajoue de porc séchée, préalablement frottée au sel, poivrée et épicée – peut être remplacé par de la pancetta* (poitrine). Mais le **guanciale**, qui se compose de gras noble et d'un peu de viande maigre, a l'avantage d'être moins salé, d'une consistance plus ferme et d'un goût plus délicat que la pancetta*, sans parler des lardons industriels qui squattent depuis trop longtemps déjà les assiettes européennes. Autre écart accepté à la tradition romaine : l'utilisation de parmesan*, plus doux, à la place ou en complément du pecorino*. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 02-12-2015)
4. Vous cherchez du **guanciale** pour votre carbonara*, une burrata* fraîchement débarquée des Pouilles ou des pâtes de Gragnano ? Voici nos repaires transalpins préférés dans la capitale. (*Le Figaro* [en ligne], 19-04-2017)
5. Le chef exécutif Marc-André Royal et la chef de cuisine Lindsay McLaren ont conçu un menu pour deux particulièrement gourmand, qui commence avec un velouté de panais avec granola de pacanes et de sauge, puis une aubergine rôtie au four avec ricotta*, pesto* et **guanciale**, [...]. (*La Presse* [en ligne], Montréal, Québec/Canada, 03-02-2022)
6. Petite mise en bouche fraîcheur autour des dernières asperges et du fenouil. Frais, équilibré, parfait. Très belle entrée aux petits pois de Provence et ricotta*, un poil de **guanciale**, des œufs de brochet intelligemment dissimulés sous quelques pétales de fleurs qui viennent fumer le plat. On enchaîne sur un merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz parfaitement cuit, houmous de pois chiches noirs, poêlée de pois chiches au chorizo Ibérique et émulsion citron confit. (*La Dépêche du Midi*, Toulouse, 06-06-2024, p. 38)

V. encore s.v. *carbonara*, ex. 4.

– (exc., au féminin) *Id.*

7. Depuis Ludres, où elle a installé un labo high-tech, dame Angelucci défend ses couleurs culinaires. L'interissable Romaine joint le geste de ses mains volubiles à la faconde joyeuse et chantante. « Et bien sûr, ça commence par les ingrédients », rappelle-t-elle en déballant un parmesan* tout juste rapporté d'Italie par ses soins, à 26 mois d'affinage. Elle exhibe dans la foulée une somptueuse **guancia**, la joue de porc dont on fait les véritables carbonara*. « Et, soit dit en passant, c'est un blasphème de mettre de la crème dans des pâtes carbonara*. Quant aux pâtes, al dente, évidemment. C'est ainsi qu'elles accrochent bien la sauce. » (*L'Est Républicain*, Nancy, 15-03-2010, p. 3)
8. Quelle que soit la région que vous traversez, chaque village possède au moins une trattoria ou une osteria où on peut se régaler pour une poignée d'euros. Ici plus qu'ailleurs, les gastronomes sont des puristes : pas question de mettre de la crème fraîche dans les pâtes à la carbonara*. De la **guancia** (bajoue de cochon), des œufs, du parmesan* râpé et beaucoup de poivre noir, c'est tout... (*Paris Match* [en ligne], Paris, 30-04-2022)

REM. Il s'agit d'un emprunt récent, d'où les hésitations en genre (v. ex. 7 et 8 ci-dessus, où le mot prend le genre féminin par analogie au substantif *joue*) et le besoin, toujours existant, de le gloser (v. ex. 8 ci-dessus). Sa diffusion en français est strictement liée au succès phénoménal qu'a connu en France la sauce italienne à la carbonara, dont le *guancia* est l'un des principaux ingrédients. Il n'en va pas de même pour la sauce *all'amatriciana* (v. ex. 1 et 2 ci-dessus), ce qui ressort clairement de l'usage de la langue : beaucoup moins employée que le mot *carbonara*, la forme *amatriciana* est attestée, dans la plupart des cas, dans des contextes de pur xénisme, voire dans la locution italienne *alla amatriciana* (environ 300 occurrences sur un total de 500 résultats dans Europresse).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1996. De l'it. *guancia* s.m., « Lardo venato di magro ottenuto dalla guancia di maiale salata (ed è voce dell'Italia centrale e merid.). » (A. Moravia, *Racconti romani*, 1955, p. 78), dérivé de *guancia* 'joue' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent à la fois du TLFi (et Supplément) et du GR. – De façon encore plus surprenante, le mot est également absent de l'OED.

lasagne, † lazagne, † lasaigne

s.f. (souvent au pl.)

1. Pâte alimentaire en forme de large ruban aux bordures ondulées. *Fabriquer les lasagne, potage de lasagne.*

1. Qui fait *crosetz*, il fait **lasaigne**. (G. Frank et D. Miner [éds.], *Proverbes en rimes*, ca 1490 [date du ms.], p. 54, LXVII, v. 536, dans *Revue savoisienne : journal publié par l'Association florimontane d'Annecy*, 01-01-1947, p. 49 ; cf. TLFi)
2. *Potage de Lazagne*. La **Lazagne** est une pâte d'Italie de la même composition que celle du Macaroni*, à la différence que celle-ci ressemble assez à la figure des copeaux de menuisier. Pour l'employer vous la lavez & la faites cuire comme du ris* à très-petit feu avec du bon bouillon qu'il n'y ait que peu de sel ; ensuite vous la retirez dans une passoire pour la faire égouter. Prenez le plat que vous devez servir, mettez y dans le fond une couche de cette pâte, & par dessus quelques petits morceaux de beurre avec beaucoup de fromage de Parmesan* ou de Gruyère rapé : remettez pardessus une couche de **lazagne** & de fromage en continuant de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein ; il faut que la dernière couche soit de fromage. Mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu dessus ; vous le servirez quand il sera d'une belle couleur dorée. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, t. 1, p. 111-112)
3. *Réflexions sur le Pétrissage*. [...] Nous n'avons conservé de ces pâtes proprement dites, que les pâtes d'Italie, connues dans le commerce sous les noms de *vermicel**, *macaroni**, **lasagne**, & c. mais il n'est question ici que des pâtes qui sont destinées à être converties en pain, & dans lesquelles il y a déjà une matière en fermentation pour déterminer plus promptement leur apprêt. (A. A. Parmentier, *Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, 1778, p. 384)
4. *La fabrication des pâtes alimentaires à Avignon*. Pendant bien longtemps, les Italiens ont joui d'une réputation au-dessus de toute rivalité pour la fabrication des pâtes alimentaires : vermicelle*, macaroni*, **lasagnes**, etc. Et pourtant, il y a déjà bon nombre d'années que les fabricants français sont parvenus à égaler et même à dépasser les fabricants italiens dans la préparation de ces pâtes ; du reste, le public a fini par s'en rendre compte et par renoncer à un engouement injustifié, et les pâtes françaises trouvent aujourd'hui auprès des consommateurs une faveur dont elles sont entièrement dignes, si bien que cette fabrication a pris dans certaines de nos villes une très sérieuse importance, et constitue maintenant chez nous une industrie florissante. (*Le Panthéon de l'industrie*, Paris, 01-12-1889, p. 367)
5. **Lazagnes**. Peuvent recevoir les différents apprêts du macaroni* et des nouilles. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 681)
6. L'amendement que le parlementaire présentait vise à obliger les industriels (qui y sont opposés) à mentionner l'origine de toutes les matières premières agricoles : **lasagnes** avec pâte issue de blé de tel pays, de viande bovine de tel autre, de tomates de telle provenance. (*La République du Centre*, Loiret, 25-05-2024, p. 5)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 3 et 6 ; s.v. *fettucine*, ex. 3 ; s.v. *linguine*, ex. 6 ; s.v. *mozzarella*, ex. 8 ; s.v. *raviole*, ex. 6 ; s.v. *spaghetti*, ex. 1 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 2, 7 et 8 ; s.v. *vermicelle*, ex. 10

2. *P. méton*. Plat cuisiné fait à base de ces pâtes, farci avec différentes sauces (tomate, bolognaise, béchamel, etc.) et divers ingrédients, le plus souvent gratiné au fromage. *Lasagne au saumon fumé*.

7. *Lasagna*, **lasagne**, viande de paste. (A. Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, 1663, p. 274)
8. Mais le menu peuple vse de certaines soupes faictes de pain blanc & deslié, qui ressemblent les **lasagnes** d'Italie. (G. Chappuys, *L'Estat. Description et gouvernement des royaumes et républiques du monde, tant anciennes que modernes*, 1598, p. 130)
9. O Romains, & vous Alliez / Ariminies, qui souliez / Faire tant de cas de vostre Oye, / Qui vous preserua de la proye / De nos exercites Gaulois : / Contre vos mœurs, contre vos loix, / Vous mangez ces nobles volailles, / Et vous farcissez les entrailles / Des intestins bien accoustrez / De vos gardiens esuentrez. / N'auez-vous pas d'autre viande ? / La poule est-elle moins friande ? / Vos pots de **lazagne**, et de ris* / Ne sont pas encore taris, / Vos Macarons*, vos tailladelles*, / Et vos stupendes Fritadelles. (J. Le Blanc, *L'Oison*, à Charles Le Prévost, sieur d'Oison-ville, 1600-1625, p. 26)
10. Cette derniere espece de soupe qu'on appelle **lazagnes**, est connue dans tout le diocese d'Embrun, & on en fait presque par-tout le jour de la veille de Noël. (A. Albert, *Histoire géographique, naturelle, ecclésiastique et civile du diocèse d'Embrun*, 1783, t. 1, p. 99)
11. Il eut à choisir entre dix espèces de moutarde. Il mangea du daspachio [*sic*], du cari, du gingembre, des merles de Corse, des **lasagnes** romaines ; il but des vins extraordinaires, du lip-fraoli et du tokay. Arnoux se piquait effectivement de bien recevoir. Il courtisait en vue des comestibles tous les conducteurs de malle-poste, et il était lié avec des cuisiniers de grandes maisons qui lui communiquaient des sauces. (G. Flaubert, *L'Éducation sentimentale*, 1869, t. 1, p. 60)
12. Quelquefois je passais d'un évanouissement délirant au sommeil, et la scène changeait alors d'une manière étrange. Il y avait dans mes rêves de l'air, du soleil, des femmes et des fleurs. Je me trouvais tout à coup dans des assemblées joyeuses, où l'on ne s'occupait que de plaisirs et de festins. Des tables splendides se chargeaient de mets délicats, que j'essayais d'atteindre, et qui se convertissaient dans ma bouche en sable insipide ou amer. Onorina revenait partout avec son petit éventaire comblé de **lazagne** appétissante. « Achetez, monsieur, disait-elle, achetez ma bonne **lazagne** et mon fin vermicelle* de Padoue ? cela peut servir dans l'occasion, et il n'y en a pas de meilleur à Codroipo. » Mais, quand je voulais me précipiter sur sa **lazagne**, mes mains ne pouvaient s'étendre pour la saisir, ni mes dents spongieuses s'affermir pour la broyer... (C. Nodier, *Mademoiselle de Marsan*, 1894, p. 115)
13. J'ai ce que je voulais. Je n'ai donc rien à chercher. Pour moi, le bonheur finit derrière les murs de notre studio. Quand je ne travaille pas sur mes Pensées, je fais le ménage, je lave le linge et je prépare à Nathalie des petits plats qu'elle adore. Je suis ainsi devenu le roi de la **lasagne**. Je l'accommode à ma façon, avec des aubergines et des fromages de chèvre. Il m'arrive aussi de la servir en dessert avec de la crème, des amandes et des abricots. C'est une recette de mon invention. (F.-O. Giesbert, *L'affreux*, 1992, p. 279)
14. Au Caveau, à Sainte-Agathe-Nord dans les Laurentides, on retrouve des mets cuisinés comme de la paella ou de la **lasagne** au saumon fumé, parfaits pour un séjour au chalet (ils ont couronné mes journées d'hiver au parc régional Montagne du Diable). (*Le Nouvelliste*, Trois-Rivières, Canada/Québec, 21-06-2023)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 3 ; s.v. *bruschetta*, ex. 4 ; s.v. *cannelloni*, ex. 13 ; s.v. *céleri*, ex. 16 ; s.v. *mozzarella*, ex. 7 ; s.v. *pesto*, ex. 3 ; s.v. *semoule*, ex. 13 ; s.v. *spaghetti*, ex. 14 ; s.v. *tortellini*, ex. 12 et 13

REM. La forme désuète fr. *lazagne* est une variante graphique de fr. *lasagne*, sans incidence sur la prononciation, peut-être créée par analogie avec d'autres mots italiens du type *lazzarone*. La forme graphique *lasagne*, qui correspond au pluriel de l'it. *lasagna*, a été réinterprétée en français comme une forme de singulier, pour les mêmes raisons que pour les autres noms de types de pâtes alimentaires, mais également par analogie avec les autres formes françaises se terminant en <e>. Les formes françaises au pluriel requièrent un -s graphique final (on trouve peu d'exemples de *les lasagne*, moins de 50 résultats dans Europresse), contrairement aux formes plurielles de substantifs en -i qui sont couramment attestées en français sans -s, aux côtés des formes adaptées en -is. Au sens métonymique de « plat à base de lasagnes », emprunté lui aussi à l'it. *lasagna* (v. étym. ci-dessous), le mot s'emploie aussi au singulier, spécialement au Québec (v. ex. 14 ci-dessus), comme le remarque également Usito.

ÉTYM. 1^{re} attestation : ca 1490. De l'it. *lasagne*, pluriel de *lasagna* s.f., « Pasta alimentare con uovo, tagliata in larghe strisce, caratteristica della cucina emiliana e romagnola. – *Lasagna verde* : quella impastata con verdura cotta e passata. – Per estens. : piatto preparato cuocendo al forme strati di tale pasta alternati con strati di condimenti e intingoli vari (e in tale significato il termine è per lo più usato al plur. o nell'espressione *lasagne maritate*) » (Iacopone da Todi [1230-1306], I-261), du lat. **lasanĭa*, de *lasanum* 'marmite', du grec *λάσανον* 'trépied servant à poser la marmite' [GDLI]. Le DELI défend l'origine gréco-latine de l'it. *lasagna*, attesté dans son sens premier en 1282 (*Memoriale bolognese*) et précise que « l'es. di Iacopone cit. dai diz. è in una silloge quattrocentesca di composizioni pseudoiacoponiche : *Libro della Mensa* 60-61). Wartburg, dans FEW 5, 194b-195a, **LASANIA*, défend également l'étymon gréco-latin reconstitué, qui reposerait sur une métonymie (du contenant au contenu). Ø LEI. Dans AtLiTeg, qui mentionne encore une autre hypothèse étymologique pour l'it. *lasagna* (< ar. *lawzīnaġ* 'douce de mandorle tagliato in rombi' ; cf. Rodinson 1956 et Vollenweider 1963_b), confirmée récemment par Schweickard 2023 et Lubello 2023, le mot est attesté à partir du début du XIV^e siècle jusqu'à la fin du XIX^e siècle.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. La date présumée du manuscrit qui contient la première attestation du fr. *lasagne*, sous la forme *lasaigne*, est ca 1490, et non ca 1470, comme l'indique le TLFi (v., entre autres, le compte rendu que L. Cons fait de l'édition de Frank et Miner dans *The Romanic Review*, 1938, v. 29, n°4, p. 393 : « Pour la date et le lieu, les éditeurs, dans l'Introduction (pages 19-26), proposent les années 1485-90 et la ville de Lyon. »).

latte

s.m.

Boisson à base de café* (ou équivalent) nappé de mousse de lait (ou équivalent) chaud.

– (en apposition) *Un café* latte.*

1. Milan, en ital. *Milano*, en allem. *Mailand*, en lat. *Mediolanum*. [...] Cafés (p. 109). Europa (pl. g) et S. Carlo (pl. h.) au Corso Francesco. Café Mazza (pl. k.) (fréquenté par les officiers), Café du Commerce (pl. k.), les deux sur la place du dôme (le mercredi, musique militaire de 6 à 8h). Cova, Martini, Café delle Colonne, etc. On y sert surtout du café* noir, « *café nero* », du café* au lait « *café latte*³⁸² » et partout des glaces dont on ne commande d'ordinaire qu'une demi-portion (« *un piccolo* ») ou une demi-portion de glaces mêlées (« *un piccolo misto* »). (K. Bædeker, *L'Allemagne et quelques parties des pays limitrophes jusqu'à Strasbourg, Metz, Luxembourg, Copenhague, Cracovie, Bude-Pesth, Venise, Milan, etc. : manuel du voyageur*, 1860, p. 143-144)
2. En Italie, il y a plusieurs sortes de cafés* : d'abord je te demande la permission de te faire remarquer qu'en italien café* s'écrit avec deux *f* : Caffè. Ainsi il y a le *Caffè nero*, café* noir, le *Caffè latte*, le café* au lait, et le *Caffè rosso* ou café* rouge, une chose parfaite que je ne saurais trop te conseiller : la recette n'est pas difficile : 1° tu prends un œuf frais ; 2° tu le casses et laisses tomber au fond d'un grand verre le jaune, pas le blanc ; 3° tu bats le jaune d'œuf avec du sucre* en poudre ; 4° quand tu as obtenu une crème mousseuse, tu verses dessus du café* noir bouillant, en ayant soin de bien mêler le tout avec une cuiller ; 5° il se forme alors une écume très appétissante au-dessus du verre ; tu avales chaud, si tu veux, ou bien tu tremperas là-dedans un petit pain coupé en tranches longues de vingt-cinq ou trente centimètres que tu dégustes sans te presser, je ne te dis que cela. Si ça ne fait pas de bien, ça ne peut pas faire de mal. Mais, plaisanterie à part, c'est délicieux, rien de meilleur pour les estomacs un peu avariés ou délicats. Dis de ma part au cher docteur du Bouays d'en faire l'expérience, et je suis sûr par avance que ses malades lui voteront des chandelles d'honneur. (H. Le Chauff de Kerguenec, *Souvenirs des zouaves pontificaux : I. 1861 et 1862*, 1890, p. 82-83)
3. La pluie sur la Stazione Termini faisait presque autant de bruit que le train en marche, tambourinant en grandes ondes sur le toit transparent de la salle des Pas perdus comme vous buviez rapidement, debout dans le bar, vos tasses de *caffè latte*, et sur la place il y avait de grandes flaques d'où les taxis faisaient jaillir des gerbes d'éclaboussures ; les coups de vent lançaient des rafales sous le grand auvent où vous attendiez tous les deux, immobiles, silencieux, le col de vos manteaux relevé et serré, dans la nuit noire, rien ne semblant annoncer l'aube sinon le mouvement des trolleys. (M. Butor, *La Modification*, 1957, p. 264)

V. encore s.v. *cappuccino*, ex. 1 ; s.v. *macchiato*, ex. 3 et 4.

– (avec ellipse de café*) *Un latte.*

4. Lait de noisette, de riz*, d'avoine, de noix de cajou, d'amande, de souchet, de pois, de soja... : chaque semaine semble inaugurer un nouveau lait végétal sur le marché. Officiellement, l'appellation « lait » n'est pas autorisée, mais un « **latte** au lait d'avoine » sur la carte d'un café

³⁸² Contexte de xénisme (glose, guillemets et italiques).

branché est plus appétissant qu'un « **latte** à la boisson d'avoine ». (*Le Vif/L'Express*, Paris, 07-03-2024, p. 76)

5. Fidèle de Mardi, Elodie est une cliente curieuse qui cherche à réduire son ingestion quotidienne de caféine : « Pour éviter de toujours carburer au café*, je consomme de la chicorée très régulièrement. Chez Mardi, je l'aime tantôt nature, tantôt en **latte** » Couleur claire, texture agréablement mousseuse, parfum doux proche du spéculoos, le **latte** chicorée de Manon Amand-Houeix est très réussi. « Je le propose chaud ou froid, avec du lait de vache ou végétal », détaille-t-elle. (*Libération*, Paris, 06-04-2024, p. 40-41)
6. Selon Myriam Laroche, cofondatrice de Collective Détour, une agence de consultation spécialisée en développement durable du textile et du vêtement, le fast fashion (ou la mode éclair) est à l'origine de la surconsommation de vêtements au Québec comme ailleurs. « Le fast fashion, c'est les Shein, H&M, Zara, Forever 21. Sur Shein, on peut acheter une robe pour moins cher qu'un **latte** », dit-elle. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, 13-04-2024, p. 24)
7. Elle accueille avec un immense sourire les gens qui poussent la porte vitrée de son café. La rayonnante Janis Dagno, 32 ans, l'a appelé le Fe. Mè, transcription phonétique à peine transformée de « fait main ». Elle l'a ouvert en septembre dernier à Romainville (93), près du futur arrêt Romainville-Carnot, sur la ligne 11. En plus des expressos* et des **lattes**, des cakes et des cookies à déguster sur l'une des trois tables couleur tilleul, cette *touche-à-tout*, comme elle se définit, propose des ateliers de *do it yourself*. (*Télérama*, Paris, 01-06-2024, p. 5)

V. encore s.v. *cappuccino*, ex. 4 et 6 ; s.v. *macchiato*, ex. 1, 2 et 4.

– *P. ext.* Boisson à base de thé additionné de lait chaud moussé ; (en apposition) *chai latte*, *matcha latte*.

8. Parmi ses coups de cœur, elle cite pêle-mêle la librairie Goulard, « *l'incontournable* », quelques disquaires, la boutique de déco Cink by Ambiance & Matières de déco, le Mana. « *Il s'agit d'un coffeeshop rue Courteissade qui propose des boissons chaudes et froides exceptionnelles. Je pense au matcha **latte**, avec du lait de vache ou du lait d'avoine, de la poudre de thé vert japonais. On peut y boire du chaï **latte**, un london smog, l'endroit est génial. La nourriture enfin est excellente* ». (*La Provence*, Aix, 22-10-2023, p. 2)

V. encore s.v. *macchiato*, ex. 8

REM. Dans un latte, que ce soit à base de café, thé (v. ex. 8 ci-dessus) ou chicorée (v. ex. 5 ci-dessus), il peut y avoir du lait de vache, comme le veut la recette traditionnelle, ou une boisson végétale de substitution, souvent improprement appelée « lait (de x) » (v. ex. 4 ci-dessus). Le fr. *latte* s'écrit parfois avec accent aigu sur le <e> – *latté* – afin d'en restituer la prononciation et de le distinguer de l'homonyme français *latte* s.f. « Morceau de bois long, mince et étroit, refendu selon son fil, et utilisé notamment en charpenterie et en menuiserie ».

ÉTYM. 1^{re} att. : 1860. De l'it. *caffèlatte* (*caffè e latte*, *caffè latte*, *caffèlatte*, *caffelatte*) s.m., « Bevanda composta da caffè e latte (e si prende soprattutto alla prima colazione) » (F. De Sanctis [1817-1883], *Saggi critici*, 1953 [1866], p. 78), composé de *caffè* 'café' plus *latte* 'lait' [GDLI]. Le substantif

français *latte* (v. ex. 5 à 8 ci-dessus) résulte de l'ellipse du déterminé *café*, d'où aussi son genre masculin. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. La lexie composée fr. *café latte* (v. ex. 1 ci-dessus) est une lexie complexe hybride où le formant *café* résulte d'un calque (en synchronie, puisque fr. *café* < it. *caffè*), alors que le mot *latte* est le résultat d'un emprunt lexical.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

limon

s.m.

Fruit du limonier, analogue au citron à la différence près qu'il est plus acide et que son écorce est moins épaisse.

1. Aussi aident aus envenimés escorces de **limons** mengiees et le brouet de la decoction de leur fuilles ; et en toutes les viandes d'iceuz soit mellé mout de sel, car il consume venin ; soit aussi mellé vin en leur viandes. (H. de Mondeville, *La chirurgie*, 1314, éd. de A. Bos, 1897-1898, t. 2, p. 131)
2. Et la chair avec verius de grain / oseille / vin aigre rosart / ou ius de **limon** / citron / orange / de grenades* aigres / ou vin aigre / lun ou lautre ou plusieurs ensemble ainsi que pourrez finer. (T. Le Forestier, *Tractatus contra pestilentiam thenasmonem et dissinteriam*, 1495)
3. Nostre capitane descendit en la dite isle luy mesme en personne, ayant les deux batteaux bien armez et en bon ordre ; et fut fort honnestement receu du principal et grand archipreste de l'isle, lequel se vint agenouiller devant luy, et luy voulut baiser les mains en luy presentant un beau gros **limon** tant rond comme une grosse orange* ; et le capitaine le courut lever et embrasser, et luy fit present de deux grands cousteaux que fort il estima. (*Le discours de la navigation de Jean et Raoul Parmentier, de Dieppe*, 1529, dans C. Schefer, *Recueil de voyages et de documents pour servir à l'histoire de la géographie, depuis le XIII^e jusqu'à la fin du XVI^e siècle*, 1883, p. 51)
4. Le **Limon** est plus court, moins enflé, plus petit que le Citron, sa pelure est plus mince & dorée d'un or plus blaffard, comme d'un or paillé & pasle, plus aigre au goust, plus riche en jus, languets & en appointant, mais la pointe est un peu tortuë. (É. Binet, *Essay des merveilles de nature et des plus nobles artifices*, 1621, p. 490)
5. **LIMON** : ce fruit a un si grand rapport avec le cedrat*, le citron & le poncire, qu'il n'y a point de différence dans la manière de les confire. (Voyez *Cedrat**, *Poncire*, *Citron*.) **Limon**. (*Syrop de*) On coupe les zestes de ce fruit ; on les fait bouillir dans de l'eau, & on passe cette décoction par le tamis ; ensuite il faut faire un syrop à cassé, c'est-à-dire, prêt à se cristalliser, ou candir avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes ; & pendant le temps que votre syrop cuira, vous presserez vos **limons**, pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez pressés, vous passerez le jus à la chauffe, pour le clarifier ; & lorsque votre syrop sera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu ; vous mettrez votre jus dans le syrop, en le versant doucement, & vous remuerez le syrop : quand tout le jus sera versé, & suffisamment remué, vous le laisserez refroidir, pour le mettre en bouteilles : c'est ainsi que se fait le syrop de **limons** ; & si, ayant besoin de faire ce syrop, vous ne trouvez pas de **limons**, vous emploierez des citrons à leur place, en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité ; & pour la façon de le faire, vous observerez de ne mettre le jus dans le syrop, qu'après la cuisson ; & vous ne le ferez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de son mérite, se dissiperoit ; & votre syrop ne vaudroit plus rien. Si vous voulez faire quatre pintes de syrop de **limon**, vous ferez votre décoction, comme pour le syrop de capilaire ; vous mettrez les zestes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, sept livres de sucre* ; & votre syrop étant prêt à cassé, vous mettrez une pinte de jus de **limon** ou de citron ; mais la quantité des **limons** ou des citrons n'est pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre. Le suc de **limon** est rafraîchissant, apéritif, calmant, propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs, dont l'usage convient à ceux qui ont une ardeur interne, de l'agitation, de l'insomnie ; qui sont sujets aux maladies bilieuses, aux fièvres putrides ;

mais il faut en user avec modération ; car son acide causeroit des coliques très-vives, & épaisseroit trop la bile. (*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*, 1767, p. 379-380, t. 2)

6. **LIMON.** – Genre de citron avec lequel on fait le plus souvent la limonade et dont nous avons indiqué l'emploi à l'article *Citron*. *Suc de limon.* – Prenez un demi-cent de **limons**, coupez-les en deux, pilez-les, retirez-en avec soin tous les pepins et écrasez-en la chair dans un vase quelconque ; vous laissez fermenter pendant vingt-quatre heures et vous exprimez le jus que vous épurez en le passant à travers du papier brouillard ; vous le versez dans des bouteilles avec un peu d'huile d'olive à l'orifice et vous le mettez à la cave où il peut se conserver très-longtemps, et vous vous en servez au besoin en ayant bien soin d'extraire jusqu'à la moindre goutte l'huile qui pourrait encore se trouver dans le goulot. (A. Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873, p. 685)
7. **LIMONADE** (boisson). – Boisson sucrée et acidulée, rafraîchissante, à la condition de n'être pas trop sucrée. Le nom de limonades vient de ce qu'autrefois on les préparait seulement avec le jus du citron (ou **limon**), tandis qu'aujourd'hui, si le citron et l'orange* sont, pour la préparation de ces boissons, les fruits les plus employés, ce ne sont du moins pas les seuls : l'on prépare des limonades avec toutes sorte d'autres fruits. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 749)
8. Les gourmands auront ainsi l'occasion de déguster un « gros médaillon de magret de canard sur la braise, farci d'une tranche de foie gras aux épices, ananas grillé, vinaigrette au vieux balsamique », un « crabe royal d'Alaska cuit sur un lit de gros sel aux multiples poivres et algues » ou un « saumon d'Alaska mariné en papillote avec shii-také, jeunes oignons, pousses de soja fraîches sur sa salade* frisée, zeste de **limon** et chili ». Le tout cuit, bien sûr, en « live », sur la braise. (*Le Soir*, Bruxelles, 30-08-2008, p. 11)

V. encore s.v. *calmar*, ex. 3 ; *orange*, ex. 4 ; s.v. *sorbet*, ex. 2 ; s.v. *sucre*, ex. 10.

REM. L'existence des homonymes français *limon*¹ « Ensemble de particules de terre mêlées de débris organiques déposées au fond des étangs, des fossés ou entraînées par les eaux courantes dans les parties déclives des terrains » et *limon*² « Brancard, civière mortuaire », puis « Pièce de bois ou de pierre taillées en biais qui supporte les marches, les contre-marches et la balustrade d'un escalier du côté opposé au mur » et « L'une de deux branches de la limonière d'une voiture » (v. TLFi), a joué en faveur du mot indigène *citron*, couramment employé pour désigner également l'une des variétés de ce fruit, à savoir le *Citrus limon*, ou, plus simplement, le limon. – La proximité chronologique entre l'it. *limonata* (1668 ds GDIU) et le fr. *limonade* (1640 ds TLFi) soulève la question de l'origine de ces formes. Il est possible qu'il s'agisse de deux évolutions indépendantes, mais le fait que le fr. *limonade* soit attesté pour la première fois, sous la forme *limonnade*, dans le *Dictionnaire italien et françois* d'A. Oudin, sous l'entrée italienne *limonéa*, autorise l'hypothèse d'un passage du français à l'italien, d'autant plus que la première attestation de l'it. *limonata* se trouve dans le *Diario di Francia* (1668) du diplomate italien Lorenzo Magalotti.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1314. De l'it. *limone* s.m., 1. « Alberello sempreverde della famiglia Rutacee, appartenente al gruppo degli agrumi ; allo stato selvatico è spinoso, con fusto alto da tre ai sei metri ; ha legno compatto, giallo venato ; foglie dotate di peziolo alato o marginato ; fiori isolati a coppie ; frutti oвеggianti, lisci, con prominenze basali o apicali » (M. Bandello, *Novelle*, 1952 [1554], t. 3, n° 54, p. 528) et 2. « Frutto di tale albero, di forma più o meno ovale ; ha il pericarpo giallo a maturità,

verde nel corso dello sviluppo, ricco di olio essenziale contenuto in numerose glandule ; il mesocarpo bianchiccio e spugnoso ; l'endocarpo, nella cui polpa si trovano i semi, diviso in logge a pareti sottili, internamente polpose per la presenza di numerosi peli succosi, che producono un succo assai acido, usato, oltre che per preparare bevande, per l'estrazione dell'acido citrico e per tingere la seta » (Leonardo da Vinci [1452-1519], *Scritti scelti*, 1952, p. 45) ; mot savant, du lat. scientifique (*citrus*) *limon*, du persan *limùn*, de l'ar. *laimùn* e *lima-* [GDLI]. Cf. LEI [14, 853, 16], s.v. *citrus* « cedro » [14, 843].

□ **linguine**, linguines, linguini, linguinis

s.f.pl.

1. Type de pâtes alimentaires ressemblant à des spaghetti* aplatis. *Égoutter les linguine, acheter un paquet de linguine.*

1. Un dernier mystère ! Pourquoi l'Italie, qui possède au bas mot cinquante variétés de pâtes bien déterminées (et non pas des variantes), n'en a-t-elle exporté qu'une dizaine ? Et les quarante autres ? Le Français ne dispose-t-il pas d'un palais et d'un estomac capables de les goûter et de les apprécier ? [...] voici les « **linguine** », que je suppose en forme de petites langues et qu'on accommode principalement aux moules et à la tomate ; [...]. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 25-05-1969, p. 12)
2. « Tout a commencé avec l'idée d'Orlando de mettre du saumon fumé dans le mélange à pâtes », raconte-t-elle. « Eh bien, il en a fait l'essai et c'était délicieux – tout juste un soupçon de saveur mais quelque chose de merveilleux avec une sauce à la crème. » Non satisfait de leur trouvaille, Mme Quistini et son mari ont décidé d'associer l'encre noire du calmar aux **linguini**. De nouveau, les résultats ont causé une explosion de joie chez les « chercheurs ». (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 04-05-1988, p. 5)
3. Pratique avant tout, ce livre, 365 recettes de pâtes, répond exactement au titre qu'il porte. Autant de recettes que de jours dans une année et des modes de préparation que, selon l'auteur, on peut interchanger à sa guise. Et il faut qu'il en soit ainsi car aucune illustration ne vient en aide à l'utilisateur pour distinguer les rigatoni* des **linguine**, fettuccine*, etc... Une recette de pâtes fraîches est donnée en début de livre, qui pourra s'adapter à la majeure partie des accommodements proposés dans le recueil. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 06-09-1989, p. 3)
4. **Linguinis** et fettucines*. Longues et aplaties, ces pâtes s'apprêtent bien avec des sauces crémeuses ou aromatiques. (*Acadie Nouvelle*, Caraquet, Nouveau-Brunswick/Canada, 23-12-2017, p. 20)
5. Point de rencontre entre le Béarn, la Bigorre, la Corse et le Pays Basque, ce restaurant, ouvert en décembre dernier au col du Soulor, offre une cuisine teintée de toutes ces saveurs. Jacques et Alain, les gérants, travaillent les produits locaux à la mode corse, d'où ils sont originaires. Ainsi, l'omelette au brocciu devient l'omelette « arrensoise » à base de greuil égoûté [*sic*], les **linguini** sont cuisinées à la basquaise, la daube* aux herbes du maquis. (*Sud Ouest* [en ligne], Bordeaux, 21-08-2019)
6. Il ne s'agit pas de la vexer en laissant penser qu'elle ne sait pas cuire les pâtes mais, avant tout, de partager un moment complice entre mère et fille ou mère et fils. Rendez-vous chez Eataly (*Eataly.fr*), dans le Marais. Ce temple italo-parigot, qui abrite une épicerie de produits transalpins choisis avec soin, et plusieurs restaurants pas trop chers, organise des cours sur la pasta qui ont emballé mes deux nièces. Thèmes au choix : les lasagnes*, les pâtes fraîches ou les sauces. C'est une cheffe italienne, Federica Lucchese, qui, ce soir-là, animait l'atelier qui commence par un aperitivo avec prosciutto, parmesan*, et petit verre de prosecco. On met ensuite la main à la pâte pour réaliser **linguine** et tagliatelle* qui seront accompagnées de deux sauces, tomate et calcio & pepe. Ambiance conviviale, pédagogie ludique, conseils, recettes... La dégustation, avec en dessert un tiramisu*, joue souvent les prolongations. 55 € au déjeuner et 69 € en soirée : la formule marche aussi pour les pères. À retenir. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 24-05-2024)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 7 ; s.v. *farfalle*, ex. 2 ; s.v. *fusilli*, ex. 2.

2. *P. méton.* Mets à base de pâtes de ce type. *Linguine au crabe, au homard, aux gambas. Linguine à la carbonara**.

7. Deuxième surprise : le menu, plutôt original et inattendu. Terrine de gibier, **linguine** aux betteraves sauce aux épinards, smoked meat chevalin. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 29-04-1990, p. 3)
8. Dans ce dernier menu, on proposait en entrées avocat vinaigrette, roulade de saumon fumé, escargots napolitains ou salades*. Après le potage du jour, la carte des plats de résistance comportait un choix de tortellini* au bleu, **linguini** à la sauce rosée, riz* au crabe, aiguillettes de volailles ricotta*, cuisses de grenouilles à la provençale, filet de morue à la sauce hollandaise, casserole de fruits de mer, entrecôte au poivre, escalope de bœuf et côte de bœuf, la liste des prix allant de 9,95\$ à 19,95\$. En guise de dessert, gâteaux, glaces et tartes se disputaient la faveur des convives. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 08-02-1992, p. 116)
9. On vient de New York pour implorer une place – on ne réserve pas ! – dans leur étable-loft à fleur de quai afin de découvrir les **linguini** au crabe et les (fines) pizzas* grillées au feu de bois, depuis que notre consœur Patricia Wells, du Herald, l’a décrété ‘meilleur restaurant décontracté du monde’. C’est bon, fou, sans prétention, et c’est bien la plus divine des providences que nous offre l’Amérique gourmande de la côte Est. (*Le Point*, Paris, 21-06-1997, p. 109)
10. Un petit air d’Italie au Parigi, adresse à découvrir dans les entrailles du Palais des Congrès. D’une simplicité de bon aloi, le menu de Saint-Valentin ne ruinera pas les tourtereaux : Saint-Jacques poêlées sur son lit de poireaux, cocktail de pâtes fraîches (fusilli* au pesto*, **linguine** aux gambas, gnocchi* au gorgonzola*, ravioli* melanzane), pigeonneau en papillote, soufflé glacé au caramel et chocolat. (*Le Figaro*, Paris, 11-02-1998, p. 12-16)
11. De plus, le restaurant vous propose un menu d’été composé de salades*, d’un burger, d’une assiette de **linguini** au homard frais, de poissons et de fruits de mer, et bien sûr de coupes de steak qui feront saliver les plus grands carnivores en ville. (*24 heures Montréal*, Montréal, 23-05-2019, p. 17)
12. Pour 14,90 €, on déguste le plat du jour, par exemple des **linguines** crème parmesan*, un tataki de bœuf, un mi-cuit de thon rouge... Les plus gourmands optent pour la formule complète à 21 €. (*La Voix du Nord*, Marcq-en-Barœul, 26-09-2023)
13. Vous ne serez pas déçus non plus par les plats maisons servis par cette brasserie parisienne typique. Goûtez le tartare au couteau, les **linguine** à la carbonara* ou le persillé de bœuf saignant accompagné de ses frites maison. (*Le Parisien* [en ligne], Paris, 22-07-2024)

REM. Les formes en *-e* sont de loin les plus fréquentes : 87,8% du total des occurrences de *linguine(s)* + *linguini(s)* dans la base Europresse. Comme pour le fr. *fettucine* (→ **fettucine**), la variante en *-i* n’a pas de modèle en italien et s’explique, en fr. d’Europe, par l’analogie avec d’autres noms de pâtes se terminant par *-i* (p. ex. *macaroni*, *ravioli*, *spaghetti*, etc.) – le succès du dessin animé Disney® *Ratatouille* (2007), dont le personnage principal (humain) s’appelle Alfredo Linguini, pourrait également avoir joué un rôle dans la diffusion de la variante *linguini* en français. Pour le fr. québécois, où les formes en *-i* sont plus anciennes (v. ex. 1 et 8 ci-dessus) et plus fréquentes qu’en fr. d’Europe (67,4% des occurrences de *linguini(s)* dans la base Europresse se trouvent dans des sources franco-canadiennes), il faut considérer l’influence de l’adstrat anglo-américain, dans lequel le mot, attesté

d'abord sous la forme *linguini* (1920, OED), se prononce [lɪŋ'gwini], qu'on l'écrive avec un *-e* ou avec un *-i* (cf. Merriam-Webster, s.v. *linguine* « or *linguini* ») ; v. aussi ex. 9 ci-dessus, où il est question d'un restaurant de Providence, aux États Unis. En plus d'enregistrer les deux formes, *linguine* et *linguini*, le dictionnaire Usito attribue aux deux le genre masculin et suggère, à travers l'exemple forgé « Un linguine aux fruits de mer », que le mot s'emploierait au singulier pour désigner le plat à base de pâtes de ce type (alors que l'on relève aussi, v. ex. 9 ci-dessus, « une assiette de linguini »). Dans la base Europresse, la recherche des formes *linguine* et *linguini* dans cette variété de français, précédées d'un déterminant masculin singulier, a produit un nombre de résultats très faible – respectivement 29 et 22 occurrences – et par conséquent insuffisant pour étayer solidement une telle description ; mais n'oublions pas que cette base n'offre qu'une représentation partielle des usages linguistiques, ceux des journalistes et des correcteurs travaillant pour la presse écrite. – De manière générale, le mot s'emploie principalement au pluriel, que ce soit sous les formes conformes au système morphologique français *linguines* et *linguinis*, ou sous les formes non fléchies *linguine* et *linguini* ; ces dernières sont largement majoritaires par rapport aux premières (elles comptent, respectivement, pour 76,2% et 70,9% du total des occurrences dans la base Europresse). – Sur le plan phonétique, d'après les transcriptions fournies par Usito et le Wiktionnaire ([lɪŋwine], [lɪŋgwini]), le mot se prononce à l'italienne – à l'exception bien sûr du report de l'accent tonique sur la dernière syllabe.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1969. De l'it. *linguine* s.f.pl., « Tagliatelle sottili ; lingue di passero (o di passera) », diminutif de *lingua* 'langue' [GDLI] ; attesté depuis 1952 d'après le DELI et le GDIU. Ø LEI. Dans Google Libri, la première attestation de l'it. *linguine* remonte à 1917 (*La domenica del Corriere* [supplément illustré du *Corriere della sera*], 1917, p. 6).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi (et Supplément), ainsi que du GR. Il se trouve, en revanche, dans Usito (v. rem. ci-dessus).

macaron

s.m.

Petit gâteau rond, moelleux, parfumé, à la surface légèrement craquelée, composé de pâte d'amande et de blanc d'œuf.

1. Guauffres, Crespes. Patez de coings. Caillebotes. Neige de Creme. Myrobalans confictz. Gelée. Hippocras rouge et vermeil. Poupelins, **Macarons**. Tartres, vingt sortes. Creme. Confectures seiches et liquides, soixante et dixhuyt especes. Dragée, cent couleurs. Jonchées. Mestier au sucre* fin. (F. Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552, ch. LIX, p. 1173 ; cf. TLFi)
2. **Macaron**. Prenés vne liure d'amandes pelées, mettés-les tremper dans de l'eau fraische, faites-les égoutter, & les pilés dans vn mortier : arrosés-les de trois blancs d'œufs, au lieu d'eau de fleur d'orange* : Mettés-y vn quarteron de sucre* en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerés sur le papier en forme de **macarons**. Faites cuire vos **macarons** : mais gardez-vous de leur donner le feu trop chaud. Estant cuits, tirés-les & les serrés en lieu chaud & sec. (*L'escole parfaite des officiers de bouche*, 1662, p. 233-234)
3. Tout sermonneur, en descendant de chaire, obtient une collation ; il est en nage, il faut qu'il change de chemise. Le bedaud lui apporte du vin et du sucre* ; et cette bouche qui vient de foudroyer l'auditoire, d'annoncer le terrible jugement dernier, l'anathème épouvantable de la damnation éternelle, radoucit sa voix tonnante, et dit aux dames : *prenez ce macaron, mangez ce massepain**, *partageons, de grace, ce biscuit*. (L.-S. Mercier, *Tableau de Paris*, 1783, t. 7, p. 213)
4. Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il [le sucre] donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis. Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre. Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les **macarons**, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit-fourrier. (J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 106)
5. **MACARON** (pâtiss.). – Petit gâteau ordinairement rond ou ovale, fait de pâtes d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre*. Les **macarons** se préparent aussi avec des avelines, des noix vertes ; certains sont parfumés au café* ou au chocolat. Plusieurs villes ont une spécialité renommée de **macarons**. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 779)
6. Maison emblématique de la capitale, chaque dimanche matin Ladurée se consacre au brunch. À l'étage de son adresse des Champs-Élysée, une montagne de viennoiseries, **macarons**, fontaine à chocolat et créations emblématiques s'élève dans un décor intime mêlant lustres, moquette texturée et cheminée d'origine. (*Madame Figaro* [en ligne], Paris, 26-05-2024)

V. encore s.v. *biscotte*, ex. 1 ; s.v. *cannelloni*, ex. 15 ; s.v. *cédrat*, ex. 4 ; s.v. *gianduja*, ex. 7 ; s.v. *panettone*, ex. 8 ; s.v. *pistache*, ex. 6 ; s.v. *sabayon*, ex. 8.

REM. Le mot a été adapté au système du français, par réduction phonologique et graphique de la gémination (it. /kk/ <cc> passant respectivement à fr. /k/ <c>) et par substitution morphologique, la terminaison italienne [-one] étant spontanément associée à la terminaison française [ɔ̃], sur la base d'une équivalence déjà présente dans de nombreuses paires de mots héréditaires.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1552. De l'it. *macarone* (aussi *maccarone*, *macherone*), variante vieillie et dialectale de *maccherone* s.m., « Pasta alimentare lunga, ma di forma diversa a seconda delle regioni (spaghetti, bucatini, fusilli, ecc.), di farina di grano fresca o dura, di preparazione industriale, che si mangia per lo più asciutta, condita con ragù, sugo di pomodoro o burro, e in alcune zone anche nel brodo (e il termine viene usato per lo più al plur.). – Per estens. : ogni tipo di pasta alimentare che si mangi asciutta. – Ant. Gnocco » (G. Boccaccio, *Decameron*, 1976 [1348-1353], 8-3, p. 241) ; étymologie incertaine : peut-être du gr. μαχαρία 'soupe d'orge mondé', à l'origine 'banquet funèbre', ou à rattacher à l'it. *macco*¹ 'sorte de polenta de fèves' [GDLI]. Pour le DELI : « Premesso che non sempre i maccheroni hanno avuto l'aspetto attuale, ma erano orig. gnocchi (R. Sabbadini in RIL XLIX [1916] 219-221 e U. E. Paoli in LN IV [1942] 97-99), si possono ridurre a quattro spiegazioni fondamentali i vari tentativi avanzati per chiarirne l'origine : da una parte il suggestivo accostamento al gr. *makaria* 'platto di pane e fiocchi d'avena' (der. de *makários* 'beato'), poi anche 'pasto funebre' ; dall'altro la fusione di due parole gr., molto frequenti e vicine nel servizio mortuario : *makários* 'beato' + *aiōnios* 'eterno' = *makarōnia*, come sin. di *makaria* 'pasto funebre'. In fine come der. del v. *maccare* 'impastare', riferito alla loro manipolazione, o da *macco* 'polenta di fave', di cui il v. è il den. ». Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Compte tenu du fait que la première attestation de l'ancien provençal *macaron* 'pâte faite d'amandes, de sucre et de blanc d'œuf, façonnée en petits pains ronds' (1507 ds FEW 6/1, 65) est antérieure à celle du français *macaron* 'id', et que cette dernière se trouve chez un auteur, Rabelais, connu pour utiliser des mots régionaux, un cheminement de l'italien au français à travers le provençal, puis le français régional méridional, est plutôt probable. – Les *maccheroni* italiens, c'est-à-dire les macaronis français (→ **macaroni**), n'ont pas toujours eu l'aspect qu'on leur connaît aujourd'hui : ils étaient originellement des gnocchi (v. à la fin de la définition du mot *maccherone* ci-dessus : « Ant. Gnocco » ; v. aussi DELI). C'est probablement par analogie de forme que le fr. *macaron*, attesté d'abord au sens de « Pâtes alimentaires » (→ **macaroni**), a été transposé du domaine des pâtes alimentaires à celui de la pâtisserie, et a fini par désigner une création pâtissière aussi typiquement française que le mot est perçu comme français lui-même.

macaroni, † macaron(s)

s.m. (souvent pl.)

1. Pâte alimentaire à base de semoule* de blé dur, moulée en forme de petits tubes creux allongés.
Cuire les macaroni, fabriquer les macaroni.

1. **Macarons** en potaige. (D. Christol, *Platine en francoys* [trad. du lat.], 1505, p. 73r^o ; cf. Vollenweider 1963, p. 437)
2. L'on a veu aubout où ie n'estois pas, vn potage de Santé ; L'on a veu au mesme endroit vne Bisque de Pigeons de voliere ; L'on a accompagné ces deux soupes d'un potage de Poulets farcis : Et celui qui a suivi celui-cy, que les François appellent à l'Italienne, estoit assaisonné de **Macaron**, de Fromage, Gratate, & Vermiceilly*. (R. Bary, *L'esprit de cour, ou Les conversations galantes, divisées en cent dialogues*, 1662, p. 120 ; au début de l'œuvre, dans l'avis au lecteur, on lit : « Page 120. Assaisonné de macorne [*sic*] de fourmage, lisez, assaisonné de **macaroni** de fromage)
3. **MACARONI**. s.m. Sortes de mets dont les Italiens sont fort friands. Il est fait de farines & de fromage, qu'on cuit dans le pot avec la viande. Quant ils sont taillez en menus filets, on les appelle *vermicelli**. Menage dit que ce mot vient de *makar*, qui en Grec signifie *heureux*, comme si c'estoit le mets des heureux. (A. Furetière, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts*, 1690, t. 2)
4. **MACARONI**. – Le **macaroni** a été apporté en France par les Florentins, probablement à l'époque où Catherine de Médicis vint épouser Henri II. Mais la mode n'en fit pas fureur, tout le monde connaît ces longs tuyaux de pâte semblables à de gros vermicelles* creux et dont le nom indique assez l'origine. L'Italie, Naples surtout est la patrie du **macaroni**, où là, comme chez nous les pommes de terre, préparé de mille manières différentes, en potage, au gratin, toujours accompagné de parmesan* râpé, il figure sur toutes les tables, celles des riches comme celles des pauvres : les lazzaroni napolitains ne vivent guère que de **macaroni**, de figues, d'ail et d'eau glacée. Toutes les espèces de farine avec lesquelles on fait le pain peuvent servir également à faire le **macaroni** ; mais on emploie de préférence le blé à petits grains serrés qui vient d'Odessa, réduit en semoule* ; cette semoule* convertie en pâte, pilée et écrasée, est mise dans un cylindre métallique enveloppé d'un réchaud, au fond duquel se trouve un crible percé de petites fentes de la largeur qu'on veut donner aux lamelles du **macaroni** ; au moyen d'une pression la pâte est chassée de ce moule, et sort en lanières dont on rapproche ensuite les bords qui se collent et forment ainsi les tubes livrés à la consommation. Les véritables gourmands introduisent dans ces tubes, à l'aide d'une petite seringue, un jus de poisson ou de viande. Maintenant, passons à la manière dont se préparent ces tubes de pâtes. Il ne faut pas choisir ces tubes trop gros, mais de la grosseur d'un gros fétu de paille, on les met dans l'eau et le sel ou plutôt dans le bouillon, on les fait cuire aux trois quarts, de manière à ce qu'ils grossissent dans le corps, *ché cresca in corpo*. Vous avez fait d'avance râper trois quarts de fromage de parmesan* qui attendent le jus de bœuf dont ils doivent être arrosés. Voici comment se prépare ce jus de bœuf : Vous mettez trois livres de pointe de culotte dans une grande casserole avec six tomates et six oignons blancs d'Espagne, vous mouillez votre bœuf, vos oignons et vos tomates avec un consommé fait de la veille ; vous laissez bouillir trois heures, vous passez votre bouillon à travers une passoire ; vous faites au fond d'une soupière un fond de **macaroni**, sur ce fond de **macaroni** vous étendez en le semant avec la main, un fond de fromage de parmesan*, sur ce fond de parmesan* vous étendez avec une cuiller à pot une couche de bouillon mêlé de tomates et d'oignons blancs, dans lequel vous aurez mis sel, poivre, gousse d'ail, et un peu de piment rouge ;

vous recommencez à étendre une couche de **macaroni**, sur la couche de **macaroni** une couche de parmesan* râpé, enfin une couche de bouillon aux tomates, au jus de bœuf et aux oignons ; vous continuez jusqu'à ce que votre soupière soit pleine, et vous versez le reste de votre casserole sur le haut de votre potage. N'oubliez pas surtout de fonder la casserole de jambon de Mayence qui, cuit et réduit lui-même en bouillie, passera pressé avec un tampon à travers les trous de votre passoire, servira à lier votre bouillon de bœuf de tomates et d'oignons. Servez en guise de potage, avec un verre d'eau glacée pardessus. A Naples, le verre d'eau glacée est de rigueur. (Recette de M^{me} Ristori.). (A. Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873, p. 691-693)

5. **MACARONI**. On désigne, sous ce nom, toutes les pâtes de forme cylindrique, depuis le Spaghetti* dont la grosseur est celle d'un gros vermicelle*, jusqu'au canneloni* dont le tube intérieur a un centimètre de diamètre. Toutes ces pâtes sont cuites à l'eau bouillante, salée à raison de 8 à 10 grammes au litre. – Un **macaroni**, de même que les autres pâtes du même genre, ne doit jamais se rafraîchir. Tout au plus, si la cuisson doit être arrêtée, peut-on ajouter un peu d'eau fraîche et retirer la casserole du feu. Il est essentiel qu'il soit cuit seulement au moment d'être employé. Un **macaroni** réchauffé ne peut jamais donner qu'un mauvais résultat. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 777)
6. Comme le veut la tradition, dès 9h, les vingt-trois élèves de CP et CE1 de l'école Saint-Joseph se sont attablés dans la cour de L'Antr'Opotes (bouchon lyonnais). Au menu : gratons, salade* de lentilles et saucisson* brioché ; puis gratin d'andouillettes, rognons de veau à la moutarde et gratin de **macaronis** ; enfin, cervelle de canut et gâteau à la praline. (*Le Progrès*, Lyon, 25-05-2024, p. 22)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 1 et 4 ; s.v. *fettucine*, ex. 1 ; s.v. *fusilli*, ex. 1 ; s.v. *gnocchi*, ex. 2 ; s.v. *gressin*, ex. 4 et 7 ; s.v. *lasagne*, ex. 2 à 5 ; s.v. *marron*, ex. 6 ; s.v. *minestrone*, ex. 1 ; s.v. *osso buco*, ex. 7 ; s.v. *parmesan*, ex. 6 ; s.v. *pecorino*, ex. 1 ; s.v. *pizza*, ex. 1 ; s.v. *polenta*, ex. 5, 6 et 32 ; s.v. *raviole*, ex. 4 et 6 ; s.v. *ricotta*, ex. 4 ; s.v. *rigatoni*, ex. 2 et 3 ; s.v. *risotto*, ex. 2 ; s.v. *sabayon*, ex. 10, 9 et 30 ; s.v. *salami*, ex. 3 et 5 ; s.v. *semoule*, ex. 9 ; s.v. *spaghetti*, ex. 1 à 6 et 8 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 1 à 3, 10, 12, 13 et 15 ; s.v. *tortellini*, ex. 4 ; s.v. *vermicelle*, ex. 10, 14 et 17.

2. P. méton. Plat à base de ce type de pâtes. *Macaroni au parmesan**, *macaroni au gratin*.

7. **MACARON**. s.m. Sorte de pâtisserie faite d'amandes douces, de sucre* & de blancs d'œufs. Quelques-uns font venir ce mot de l'Italien **Macaroni**, qui est une sorte de mets fait de farine & de fromage qu'on cuit dans le pot avec la viande, & dont les Italiens sont fort friands. (T. Corneille, *Le Dictionnaire des arts et des sciences*, 1694, t. 2)
8. Le phénix qui avait du crédit dans la maison, ne laissa pas de faire entrer la princesse de Babilone dans un salon dont les murs étaient revêtus de bois d'oranger à filets d'ivoire : les sous-bergers et sous-bergères en longues robes blanches ceintes de garnitures aurore, lui servirent dans cent corbeilles de simple porcelaine cent mets délicieux, parmi lesquels on ne voyait aucun cadavre déguisé : c'était du ris, du sago, de la semoule*, du vermicelle*, des **macaronis**, des omelettes, des œufs au lait, des fromages à la crème, des pâtisseries de toute espèce, des légumes, des fruits d'un parfum et d'un goût dont on n'a point d'idée dans les autres climats ; c'était une profusion de liqueurs rafraîchissantes supérieures aux meilleurs vins. (Voltaire, *La Princesse de Babylone*, 1768, p. 135-136)
9. Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides ; un énorme dindon de Crémieu faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade* non comprise),

parmi lesquels se distinguait un ample **macaroni** au parmesan*. (J.A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 333)

10. Ensuite, il lui demanda d'apporter la susdite lettre à Saltiel. – Et secundo, tu m'amèneras dans ma chambre un poulet cuit avec son frère, ce qui en fera deux en quelque sorte, et des pommes de terre en nombre suffisant et frites à grand feu dans l'huile, et du pain, *, et des **macaronis** aux tomates pour quatre, bien que je sois un, comme l'Éternel. (A. Cohen, *Mangeclous*, 1938, p. 235)
11. La version rouge du Kloof Street chenin blanc est un assemblage majoritairement syrah – 69 % pour ce nouveau millésime – ce qui le rend encore plus suave. Le couple Andrea et Chris Mullineux travaille comme toujours dans les règles de l'art, avec rigueur et justesse d'un millésime à l'autre, pour notre plus grand bonheur. On ne peut demander mieux comme vin pour accompagner des côtelettes d'agneau ou même un bon **macaroni** au gratin. (*Le Nouvelliste*, Trois-Rivières, Québec/Canada, 24-12-2022, p. 18)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 7 ; s.v. *gnocchi*, ex. 7 ; s.v. *risotto*, ex. 3 ; s.v. *semoule*, ex. 13 ; s.v. *spaghetti*, ex. 9 ; s.v. *vermicelle*, ex. 25.

REM. À partir du XVII^e siècle, la forme francisée *macaron(s)*, sous laquelle le fr. *macaroni* est attesté pour la première fois (v. ex. 1 et 2 ci-dessus), ne s'emploie plus pour désigner les pâtes alimentaires mais pour se référer aux créations pâtisseries typiquement françaises (→ **macaron**). Conformément à la tendance générale du français lorsqu'il est question de pâtes alimentaires, et plus généralement de produits alimentaires et commerciaux, la forme au pluriel de l'italien correspond, avec adaptation morphologique, au singulier en français, lequel doit former le pluriel en *-is*. – Pour désigner le même référent, à savoir le mets à base de macaroni, le français québécois a tendance à utiliser le singulier massif (v. ex. 11 ci-dessus), là où le français hexagonal préfère passer par des syntagmes du type (*un plat/une assiette*) *des macaronis* (v. ex. 10 ci-dessus). Autrement dit, pour attribuer une valeur massive au mot, le fr. hexagonal et le fr. québécois privilégient une structure syntagmatique contre l'autre (cf. Pypaert 2024, p. 136-137). L'existence du singulier massif en fr. québécois pourrait être due à l'influence de l'adstrat anglo-américain, dans lequel *macaroni* est un substantif massif, et par conséquent rétif à la pluralisation. Quant au fr. hexagonal, étant donné que le mot s'emploie le plus souvent au pluriel, il est légitime d'en faire un *plurale tantum*, à l'image d'autres noms de pâtes alimentaires ci-présents (v. p. ex. *spaghetti* → **spaghetti**).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1505. De l'it. *macaroni*, pluriel de *macarone* (aussi *maccarone*, *macherone*), variante vieillie et dialectale de *maccherone* s.m., « Pasta alimentare lunga, ma di forma diversa a seconda delle regioni (spaghetti, bucatini, fusilli, ecc.), di farina di grano fresca o dura, di preparazione industriale, che si mangia per lo più asciutta, condita con ragù, sugo di pomodoro o burro, e in alcune zone anche nel brodo (e il termine viene usato per lo più al plur.). – Per estens. : ogni tipo di pasta alimentare che si mangi asciutta. – Ant. Gnocco » (G. Boccaccio, *Decameron*, 1976 [1348-1353], 8-3, p. 241) ; sur l'étymologie (incertaine) de ce mot, voir ici s.v. *macaron*. V. aussi AtLiTeG, s.v. *maccheroni* s.m.pl ; dans le corpus, qui en fait ressortir la riche polymorphie et la grande variation diatopique, le mot est documenté à partir de la fin du XV^e siècle jusqu'à la fin du XIX^e s. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Les *maccheroni* italiens, c'est-à-dire les macaronis français, n'ont pas toujours eu l'aspect qu'on leur connaît aujourd'hui : ils étaient originellement des gnocchi (v. à la fin de la définition du mot *maccherone* ci-dessus : « Ant. Gnocco » ; v. aussi DELI).

□ **macchiato**

s.m.

1. (en apposition) *Latte* macchiato*. Boisson chaude à base de lait tacheté d'une pointe de café*. – (avec ellipse de *latte**) *Un macchiato*.

1. Si la boisson nationale des Français est le jus de la treille, celle des Italiens est certainement le café*. Entrez à n'importe quelle heure du jour dans un bar ou un estaminet de la péninsule, vous trouverez la grande majorité des consommateurs dégustant de préférence le breuvage originaire d'Arabie. Il y en a de toutes les nuances et pour tous les goûts. Voici l'*espresso**, fait à la minute et que l'on boit ou *lungo* (léger) ou *ristretto** (concentré) ; voilà le cappuccino* auquel un nuage de lait donne la couleur du froc des religieux portant le même nom ; le *latte* macchiato* ou « lait tacheté », à peine veiné de quelques coulées de café* ; le café* au lait, à la crème ; le café* *con lo schizzo*, avec le petit jet de liqueur (mistra, fernet ou grappa) et qui est notre pousse-café*... (*Le Temps*, Paris, 24-06-1939)
2. Lavazza est décidé à profiter de la croissance des pays émergents. En rachetant le deuxième réseau de coffee shops en Inde, la société a mis un pied dans un marché porteur où, pour l'heure, seuls 2 % de la population boivent du café*. Et pas n'importe lequel. « Les Indiens n'aiment pas le goût amer. Ils raffolent des cappuccinos* et latte* **macchiatos**. Il leur faut du sucre* et du lait », explique Giuseppe Lavazza, qui mise aussi sur le Brésil, pays du café* par excellence, premier producteur et deuxième marché mondial. Deux usines vont y être construites. En revanche, en Chine, Giuseppe estime « ne pas encore avoir trouvé la bonne route dans un pays compliqué ». (*Le Figaro Magazine*, Paris, 25-09-2010, p. 146)
3. Peut-on parler d'une folie café* en ce moment ? Oui, le café* attise des convoitises depuis quelques années. Deux événements ont bouleversé le secteur. L'arrivée de nouveaux acteurs, comme Starbucks, qui a réinventé le café* avec la force du marketing américain, et des innovations telles que le café latte*, le **macchiato**... L'autre révolution, c'est la dosette, très pratique, lancée par Nespresso. Anne Richard Bellanger, directrice générale des Cafés Richard. (*Le Parisien Économie*, Paris, 08-04-2019, p. 2)
4. Un vrai café* au lait est un café* avec du lait chauffé et peu de mousse. Si on sert le café *au lait dans un verre on parle d'un caffè latte*. Cette boisson comprend un tiers de café* et deux tiers de lait. Le caffè crème est un espresso* avec 8-9 g d'un café* moulu plus épais que pour l'espresso* standard – sur le café* se forme une très jolie couche de crème. Le **macchiato** est un espresso* avec un coup de lait frais ou chaud et dans la lignée, le latte* **macchiato**, une variante du cappuccino* à trois étages : il se sert au verre, en bas du lait, au milieu le café* et en haut de la mousse de lait froid. (*Moustique*, Bruxelles, 23-06-2021, p. 46)

V. encore s.v. *cappuccino*, ex. 4.

2. (en apposition) *Café* macchiato*. Boisson chaude à base de café* tacheté d'une pointe de lait. – (avec ellipse de *café**) *Un macchiato*.

5. Bien sûr, une femme est à la terrasse d'un petit bar vert, Via Garibaldi, et elle commande un « café* **macchiato** »³⁸³ ; bien sûr, elle sort des encres de couleur pour écrire à trois hommes aimés (chacun sa couleur...), mais ce qui frappe, c'est la ville. Venise baigne dans le soleil, paysage de l'angoisse humaine, images simples, vitres, fontaines, places, enfants, poissons gluants qui frappent une dalle. La narratrice dort dans le milieu de sa vie. Est-ce une insomnie, un étourdissement ? La simple vacance humaine qui ressemble à quelque chose qu'on expie ? On est frappé par la beauté si douloureuse de ce roman-vertige. On voit Jeanne Moreau et ses lunettes noires déambuler en 1964 dans Milan. Le mirage s'ouvre et se ferme, à chaque carrefour, comme un échantillon de paradis ou d'enfer, comme un purgatoire du passé, comme une insolation métaphysique. Il faut être bon écrivain pour réussir à nous pousser si loin dans cette saturation de lumière pour qu'enfin on sente la nuit de l'âme. Un très grand livre sur l'exil intérieur, l'extase morbide de vivre. Jacques-Pierre Amette. *Amor*, de Colette Fellous (Gallimard, 142 pages, 70 F). (*Le Point*, Paris, 04-10-1997, p. 112)
6. Le 25 octobre, à la Maison des compagnons de la fédération compagnonnique d'Anglet (64), la Colombine Nelly Dufau a connu la consécration de sa passion pour la pâtisserie en remportant le Concours du gâteau de voyage amateur, une pâtisserie spécifique qui doit pouvoir voyager et être consommé dans les trois ou quatre jours qui suivent sa fabrication. [...] Une création originale, composée d'un appareil à la noisette comme base, qui provient de Coudure, chez Noun la noisette, complété par un marbré de chocolat noisette avec une insertion de noisette enrobée de chocolat au lait. Ce gâteau est servi avec une boisson, comme le prévoit le concours, qui doit mettre en valeur les saveurs de la création. Nelly, conseillée par Sophie Lesclauze, de la Brûlerie du Béarn à Orthez, a choisi un café* **macchiato**, une boisson entre l'expresso* et le cappuccino*, surmontée d'une petite couche de mousse de lait. (*Sud Ouest*, Landes, 09-11-2021, p. 30)
7. Que cela sous la forme d'un café* glacé, d'un **macchiato** ou d'un cappuccino*, le lait apporte du réconfort. Néanmoins ce n'est pas conseillé pour votre organisme. On vous explique tout³⁸⁴. (*Grazia* [en ligne], Paris, 02-02-2023)
8. Formée à l'art du barista, Catherine Ruidant a ouvert son salon de thé, le Mama Barista Coffee Shop, dans son joli manoir situé à une quinzaine de minutes de Saint-Lô (Manche). [...] Au choix, café* **macchiato**, chai latte*, capuccino*, matcha, chocolat chaud à l'ancienne... Sans oublier un joli éventail de thés et tisanes de la maison Green Ma. (*Actu.fr* [en ligne], Manche, 11-01-2024)

V. encore s.v. *cappuccino*, ex. 6³⁸⁵ ; s.v. *ristretto*, ex. 5.

REM. Le *macchiato* peut, selon les cas et en fonction des proportions entre ses ingrédients, correspondre à du lait tacheté de café ou, inversement, du café tacheté de lait ; cela est vrai aussi en italien. Cette apparente contradiction disparaît lorsqu'on comprend qu'elle provient de deux ellipses différentes : (*latte*) *macchiato* et (*caffè*) *macchiato* (v. étym. ci-dessous).

³⁸³ Attestation en contexte de xénisme.

³⁸⁴ L'article ayant pour titre « Pourquoi il ne faut jamais, ô grand jamais, mettre du lait dans café », et pour but d'illustrer les effets, néfastes pour la santé, provoqués par l'ajout du lait dans le café, il est clair que le mot *macchiato* a ici le sens 2. de « Boisson chaude à base de café tacheté d'une pointe de lait ».

³⁸⁵ Dans cet exemple il est question de boissons lactées ; il s'agit donc probablement d'une attestation du fr. *macchiato* au sens 2.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1939. De l'it. *caffè/latte macchiato* loc.m., « Caffé con poche gocce di latte/Latte al quale si è aggiunto un pò di caffè », où l'adjectif *macchiato* est un emploi substantivé du participe passé de *macchiare* 'tacher' [GDLI]. Ø DELI, LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le fr. *café/lait macchiato* est une lexie complexe hybride où les formants *café/lait* résultent d'un calque, alors que le mot à valeur adjectivale *macchiato* est le résultat d'un emprunt lexical. Le substantif français *macchiato* résulte de l'ellipse du déterminé *café/lait*, d'où aussi son genre masculin ; l'emploi nominal de l'adj.m. italien *macchiato* pour désigner ces boissons est tout aussi courant dans cette langue.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Cette forme est absente du TLFi (et Supplément), ainsi que du GR.

marasque, † cerise marasque

s.f.

Cerise acide des régions méditerranéennes utilisée pour préparer le marasquin.

1. Cérissier de Dalmatie ou de Venise, ou Cérise **Marasque**. [...] C'est à M. DU HAMEL, si célèbre par ses lumières sur l'agriculture, & par tous les côtés qui intéressent la prospérité publique, que nous sommes redevables de la connoissance de cette espèce de cérissier. Donnons la description de cet arbre inconnu jusqu'à présent ; je la tire d'un excellent ouvrage de M. DU HAMEL sur *la culture des arbres*. « Le cérissier **Marasque** » croît principalement dans trois diverses contrées de la *domination Vénitienne*. Le premier endroit est aux environs de *Brescia*, l'on en transporte les fruits à *Venise*, où l'on en prépare ces liqueurs si excellentes & si renommées, appelées *Liqueurs de Marasquin*. Le second endroit est l'*Istrie*, aux environs de *Pisame*, d'où les fruits sont transportés partie à *Venise*, partie à *Trieste*. Le troisième endroit est la *Dalmatie*, sur des hauteurs plantées de vignes, près de la montagne de *Clirsa*, entre *Spalatio* & *Almissa*, ce qui comprend une étendue de plus de dixhuit milles. [...] M. JOANIN, célèbre voyageur François, qui a envoyé cette relation à M. DU HAMEL, ne doute point que l'Empereur DIOCLETIEN n'ait fait venir de *Grèce* cette espèce de cérissier, & n'en ait établi dans cet endroit même qu'on appelle aujourd'hui *Polizza*, on en fait cependant le trajet en vingt-quatre heures. [...] L'arbre, dont le fruit sert à faire la liqueur Marasquin, ressemble dans le tems des fleurs aux cérissiers ordinaires, (que nous appelons griottiers sauvages.) Le fruit est une véritable cerise, qui est petite, & qui pend à une queue mine & fort longue. Autant que j'en puis juger par le fruit qui m'a été envoyé dans de l'eau de vie, la chair de ces cerises est un peu rouge & aigrelette. Du reste elles viennent presque comme à nos cérissiers ordinaires qui poussent plusieurs fleurs d'un seul bouton, & les feuilles ne semblent pas être différentes de celles des cérissiers ordinaires. Ces cérissiers de *Dalmatie* de même que nos griottiers communs ne croissent pas fort hauts ; & la feuille mâchée, lorsqu'elle est sèche, laisse dans la bouche un goût agréable & aromatique. (M. de Graffenried, « Troisième suite de l'énumération des plantes étragères naturalisées en Suisse », dans *Mémoires et observations recueillies par la société économique de Berne*, 1764, t. 3, p. 163-165)
2. *Merise*. – Fruit du *cerasus avium*, famille des *rosacées*, arbre qui croît dans nos bois, et que l'on cultive dans les jardins. La merise fait partie des desserts de campagne ; on la mange fraîche ou à demi desséchée. Soumise à la fermentation et distillée, on en obtient une liqueur alcoolique appelée *kirsch-wasser* (eau-de-vie de cerises) : la plus estimée nous vient de la Forêt-Noire, de l'Alsace et de la Suisse. En Dalmatie, on prépare avec une variété de merises, nommée **marasque** (*marasca*), une sorte de *kirsch-wasser* appelée *marasquin*, que l'on sucre et que l'on aromatise, et que les gourmets désignent sous le nom de *maraschino di zara*. La merise offre une composition chimique analogue à celle de la cerise. (F. Foy, *Manuel d'hygiène, ou Histoire des moyens propres à conserver la santé et à perfectionner le physique et le moral de l'homme*, 1845, p. 272)
3. **MARASQUE**, s.f. – Variété de cerise griotte appelée en Italie *marasca*, et avec laquelle on prépare le marasquin. (J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1905, t. 3, p. 1308)
4. *Ce qu'est le marasquin, comment le préparer facilement et l'employer ?* Le marasquin est un sirop de fruits et de parfums mélangé à de l'alcool et qu'on utilise comme liqueur ou comme jus dans les salades* de fruits frais. Il existe dans tous les manuels de gastronomie des recettes de marasquin. Mais en réalité, aucune n'est authentique. Car le véritable marasquin de nos ancêtres était fait avec la **marasque**, sorte de petite cerise aigre qu'on ne trouve guère qu'en Provence, en Italie, en Espagne,

en Grèce. La préparation consistait à faire fermenter ces cerises (écrasées), avec leurs noyaux, dans un récipient où l'on ajoutait une certaine proportion de miel. Il fallait ensuite distiller, puis, un an après, rectifier au bain-marie, ajouter un sirop de sucre* proportionné au mélange et laisser vieillir de deux à trois ans. On obtenait ainsi une liqueur douce et d'un goût extrêmement fin. Mais il va sans dire qu'on peut faire du marasquin avec d'autres fruits. Il n'aura pas l'authenticité de celui dont nous venons d'indiquer l'origine. (*Dimanche illustré*, Paris, 05-02-1933)

5. On vous a déniché une recette de soufflé à la châtaigne (*soufflet di castagne*) dans Artusi, véritable bible de la cuisine italienne publiée pour la première fois en 1891, et dont on a déjà dit grand bien dans Libération. Pour cinq personnes, il vous faut 150g de très grosses châtaignes ; 90g de sucre* ; 40g de beurre ; 5 œufs ; 20cl de lait ; 2 cuillères à soupe de marasquin (liqueur obtenue par la distillation de noyaux d'une petite cerise amère appelée **marasque** et dont l'origine remonterait à la fin du XVIII^e siècle en Dalmatie du Nord en Croatie) ; un peu de sucre* vanillé. Faites bouillir les châtaignes dans de l'eau pendant seulement 5 minutes, ce qui est suffisant pour les décortiquer à chaud et enlever la pellicule interne qui les recouvre. Mettez-les ensuite à cuire dans le lait et réduisez-les en purée, puis mélangez-les avec le sucre*, le beurre fondu, le marasquin et le sucre* vanillé. Pour terminer, ajoutez les œufs, d'abord les jaunes, puis les blancs montés en neige bien ferme. Beurrez un moule allant au four, versez-y le mélange, faites-le cuire au four de campagne (200-210 °C) et, avant de le servir, saupoudrez-le de sucre* glace. (*Libération*, Paris, 18-01-2024)

REM. Compte tenu des occurrences du fr. *marasque* dans la base Europresse, à peine une vingtaine, nous sommes en mesure de dire que le mot n'est pas très employé de nos jours.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1764. De l'it. *marasca* s.f., « Ciliegia (prodotta da una particolare varietà di ciliegio : il marasco o amarasco) di colore rosso-scuro, con polpa tenera, ricca di succo, di sapore agrodolce ; trova impiego nella preparazione di conserve e nella distillazione del maraschino e del kirsch » (Francesco da Vannozzo [ca 1340-après 1389], *Le rime*, 1928, p. 47), troncation par aphérèse de l'it. *amarasca* s.f. « id. », plutôt issu d'un radical préroman que dérivé de *amaro* 'amer', même si celui-ci a dû exercer une influence secondaire (v. FEW, t. 24, p. 394) [GDLI]. Cf. LEI [2, 508, 32], s.v. *amārus* « amaro, irritante ; spiacevole, pungente » [2, 495] : « It. *amarina/amarena* (1.b.α.) e *marasca* (1.b.β.) sono formazioni del lat.reg. (cfr. Prati 36 ; PellegriniSkok, BALM 13/15, 695) ; Battisti-Alessio pensano al medit. *(a)mar(r)a con suff. prelat. -ena, raccostata per etimologia popolare ad *amaro*, ipotesi ritenuta probabile in DELI 45. Derivati di AMĀRUS che designano frutti e prodotti sonno irradiati nella Galloromania, cfr. dall'it. *amarena* (1.b.α.), fr. medio *amarene* 'ciliegia amara' (sec. XV, FEW 24, 394a), *marene* (1516, ib.), dall'it. *marasca* (1.b.β.) il fr. *marasca* m. 'ciliegia amara' (1818 – Besch 1858, FEW 24, 394a) col derivato fr. *marasquin* 'liquore' (dal 1739, ib.), spagn. *marrasquino* » [2, 529]. La forme *marasca* est enregistrée dans *Parole veneziane* [VEV] comme dérivé, avec changement de suffixe, de *marena* « ciliegia dal sapore aspro ; amarena » (2022, v. 5, p. 88).

marron, maron

s.m.

Fruit comestible de certaines variétés de châtaigniers, plus volumineux que la châtaigne, de forme arrondie, enveloppée dans une capsule épineuse, et dont l'écorce lisse est de couleur brun-roux.

1. Mais le plus souuent aduient qu'en la premiere region, ceste exhalation trouue aucunes nuës, qui ont esté engendrées, comme nous auons dit, de vapeur humide, lesquelles sont arriuées deuant, ou avec ladite exhalation : dont celle empeschée, & enuironnée de la nuë ja froide & humide, se ramasse & reserre, iusqu'à ce que le chaud estant fort estreint du froid, par cet effet que nous auons appellé Antiperistase, pour ce que nostre langue vulgaire n'a mot qui le signifie, s'efforce & eschauffe d'auantage, & naturellement va cherchant par où oò puisse sortir, & en fin rompt : & brise la nuë : & de ce rompement, non autrement que du brisement d'un parchemin, & par ce que le chaud passe par l'humide, se cause un certain son, que proprement est ce que nous nommons Tonnerre, semblable à celui qui se cause d'un fer chaud qu'on met en l'eau, ou comme nous voyons souuent aux choses humides, qui enferment en soy quelque vent ou air chaud, comme vous pouuez auoir fait experience au gland, ou au **marron**, le jettant au feu entier sans le rompre, lequel se creue avec un certain tonnerre : & ceste exhalation, laquelle de telle manière fort ardante, par la collision ou rupture de la nuë (comme une pierre à feu batuë avec le fusil, s'enflamme) cause la lumiere ou splendeur, que nous appellõs Esclair. (C. Gruget, *Les diverses leçons de Pierre Messie*, [trad. du castillan], 1526, p. 888-889)
2. *Maroenen*, **Marons**, Chastaignes grosses. (E. É. L. Mellema, *Dictionnaire ou Promptuaire françois-flameng : tres ample et trescopieux*, 1602)
3. Tire-moi ces **marrons** ; si Dieu m'avait fait naître / Propre à tirer **marrons** du feu, / Certes **marrons** verraient beau jeu. / Aussitôt fait que dit : Raton avec sa patte, / D'une manière délicate, / écarte un peu la cendre, et retire les doigts, / Puis les reporte à plusieurs fois ; / Tire un **marron**, puis deux, et puis trois en escroque. / Et cependant Bertrand les croque. (J. de La Fontaine, *Fables*, 1679, « Le singe et le chat », l. 9, p. 378)

XVIII^e siècle

4. Au-dedans de l'enceinte, femmes qui puisent de l'eau. Au dehors, sur le devant, vers la droite, femmes qui font rôtir des **marons** dans une poêle posée sur un fourneau très-élevé. Tout à fait à la gauche, autre grande fabrique sous laquelle autres marchandes d'herbes et de fruits. (D. Diderot, *Salon de 1767*, 1768, p. 242)
5. Pour montrer quel est le pouvoir de l'homme sur la transmutation des premiers principes dans les végétaux, il suffit de rappeler une Observation développée dans le *Traité de la Châtaigne*. J'ai dit que le **marron** soi-disant de Lyon, souvent pris dans le bas Limosin, dans le Quercy ou dans le Périgord, ainsi que le **marron** de Montauban & celui des Sévennes dont la qualité diffère un peu, ne sont & ne peuvent être que des variétés de châtaigniers sauvages dûs au jeu de la Nature & non à l'exposition, au terrain & à la greffe ; que ces moyens sont capables d'améliorer un fruit quelconque, mais jamais le dénaturer immédiatement. (A. A. Parmentier, *Recherches sur les végétaux nourrisans, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, 1781, p. 309-310)

XIX^e siècle

6. Nous croyons rendre service au public en indiquant le MAGASIN DE PATES de toutes espèces, au passage Choiseul, n. 6. Ce magasin, seul de son genre dans Paris, offre une grande variété de pâtes des plus nouvelles et des plus rares, telles que les vermicelle* d'Italie, macaroni* de Naples trois grosseurs, semoule*, pâtes de Naples fines, id. bijou de Gênes diverses formes, Losagnes [*sic*] aiguillettes, vermicelle* de Clermont. [...] On y trouve aussi la farine de **maron** encore peu connue en France ; et cependant d'un grand mérite ; on l'emploie pour diverses pâtisserie [*sic*] ; bouillie pour les enfans, purée, etc. (*Le Gastronomes : journal universel du goût*, Paris, 27-03-1831, p. 8)
7. Glace de la Paix. Faites une purée de **marron**, mouillez-la avec un sirop de 26°, pesez-la lorsqu'elle sera froide, et si elle marque 21° à l'aréomètre, faites-la glacer. Mettez dans un bain-marie à la glace sanglée un peu de sirop à 21°, dans lequel vous mettrez des pistaches* mondées, des avelines, des abricots, de l'angélique, des pêches, des cerises confites, des fraises naturelles, quelques groseilles égrenées, un peu de cédrat* et lorsqu'ils seront glacés, incorporez-les dans votre glace de **marrons** sans trop les écraser, moulez dans un moule à charlotte et enterrez-le dans la glace légèrement sanglée jusqu'au moment de le servir. Démoulez sur un fond de pâte à Napolitain. Décorez la surface aux fruits confits et servez. On peut également dresser les glaces sur un socle en glace naturelle. (G. Garlin, *Le pâtissier moderne : suivi d'un traité de confiserie d'office*, 1889, p. 832)

XX^e siècle

8. M. SAMIAC prévient sa nombreuse clientèle qu'à l'occasion du jour de l'an, on trouvera chez lui un grand assortiment d'objets de fantaisie et utiles, pour étrennes, des Jouets *dernières nouveautés*. On y trouvera également des *fruits et marrons glacés, chocolat, crème et fondants*, le tout du premier choix et à des prix défiant toute concurrence. (*Le Réveil du St-Gironnais*, Saint-Girons, 26-12-1915)
9. Coupes Clo-Clo. – Garnir le fond des coupes de glace à la vanille additionnée de débris de **marrons** glacés macérés au marasquin. Poser un **marron** glacé au milieu de la glace et l'entourer d'une bordure de crème Chantilly à la purée de fraises, dressée à la poche munie d'une douille cannulée. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 866)

XXI^e siècle

10. Au Verdurier. Les 22 et 23 octobre. Après deux ans de crise sanitaire, le salon de la gourmandise et de l'artisanat revient ce week-end au Pavillon du Verdurier. Des artisans des départements limitrophes et de la Haute-Vienne, présenteront leurs produits. Miel, chocolat châtaigne et produits à base de **marrons**, liqueurs à la gentiane, foie gras, spécialités libanaises, articles en mohair, plats cuisinés, confitures artisanales, créations sur porcelaine, bougies végétales, produits ménagers... Bref ! Plusieurs dizaines d'exposants répondront à l'invitation d'Hervé Moreau, président de l'association les fondus du chocolat. Entrée gratuite. (*Le Populaire du Centre* [en ligne], 18-10-2022)
11. Les glaces de la marque D'lices des prés se déclinent désormais en quinze parfums. Les dernières créations – **marrons**, café* et stracciatella* – séduisent les gourmands. Mais c'est toujours la vanille qui a le plus de succès. « J'utilise des gousses entières de Madagascar, précise Jean-Philippe Lucat. Les goûts ne sont pas les mêmes. Une fois qu'on y a goûté, on se rend compte que ça n'est pas pareil que des glaces industrielles ». (*La Montagne*, Creuse, 29-05-2024, p. 6)

V. encore s.v. *agrume*, ex. 11 ; s.v. *chipolata*, ex. 2 ; s.v. *gianduja*, ex. 5 ; s.v. *pistache*, ex. 5 ; s.v. *polenta*, ex. 29 ; s.v. *riz*, ex. 11 ; s.v. *semoule*, ex. 12.

REM. Par rapport au modèle italien, dans le fr. *marron* il y a eu substitution de la finale italienne *-one* par la finale française *-on*, sur la base d'une analogie avec de très nombreuses autres paires de doublets français-italien. – Correspondante au mot vedette des principaux dictionnaires du français, c'est la forme en *-rr-* qui s'est imposée dans la norme. Moins fréquente, la forme en *-r-* pourrait s'expliquer par l'influence de la variante italienne vieillie *marone* (v. étym. ci-dessous)

ÉTYM. 1^{re} att. : 1526. De l'it. *marrone*¹ (vx *marone*) s.m., « Castagna appartenente a una varietà molto rinomata e molto ricercata che si distingue dalla altre soprattutto per la grossezza. – In senso generico : castagna » (Cenne da la Chitarra [ca 1250–entre 1322 et 1336], « Di Maggio », *Poeti del Duecento*, 1960, v. 2, p. 427), du lat. médiéval *mar(r)o*, *-onis* (XIII^e s.), probablement dérivé d'un radical préroman *marr-* 'Pierre, rocher' [GDLI]. Pour le DELI : « Di etimo molto incerta, da ricercarsi nelle lingue preromane e nell'area alpina (come hanno fatto, non sempre convincentemente, B. Terracini, *Problemi di etimologia preromana. I. it. marrone, fr. marron* 'specie di castagna', in AGI XXXIX [1954] 120-141, e O. Lurati in VR XXXIX [1975] 80-83, centrato soprattutto sul sign. di 'balordo', che *marrone* assume dialettalmente). ». Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. D'après le TLFi, qui s'appuie sur un article de K. Baldinger publié dans les *Mélanges de linguistique et de philologie romanes, offerts à Monseigneur Pierre Gardette* (1966, p. 61), le mot a probablement pénétré en français par la région lyonnaise. En effet, selon la documentation réunie, le marron a été, du moins dans un premier temps, une variété de châtaigne typique de la ville de Lyon et de ses alentours (v. ex. 5 ci-dessus).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le GR considère le fr. *marron* d'origine lyonnaise, et ne fait aucune mention de l'italien.

mascarpone, † mascarpon

s.m.

Fromage frais de lait de vache, blanc et onctueux.

1. **Mascarpone**. Le **mascarpone** est un délicieux fromage italien, descendant du fameux *ricotta** des Romains, qui paraît être le père de tous les fromages de crème pure. On le fabrique également avec de la crème douce, obtenue par écrémage centrifuge, ou encore par écrémage spontané à l'air libre, dans un local à basse température, avec ou sans le concours de l'eau. Cette crème, qui contient toujours une proportion assez élevée de caséine, est coagulée par adjonction d'une petite quantité de vinaigre ou avec du jus de citron étendus d'eau. (*La Fromagerie française : organe technique de l'industrie laitière*, Gray, 20-10-1930, p. 2)
2. Au début du mois de juin, lors de son premier concours durant le festival de la gastronomie de Quintin, Gwendoline James l'a emporté avec son sablé au sarrasin, surmonté d'une ganache chocolat, d'un coulis de framboise, de zestes de citron vert et de chantilly au **mascarpone**. (*Le Télégramme*, Bretagne, 29-06-2022)
3. On voit bien que c'est un dessert né avant Instagram. Peu photogénique, le tiramisù* a l'aspect d'un gros coussin doux et moelleux. En une cuillerée, on savoure à la fois la texture crémeuse du **mascarpone**, le fondant des biscuits, la note piquante du café* et la légère amertume du cacao. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 02-10-2022)

V. encore s.v. *gamberoni*, ex. 2 ; s.v. *panettone*, ex. 1 ; s.v. *stracciatella*, ex. 17 ; s.v. *stracchino*, ex. 18 ; s.v. *tiramisu*, ex. 4 et 12.

– (en apposition) *Fromage/laitage/crème mascarpone*.

4. La bonne soupe, le bouilli, les mets de cochon salé, saucissons*, mortadelles* [...], la verdure et le fromage **mascarpon** étaient exquis (G. Casanova, *Histoire de ma vie*, 1791-1798, t. 8, p. 226, dans B. Quemada, *Datations et documents lexicographiques. Matériaux pour l'histoire du vocabulaire français*, 1970-1998, t. 40 ; cf. TLFi)
5. Le dîner que le comte Ambroise me donna aurait été excellent sans les ragoûts que je trouvais détestables. Soupe, bouilli, petit-salé, saucissons*, mortadelles*, laitage, légumes, gibier, fromage **mascarpon**, fruits de conserve, tout était délicieux ; mais mon frère l'ayant averti que j'étais gourmand et que je tranchais du grand, surtout à table, le bon Ambroise crut devoir me donner des plats travaillés, et c'était tout ce qu'on peut imaginer de plus mauvais. (G. Casanova, *Mémoires*³⁸⁶, 1832, t. 8, p. 387)

³⁸⁶ C'est le titre sous lequel le manuscrit de Casanova, que lui-même avait intitulé *Histoire de Jacques Casanova de Seingalt vénitien, écrite par lui-même à Dux, en Bohême* (v. ex. 1 ci-dessus), a été retraduit en français et publié à partir de 1822.

6. MILAN. [...] Excellent laitage (*mascarpone*). Célèbre fromage gras, dit *strachino** de *Gorgonzola**. [...] VAPRIO. Gros bourg, où se confectionne l'excellent laitage *mascarpone* déjà cité. (A. C. Valery, *L'Italie confortable. Manuel du Touriste*, 1840, p. 29-39)
7. À l'image de sa tarte Soleil Levant, petit jardin sauvage de fraises fraîches « du verger » coupées en deux (sucrées et parfumées) et parsemées de zestes de citron confit. La pâte sucrée croustillante, recouverte de crème d'amande pour le moelleux, est garnie de confit de fraises au yuzu, citron star de la cuisine nippone, dont la légère amertume fait voyager. La couche de crème *mascarpone* vanillé joue les liants en faisant un écho régressif au yaourt à la fraise. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 24-05-2024)

V. encore s.v. *panna cotta*, ex. 10.

REM. Graphiquement, le fr. moderne *mascarpone* ne présente pas d'adaptation ; phonétiquement, en revanche, nous pouvons observer l'élision du <e> muet, par analogie avec les autres mots français se terminant ainsi. Comme dans sa première attestation (v. ex. 4 ci-dessus), le fr. *mascarpone* s'emploie volontiers en apposition.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1791-1798. De l'it. *mascarpone* (*mascherpone*) s.m., « Latticino prodotto con panna di latte vaccino, fatta coagulare con acido organico, di consistenza cremosa, di colore bianco e di gusto molto delicato ; viene usato per lo più nella confezione di dolci » (Società Tipografica Tramater, *Vocabolario universale italiano*, 1829-1840), du lombard *mascarpon*, augmentatif de la forme dialectale *mascherpa* (*mascarpa*) s.f., « Ricotta magra prodotta con il siero del latte » [GDLI]. Sous la forme *mascherpone*, le mot est attesté déjà en 1771 (G. Baretti, cit. par Gher. *Suppl.*) [DELI]. D'après le DELI, le lombard *mascarpon*, de *mascherpa*, *mascarpa* (av. 1431, G. Barzizza, mais, en tant que surnom, déjà en 1163, à Como) avec suffixe augmentatif, pourrait se rapprocher du latin de Pétrone *mascarpione(m)* 'masturbateur', d'un supposé **mānu scērpere* 'prendre avec la main', mais la succession chronologique de la documentation s'y oppose, pour le moment, ainsi que des problèmes phonétiques insurmontables et un rapprochement sémantique peu crédible. « La fortuna della vc. è legata ad un fatto d'emigrazione, per cui 'i contadini lombardi chiamati dai Granduchi toscani nelle cascine pisane vi naturalizzarono insieme cogli oggetti le voci lombarde *Cascina*, *Mascherpone*, ecc.' (Cherubini I XXXVII). La conferma della Lombardia, come centro di diffusione, ci è offerta nel 1829 dal Boerio, quando spiega il venez. *mascarpón* : *mascherpone*, 'così chiamato anche a Pisa. Specie di Ricotta burrosa, notissima e molto in uso nella Lombardia, donde si porta nella stagione fredda anche a Venezia'. » [DELI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Compte tenu de l'origine géographique de Casanova, auquel sont attribuables les deux seules attestations de la forme apocopée *mascarpon*, il est pratiquement certain que celle-ci ait eu comme modèle le vénitien *mascarpón* (v. cit. DELI ci-dessus), plutôt que, par exemple, le lombard *mascarpon*. On a donc, dans un premier temps, une forme apocopée qui apparaît de façon idiolectale chez Casanova, et qui vient du vénitien, puis, par la suite, des formes non apocopées qui reflètent simplement la forme graphique la plus fréquente en Italie.

massepain, † marcepain, † massepan

s.m.

Pâtisserie faite d'amandes pilées, de sucre* et de blancs d'œufs, colorée, parfumée et façonnée de diverses manières.

1. Au reste, afin que ce discours ne semble à celui d'un plaisant qui ne tasche qu'à faire rire (combien qu'il n'est pas defendu qu'en riant l'on ne puisse dire et remonstrer la verité ; comme font les bons magisters, qui donnent aucunes fois aux petits enfans des lettres faictes de **marcepains**, pour mieulx les faire connoistre), mais, laissons risées et jeux, et parlons à bon escient. (B. Des Périers, « Des mal contens », 1544, éd. L. Lacour, *Œuvres françoises de Bonaventure Des Périers*, 1856, t. 1, p. 98)
2. Le soleil commençoit desia à se leuer quant ma dame Fiamette incitée du doux chant des oyseaulx qui au point du iour chantoient gayement sur les petitz arbres se leua du lict, & ensemble fait leuer toutes les autres dames : [...] mais sentant que les raiz du soleil se commençoient à eschauffer, elle reprint son chemin vers le logis, auquel quant ilz furent arriuez elle fait restaurer le peu de trauail qu'on auoit eu avec vins excellentz, & confitures de **massepains** : puis sen allerent promener par le iardin iusques à lheure de disner, laquelle venue & toute chose appareillée par le maistre dhostel apres auoir dict quelque petit mot de chanson chascun se meit volontiers à table ainsi qu'il pleut à la royne. (A. Le Maçon, *Le Decameron de Messire Iehan Bocace* [trad. de l'it.], 1545, 5^{ème} journée, p. 118v)³⁸⁷
3. Touchant les tartres de **massepan**, bien-que la façon en soit commune, j'en dirai ceci pour le soulagement de nostre mère-de-famille. Les amandes douces seront pellées curieusement ; puis de mesme pilées, dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, y ad-joustant un peu d'eau roze pour garder les amandes de faire huile. Estans bien battues, y sera mis du sucre*, la moitié du poids des amandes, et après avoir le tout bien meslé ensemble, tiré du mortier, sera estendu sur des oublies, de l'espesseur que voudrés : comme aussi à volonté, en seront façonnées les tartres, tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarrée, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four modérément eschauffé à telle condition, que de ne les laisser de la veue, de peur de les brusler. Demi cuites, les tirerés à l'entrée du four, là les oindrés avec une glaïre d'oeuf, où aurés infusé du sucre* en poudre, et mis un peu de jus d'orange*, pour leur donner lustre, qu'elles prendront, luisant comme vernis, moyennant aussi un peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour un peu de temps dans le four, dont les tartres se rendront parfaictes. N'ayant la commodité du four, ou ne le voulant employer, ce sera sans tant de mystère et moins de hazard, de les brusler, que cuirés ces tartres-ci au devant du foyer, leur faisant regarder la flamme du feu, et en approchant au dessus d'elles, une paesle de fer eschauffée et toute rouge : car moyennant que les retourniés de tous costés pour les chauffer esgalement, s'appresteront fort bien. Ad-jouster aux tartres un peu de fleur de farine blanche, bien meslée avec les amandes et le sucre*, n'y sied pas mal, dont elles se font avec quelque espargne, sans beaucoup en ravalier la bonté : pourueu qu'on ne s'eslargisse par trop en telle licence. Avec des pignons, se font aussi de bonnes tartres de **massepan**, employés comme les amandes. (O. de Serres, *Le Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 2, ch. 2, p. 379-380)

³⁸⁷ Dans l'édition de 1879 (I. Liseux, Paris), probablement celle utilisée par Huguet dans son *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, cité par le TLFi, nous retrouvons la graphie *massepans* (t. 3, p. 208).

4. Prenez partie egale de iaune d'oeuf, de beurre frais, de vit de taureau, de ciches, de galangue, de satyrium, de zedoaria, de gingembre, de menthe, des testicules de coq & de renard, la sixiesme partie ceruelle de colombe, de passereau bien cuict & rosty : les trois parts de moëlle de la noix indique, des pignons mondez, des pistaces, d'amendes douces, de iugiole ou sesame, de graine de mauues, de noisettes & de dattes : la moitié de poiure long, de la langue d'oye, & de canelle : faictes cuire tout cela en laict de brebis : puis les pislez soigneusement, en adioustant autant de la queue de scinq que de canelle, puis faictes electuaire à petit feu avec suffisante quantité de miel rosat & sucre* fin : lon peut faire de ceste composition **marcepain**, ou tartre ou telle autre forme selon la volonté & plaisir de celui qui en veut vser. (G. Marinello, *Les maladies des femmes & remedes d'ycelles en trois livres*, 1609, p. 110)

5. **Massepain filé & glacé d'amandes**. Prenez une livre d'amandes que ferez cuire comme dessus, & puis les piler dans un mortier en les arrosant un peu d'eau roses, ou d'eau de fleurs d'orange* à diverses fois, en les pilant tant qu'elles soient en paste aussi douce que de farine ; pui prendre une livre de sucre* que couperez par morceaux, & après le mettre dans un poeslon avec un peu d'eau que ferez cuire en conserve, & incontinant jetter vos amandes dedans vostre poeslon & le laisser sur le feu, & sans cesse remuer toûjours avec la gache jusques à ce que vos amandes commencent à secher, & quitter le poeslon, & alors vous tirerez vostre paste promptement, que mettrez sur une table avec un peu de sucre* en poudre, puis vous en ferez une abesse avec le rouleau, & en prendre un morceau & le filer ainsi que desirerez. Et si vous voulez le glacer vous prendrez du sucre* passé par un tamis, & le délayer avec de l'eau rose, ou eau de fleurs d'orange* pour le glacer de couleurs, & puis prendre du jus de framboises, groseilles rouges, ou de violettes pour délayer vostre paste, prenez-en un morceau & l'estendez avec un rouleau, & après coupez bien délicatement vostre paste de **massepain** de telle façon que vous voudrez, & puis la mettre secher dedans le four chaud mediocrement avant que de le glacer avec la pointe d'un couteau le plus proprement que vous pourrez, & après le remettre dans le four, & le faire parachever de cuire. Le **Massepain** vert se fait avec de la poirée bien pilée. (*Traité de confiture ou Le nouveau et parfait confiturier*, 1689, p. 273-275)

XVIII^e siècle

6. J'entrai avec elle ; elle me conduisait en me tenant embrassée par le milieu du corps. On servit une collation de fruits, de **massepains**, de confitures. (D. Diderot, *La Religieuse*, 1784, p. 108)

XIX^e siècle

7. Son supplice touchait à sa fin ; le dessert une fois apprêté, elle grignota un **massepain** et André, qui était tout peiné de la voir si mal à l'aise, lui proposa, pour la soustraire à la solennité de la salle à manger, de prendre, ainsi qu'autrefois, le café*, au coin du feu, dans sa chambre. (J. K. Huysmans, *En ménage*, 1881, p. 417)

XX^e siècle

8. C'est l'image du monde qu'emporte d'abord comme un cadeau le petit Pascal, gavé de crèmes et de **massepains** tendres, un monde fantastique et parfumé, sur lequel veille un Dieu martyrisé et sanglant, un monde où la Chimère joue le rôle du chat, un monde de gouverneurs et de bergères, un monde où la cigogne est d'or, et le ciel de brocart. (L. Aragon, *Les Voyageurs de l'impériale*, 1947, p. 57)

XXI^e siècle

9. Chez la pâtissière, on trouve encore des petits biscuits traditionnels à la mode alsacienne, dont la réputation n'est plus à faire : Les Bredeles, ou encore des carrés à la cannelle, du **massepain** ananas fleur d'oranger et d'après Florence, sa voisine apicultrice : « un succulent fondant aux noix ! ». (*La Dépêche du Midi*, Tarn, 28-12-2023, p. 21)

V. encore s.v. *biscotte*, ex. 1 ; s.v. *macaron*, ex. 3 ; s.v. *osso buco*, ex. 4 ; s.v. *panettone*, ex. 7 ; s.v. *stracciatella*, ex. 15.

– (dans une lexie complexe) *Pâte à massepain*.

10. TOUR EN NOUGAT. Cette tour est de forme hexagone, surmontée d'un dôme, également à six pans ; elle est représentée fixée sur une base de même forme, cintrée sur le haut. [...] Si les jointures se soudaient mal, dissimulez-les à l'aide de liserons en pâte à **massepain**, levés à la planche. [...] Sur la plate-forme de la base en nougat, sur le centre de laquelle la pièce est fixée, collez au-devant de chaque façade une petite coupe moulée, en pâte à **massepain**, garnie de petits fruits confits. La plate-forme elle-même peut être ornée avec quelques détails en pâte à **massepain**. – Le rocher est imité avec des morceaux informes de beau sucre* soufflé blanc et rose, entremêlés avec des feuillages imités en fruits confits ou en pâte d'amandes. (U. Dubois, *Grand livre de pâtissiers et des confiseurs*, 1896, p. 263)
11. Parmi les spécialités de cet artisan chocolatier-pâtissier, les pralinés maison et le Cosy, mélange de pâte à **massepain**, de ganache, de noix et d'écorces d'oranges* confites, tirent leur épingle du jeu. (*L'Express*, Paris, 20-10-2010, p. 4-5)

REM. La forme archaïque *marcepain* (v. ci-dessus, ex. 1 et 4) est devenue *massepain* [maspɛ̃] par un processus d'usure phonétique : chute du /r/ implosif interne et syncope attendue du [ə] en position prétonique interne³⁸⁸. Mais il est également fort probable qu'il y ait eu attraction paronymique de *masse* (*de pâte*), comme l'indique le TLFi, ce qui permettrait d'expliquer le passage de [a], dans l'étymon italien, à un schwa dans le mot français. – Quant à la graphie <ain> (au lieu de <an> ou de <in>, par exemple), elle doit s'expliquer par une analogie avec it. *pane* > fr. *pain*, même si l'étymologie du mot italien n'a rien à voir avec it. *pane* (v. ci-dessous). Sans tous ces phénomènes analogiques, on aurait attendu en français quelque chose comme **marsapan*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1544. De l'it. *marzapane* (vx *marciapane*, *marsapane*, *marzappane*) s.m., « Pasta dolce di mandorle pestate e zucchero, resa consistente con albume d'uovo ; variamente lavorata, ornata e colorata, viene modellata in figurine, in finta frutta o usata per guarnizioni, ripieni, ecc. » (F. Balducci Pegolotti [fin XIII^e s.-ca 1347], *La pratica della mercatura*, dans G. F. Pagnini, *Della decima e delle altre gravezze imposte al Comune di Firenze e della moneta e della mercatura dei Fiorentini fino al secolo XVI*, 1765 et suivants, p. 321), de l'ar. *mauthàban*, originellement nom d'une monnaie, puis d'une mesure de capacité, enfin du récipient ou du contenant dans lequel ces pâtisseries

³⁸⁸ La position implosive interne pour une consonne est la plus fragile, tout comme la position prétonique interne pour une voyelle, a fortiori un schwa.

étaient conservées [GDLI]. Des formes enregistrées sous *marzapan* (*marsapan*, *martabana*, *marçapan*, *marzapane*, *marzappan*), *Parole veneziane* [VEV], donne d’abord l’acception « 1. s.m. e s.f. (*martabana*) ‘scatola, cassetta, recipiente per confetture, medicinali, spezie e cose preziose’ (1355), puis celle de « 2. s.m. ‘pasta dolce fatta con mandorle, bianco d’uovo e zucchero, cotta al forno e usata in pasticceria’ (1483) et explique, en citant le *Deonomasticon italicum* de W. Schweickard, que le type *marzapane* « risale al nome della citta indiana di *Martabān*, nota per la fabbricazione e l’esportazione di vasi di porcellana riempiti con frutti e canditi. Già in arabo *martabān* accolse il significato metonimico di ‘recipiente, vaso di porcellana’. Con la merce fu esportata pure la denominazione il cui significato, nelle lingue occidentali, si estese anche ai recipienti di legno che servivano preferibilmente a conservare la pasta di marzapane. In un’ulteriore tappa dello sviluppo semantico, il nome del recipiente fu poi trasferito al marzapane stesso. » (2022, t. 5, p. 89-90 ; v. aussi DELI). – Voir FEW 19, 125b-126a, MAUTABAN I.2 où sont réunies plusieurs attestations françaises et galloromanes. – Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *marzapane*.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. On sait que le mot est attesté déjà dp. 1337 en ancien provençal (FEW 19, 125b-126a, MAUTABAN I.1) mais avec un tout autre sémantisme (« boîte de luxe pour confiserie »). Dans les *Extraits des Comptes et Mémoires du roi René* (n° 566, 16-01-1449), publiés en 1873 par A. Lecoy d’après les originaux des archives nationales, nous trouvons la citation suivante, datée de 1449 et reportée par Hope dans l’article consacré à *massepain*, italianisme du Moyen Âge (1971, p. 43) : « Item deux **massepains** d’argent fin pesans au march de Paris 4 marcs 18 deniers, qui valent, a 10 florins 10 gros par marc, 53 florins, 10 fr. Item pour la façon et doreure desdits massepains, 13 flor. 3 gros ». Il est possible que cette occurrence du fr. *massepain(s)* ait suggéré l’hypothèse, adoptée par le GDLI (v. *supra*) et remise en question par le TLFi (qui ne fait en cela que suivre le FEW) et le DELI, qui voudrait qu’à l’origine du mot italien il y aurait « l’arabe du Yémen *mautaban* ‘celui qui ne quitte pas son siège’ (dérivé de *ataba* ‘être assis’), qui aurait servi de sobriquet au roi qui reste inactif et ne combat pas ses ennemis, et en serait venu à désigner une pièce de monnaie byzantine montrant sur une face le Christ assis sur son trône (d’où l’ancien vénitien *matapan*, nom d’une monnaie vénitienne frappée en 1193 et abolie au XV^e s., v. DEI) ; le nom de la monnaie aurait servi ensuite à désigner une mesure de capacité (ca 1340 *marzapane* ‘petite mesure de grains’ attesté sur la côte sud de l’Asie mineure chez les marchands venant d’Italie), puis une petite boîte servant surtout à emballer la confiserie, puis le contenu de cette boîte. [...] outre son caractère hypothétique cette étymologie [...] présente de graves difficultés phonétiques, particulièrement en ce qui concerne les consonnes médianes [...] il n’y a probablement aucun rapport entre l’ancien vénitien *matapan*, nom de monnaie d’origine obscure, et l’italien *marzapane* ‘mesure de capacité’, puis ‘boîte’, puis ‘massepain’, dont l’étymon pourrait être l’arabe *martaban* ‘vase servant à contenir des médicaments, des confitures, des épices, ou de l’encre’, mais cette hypothèse demande à être approfondie » (v. TLFi < FEW, où l’on trouvera encore de nombreux renvois bibliographiques aux différentes publications concernant l’histoire et l’origine controversées de ces types lexicaux).

minestrone

s.m. ou f.

Soupe très épaisse, contenant des légumes de saison coupés en dés et du riz, des haricots blancs ou des pâtes.

1. RECETTES DE CUISINE. LA **MINESTRONE**. SOUPE ITALIENNE. Nous allons donner ici la recette de la soupe du paysan italien ; elle est très-succulente, peu coûteuse et mérite d'être connue. Mettez dans la marmite environ un demi-litre de haricots blancs, que vous aurez préalablement fait tremper quelques heures dans de l'eau. Couvrez-les d'eau dans la marmite et mettez-y un peu de beurre. Laissez bouillir doucement à petit feu en ajoutant de l'eau à mesure qu'elle tarit. Quand les haricots commencent à devenir tendres, ajoutez un pied de céleri*, un oignon, deux ou trois carottes, le tout coupé en morceaux. Ajoutez de l'eau, et quand elle est bouillante, jetez dans la marmite du macaroni* ou du riz*, si vous le préférez. Le macaroni* étant presque cuit, ajoutez encore les légumes de la saison comme tomates, quelques tranches de potiron ou de céleri-rave, même des morceaux de chou-fleur* ou de brocoli*, enfin n'importe quels légumes, en ayant soin de mettre en dernier, dans la marmite, ceux qui demandent le moins de cuisson. Quand la soupe est cuite, mettez deux ou trois cuillerées d'huile d'olive, ou, si vous le préférez, un bon morceau de beurre, dans une poêle à frire, et quand il est bouillant jetez-y deux ou trois gousses d'ail hachées ou, si on n'en aime pas le goût, mettez des échalottes hachées et faites-les frire d'une belle couleur dorée. Ajoutez cela à la soupe avec du sel et un peu de poivre ; laissez le tout bouillir ensemble quelques instants et servez. Cette soupe est très-savoureuse, et en Italie on sert toujours à côté une assiette de fromage râpé. Quand elle est faite avec soin et que les haricots sont passés au tamis, on peut la servir sur les meilleures tables ; elle est bonne de toute manière et forme le mets de fondation du paysan italien qui, avec son petit bout de jardin et de vigne, peut se donner le luxe de légumes variés et délicieux et prend quelque peine à les apprêter d'une manière appétissante. Tout le mystère de rendre cette soupe excellente est de la laisser cuire à très-petit feu, mettant les légumes secs et les racines d'abord, avant le macaroni*, puis les herbes et les légumes tendres en dernier. (*Journal des dames et des demoiselles*, Bruxelles, 1866, p. 255-256)
2. Chez l'armurier qui lui fait vis-à-vis, l'étranger qui arrive à Paris avec la tête pleine d'un monde galant et léger, l'étranger qui cherche Montmartre et qui s'est besogné bien souvent devant une photographie du Moulin-de-la-Galette, trouvera peut-être un étrange aliment, préférable aux raviolis* et au **minestrone**, un aliment qu'il n'espérait point pour son imagination vorace et langoureuse : fusils et leurs culasses. (L. Aragon, *Le Paysan de Paris*, 1926, p. 794)
3. Samedi, la salle des fêtes accueillait 150 convives venus partager, la **minestrone** et le risotto*, le tout arrosé de prosecco. (*Sud Ouest*, Gers, 27-03-2013, p. 15)
4. La carte n'est pas immensément longue, mais il y a là amplement de quoi se faire plaisir. En commençant, par exemple, par la **minestrone**, cette grosse soupe aux légumes et aux haricots italienne, qu'on prépare ici avec des pois chiches et qui arrive garnie d'une généreuse dose de parmesan*. (*La Presse* [en ligne], Montréal, 09-03-2021)
5. Alors peut-on ne dîner que d'elle ? « Oui, la soupe est un repas complet à condition de veiller à ce que l'on glisse à l'intérieur », répond la Dr Corinne Chicheportiche-Ayache. Pour rappel, un plat dit « complet » contient des légumes, des protéines (végétales ou animales) et une portion de féculents. Ainsi, un **minestrone** composé de légumes et dans lequel on glisse quelques pâtes et quelques

morceaux de viande est parfait, mentionne la médecin. Une soupe de lentilles enrichie d'un peu de crème et complétée par un œuf à la coque, ou bien une soupe de pois cassés enrichie de dinde fumée et d'un peu de ricotta*, peut aussi être une option alléchante. Et en variant les recettes, il est tout à fait possible de manger de la soupe chaque soir. (*Madame Figaro* [en ligne], Paris, 24-01-2024)

V. encore s.v. *gressin*, ex. 7 ; s.v. *pesto*, ex. 2 ; s.v. *polenta*, ex. 9 ; s.v. *stracciatella*, ex. 6.

– (en apposition) *Potage/soupe minestrone*.

6. Le Grand-Hôtel. DINER-CONCERT DU 17 NOVEMBRE 1895. 8 francs. (VIN COMPRIS – SERVICE A DES PETITES TABLES). MENU. Potage **minestrone**. Hors-d'œuvre : saucisson*, tomates, radis*, beurre. Poisson : Barbue de l'Océan sauce crevettes. Pommes de terre à l'anglaise. Entrée : Noix de veau braisée au Marsala. Garni à la Saint-Simon. Filet de bœuf à la Portugaise. Sorbet* à la fine champagne. Rôt : Faisans d'Ecosse sur croustades*. Salade* de saison. Entremets : Petits pois à la française. Gâteau Meinairrah. Zéphyr. Glace : Bombe Avellan. (*Le Journal*, Paris, 17-11-1895, p. 3)
7. LES MENUS DU JOUR • Avocats Joséphine • Petit salé aux lentilles • Fromage • Soupe **minestrone** • Œufs brouillés aux girolles • Pommes. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 23-10-1968, p. 18)
8. Comme chaque année et depuis cinq ans, le comité d'animation du quartier de Cyprian, avec la collaboration de l'association des abonnés de l'ASVEL, installe sa chaudière en fonte, mercredi 8 décembre, 30 avenue Henri-Barbusse. Un petit coin de chaleur où on peut déguster, puisque cette année, les festivités sont à la sauce italienne, du potage **minestrone** et des pizzas*. (*Le Progrès*, Lyon, 08-12-1999)
9. Au menu du resto municipal la semaine prochaine. [...] Vendredi. Potage **minestrone**, lapin rôti, poêlée de légumes, petit-suisse aromatisé, tarte au chocolat. (*La Montagne*, Issoire, 19-01-2019, p. 18)
10. La soupe **minestrone**, le tendre poulet de Cornouailles et même les pâtes carbonara*, tout est fait d'ingrédients de qualité, et témoigne d'une cuisine mijotée avec attention, en tout respect des saveurs de l'Italie. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, Québec/Canada, 16-04-2022, p. 19)

REM. Quoique graphiquement inaltéré, le mot a été adapté à la prononciation française : le <e> final devient muet. Le genre féminin de *minestrone*, plus fréquent en fr. québécois (cf. la remarque du dictionnaire Usito : « Ce mot est généralement féminin au Québec et masculin en France), est aussi attesté en fr. hexagonal (v. ex. 3 ci-dessus). L'alternance en genre dépend vraisemblablement de l'hypéronyme auquel le mot est associé : si l'on considère le minestrone comme un genre de potage, le mot sera masculin ; si, en revanche, on l'associe à un type de soupe, il sera féminin. Dans le choix du genre masculin, il peut y avoir également la volonté de respecter ou de reproduire le genre du modèle italien. Globalement, le genre masculin l'emporte sur le féminin : du total des occurrences dans Europresse du fr. *minestrone* en apposition (*potage minestrone* et *soupe minestrone*) ou précédé par un déterminant. (*le, un, du* pour le masculin ; *la, de la, une* pour le féminin), 60,7% d'entre elles sont au masculin.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1866. De l'it. *minestrone* s.m., « Minestra a base di pasta o riso, preparata, secondo le ricette regionali, con diverse verdure (o talvolta, anche, solo con le verdure) e con altri ingredienti e condimenti particolarmente nutrienti e saporiti (burro, olio, lardo, carne, erbe aromatiche, ecc.) da cui si ottiene un brodo per lo più molto denso » (B. Buommattei, *Cicalate e declamazione delle campane*, 1635, p. 25 ; v. aussi DELI), augmentatif de *minestra* s.f 'soupe', déverbal de *minestrare* 'servir à table', variante de *ministrare* de même sens mais aussi 'servir en général' (cf. lat. MINISTRARE) [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le fr. *minestrone* est plus ancien (v. ex. 1, 2 et 3 ci-dessus) que ce qu'en dit le TLFi (P. Morand, *New-York*, 1930, p. 150) et s'emploie en France au masculin aussi bien qu'au féminin (le TLFi, ainsi que le GR, l'enregistrent uniquement comme un substantif masculin).

mortadelle

s.f.

Gros saucisson, à fine pâte rosée composée de viande de porc et de bœuf très finement moulue dans laquelle se détachent les dés de lard.

1. Autrement des **mortadelles**, petites trippes ou fricateaux. (D. Christol, *Platine en francoys*³⁸⁹ [trad. du lat.], 1505, p. 59v)
2. **MORTADELLE**. s.f. Espece de gros saucisson* bon à manger. **Mortadelle** de Boulogne, **mortadelle** de Florence. (*Le dictionnaire de l'Académie française*, 1694, t. 2, p. 90)
3. **Mortadelles de Mouton**. Désossez à forfait un gigot de mouton ; ôtez plus de la moitié de la viande du dedans pour la couper en filets & quelques tranches de jambon nouveau, champignons, truffes, lard, cornichons ; le tout coupé en filets, & environ vingt-cinq gousses d'ail que vous faites bouillir trois ou quatre bouillons dans l'eau, avant que de vous en servir ; après avoir assaisonné tous les filets avec du sel, gros poivre, & maniez avec quelques jaunes d'œufs cruds ; arrangez dans le gigot de mouton tous ces filets pour en former une **mortadelle** ou gros saucisson* ; après l'avoir enveloppé & ficellé, mettez-le dans une braisière juste à sa grandeur avec un peu de bouillon, un poisson d'eau-de-vie, une bouteille de vin blanc ; sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; faites-le cuire & refroidir dans sa braise ; servez sur une serviette. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, t. 1, p. 395)
4. Il baguenaudait, revenant sur ses pas, examinant la vitrine affriolante du marchand de primeurs, avec ses tortues endormies sous un jet d'eau dans une cuvette, ses grands poissons fumés couleur de colle forte, ses oranges* posées dans du papier de soie comme des boules de seins dans un corsage, ses jambonneaux, ses **mortadelles**, ses poulardes et ses fruits, si énormes et si superbes, qu'ils semblent façonnés par la main de l'homme. (J.-K. Huysmans, *En ménage*, 1881, p. 397)
5. **Mortadelle**. – Se détaille en tranches excessivement fines qui sont roulées pour le dressage. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 199)
6. La longue file devant l'échoppe le confirme, on est prêt à attendre pour déguster une *schacciata* (un pain toscan comme une focaccia* mais en plus croustillant) garnie de produits de qualité. Grand choix de sandwiches : on a bien aimé celui à la **mortadelle**, au pecorino* et à la roquette*, et le végétarien à la crème d'artichaut* et aubergines. (*Le Nouvel Obs* [en ligne], 31-05-2024)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 1 et 3 ; s.v. *coppa*, ex. 1 et 3 ; s.v. *gorgonzola*, ex. 3 ; s.v. *mascarpone*, ex. 4 et 5 ; s.v. *panettone*, ex. 5 ; s.v. *ristretto*, ex. 6 ; s.v. *sabayon*, ex. 10 ; s.v. *salami*, ex. 1, 6, 10, 12, 14 et 16 ; s.v. *stracciatella*, ex. 33 et 35 ; s.v. *tortellini*, ex. 1, 4 et 6.

³⁸⁹ Tirée de ce même ouvrage est la recette « Pour faire des mortadelles » que l'on trouve à la page 29 de *La fleur de la cuisine française* (1920) de B. Guégan, ouvrage cité par le FEW en ce qu'il contient la première attestation du mot.

REM. Le mot a été adapté au système français, dans la morphologie (substitution du suffixe italien avec le suffixe indigène, généralement formateur de substantifs féminins, *-elle*) aussi bien que dans la prononciation.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1505³⁹⁰. De l'it. *mortadella* (vx *mortatelle* ; dial. *mortacela*) s.f., « Specialità alimentare di origine bolognese, consistente in un grosso insaccato di fegato e carne, per lo più di suino, ridotti a pasta omogenea e mescolati con cubetti di lardo e con spezie (bacche di mirto o di ginepro, alle quali, in tempi più recenti, si è aggiunto il pepe), cotto lentamente in stufe o affumicato (e si consuma affettato). – Ant. anche : salsicciotto confezionato con carne di fegato di suino, da consumare fritto » (Anonimo toscano [XIV^e s.], *Libro della cucina*, dans E. Faccioli, *Arte della cucina*, 1966, p. 49), dérivé du lat. *murtatum* (ou *myrtatum*) *farcimen* 'saucisse aromatisée aux baies de myrte', de *murtus* (ou *myrtus*) 'myrte' [GDLI]. – FEW 6, III, 317a, MYRTA II.5.d. – Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Une deuxième interprétation étymologique, moins partagée par les lexicographes italiens et complètement ignorée par le FEW mais mentionnée par le DELI, voudrait que l'it. *mortadella* soit dérivé de l'a. fr. *mortere*, du lat. *mortariu(m)* 'mortier', objet dans lequel la viande aurait été hachée. V. à cet égard AtLiTeG, s.v. *mortadella*.

³⁹⁰ FEW 6, III, 317a, MYRTA II.5.d donne « seit 15.jh., Guegan 29 » comme première attestation.

mozzarella, mozzarella, mozzarelle, mozarelle ; (forme apocopée) moz(z)a

s.f.

Fromage frais, à pâte pressée blanche et élastique, à saveur douce, élaboré à partir de lait de bufflonne ou aussi plus récemment de lait de vache, moulé en boules conservées dans du petit lait.

1. LE TOURNOI DES FROMAGES. Elle est ouverte depuis deux jours l'Exposition internationale des produits de la laiterie. Et pendant trois jours encore les fromages, les beurres, les crèmes vont attirer dans l'élégant pavillon qui leur a été consacré, au milieu du jardin du Trocadéro, une foule d'amateurs des deux sexes. [...] Elle est superbe, la collection des fromages transalpins : le parmesan* y triomphe, en rondelles noires comme des bottes vernies : le *gorgonzola** y étale ses veines grosses de roquefort onctueux : le *cacciocavallo* napolitain en forme de poires y coudoie le *peccorino** romain, le *bra* piémontais et le *fontina* lombard. Toute la lyre, quoi ! sans compter la divine **mozzarella**, un fromage blanc crémeux qui, pour la première fois, arrive frais à Paris. (*La Civilisation : journal quotidien*, Paris, 18-09-1889)
2. On entre au restaurant par une petite salle en communication avec la cuisine et où les approvisionnements de vivres s'épalaient sur un grand buffet de marbre blanc : des côtelettes crues dans un plat immense ; des poulets plumés, ficelés, prêts pour la broche ; des poissons en tas, surmulets, aloses, calmars* ; sur des assiettes, un jambon à la rose entamure, des saucisses, de la « **mozzarelle** », des fromages frais et secs ; la moitié d'une tourte à la romaine, toute saupoudrée de sucre*, ruisselante de crème. (*Revue des deux mondes*, Paris, 01-07-1899, p. 8)
3. DINER DU 22 FÉVRIER 1913. Potage Mikado. Croustades* de riz* aux truffes. Selles d'agneau à l'Orientale. Granité au jambon. Pois nouveaux à l'Anglaise. Poulardes de France truffées. Salade* Lyonnaise. Glace à la Vénitienne. Corbeilles de friandises. Tartelettes de **Mozarella** à la Napolitaine. Dessert. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 01-01-1913, p. 141)
4. FEUILLETON. Mardi, le 13 mars 1928. *Les Flots d'Amalfi* par EDOUARD DE KEYSER. [...] La Signora Spinelli avait repris son plongeur-garçon-de-salle dès qu'il avait réparé, en remerciant tout bas la Madone la plus proche d'avoir fait rater son voyage. Mico finissait de servir à la clientèle dépenaillée de la « trattoriai [*sic*] » du salame, des « peperoni » (priments [*sic*] doux), des « zucchini » (sorte de haricots), et des fritures de « **mozzarelle** » (fromage au lait). (*Le Nouvelliste d'Alsace*, Colmar, 13-03-1928)
5. M. MITOLO. – Sul meccanismo d'azione dei fermenti lattici. Ricerchi [*sic*] sperimentali. *Ann. Igiene*, t. 51, n° 7, juill. 1941, p. 465-483. [...] M. note que la caséine passe à tort pour ne pas favoriser la croissance des bactéries putréfiantes : elle forme la base de la **mozzarelle**. (*Bulletin de l'Institut Pasteur*, Paris, 01-01-1943, p. 103)
6. Nous avons fini par connaître, entre Florence et Rome, tous les tournants de la route, tous les vieux pins sur les collines. Le soir, nous arrivions, après avoir marché trente kilomètres ou roulé pendant huit heures sur nos vieilles bicyclettes, dans des auberges minuscules où nous nous écroulions de fatigue après avoir englouti une soupe aux pâtes et aux haricots blancs, de la **mozzarella** et du vin d'Orvieto. (J. d'Ormesson, *Au plaisir de Dieu*, 1974, p. 236)
7. En 2020, Laurent suit une formation de pizzaïolo, « pour avoir un plus et innover. C'est aussi pour faire vivre le village, pour que les gens viennent et se réunissent. » Il propose des plats familiaux

comme la carbonade flamande, des lasagnes* ou le poulet Orloff. « Je prépare également de la cuisine italienne, comme les arancini*. Ce sont des boules de riz* arborio safranées, avec à l'intérieur une bolognaise et une bille de **mozzarella** dans de la panure frite. ». (*Midi Libre* [en ligne], Montpellier, 15-11-2021)

8. Grâce à son parfum léger de lait et à son goût délicat de lait et de beurre, le **mozzarella** se marie à merveille à vos recettes préférées, mais il se déguste seul aussi. Faites-le gratiner sur des légumes, intégrez-le aux lasagnes*, aux omelettes et aux plats mijotés, garnissez-en les hamburgers, les sandwiches, les roulés, les burritos, les soupes et même les salades*. Le **mozzarella** est indispensable à une foule de mets cuisinés. Pour donner une touche corsée à vos plats, allez-y d'un peu de parmesan* râpé. (*Métro* [en ligne], LaSalle, Québec, 07-03-2022)
9. Nathan Helo, à la tête de Dupin, un restaurant bistronomique situé à deux pas du Bon Marché (VIe), promet de se laisser du temps pour aller à la rencontre des visiteurs et des autres chefs. Il a revisité en entrée la tomate **mozzarella**. En plat, il propose un agneau de 7 heures, pois chiche, menthe, agrumes* et yaourt, et en dessert une fraise chocolat blanc, tagète, meringue à la baie des Tabak, accompagnée d'un shot de gin fraise, signée Sébastien Coudray. (*Le Parisien* [en ligne], Paris, 09-05-2023)
10. Nous en profitons pour comparer les **mozzas** du supermarché. Sur l'emballage d'un paquet premier prix, on lit la présence d'acide citrique. Julien Hasard, président de la fédération des fromagers nous éclaire. « C'est un acidifiant non naturel qui va permettre une coagulation plus rapide du lait pour produire plus rapidement. Évidemment, ça change le goût. Quand on utilise des cultures naturelles, l'acidification est plus longue et permet la formation de saveurs ». (*La Province*, Mons, 30-04-2024, p. 15)
11. Nouvelle adresse de tacos au centre-ville de Besançon. New School Tacos vous offre 15 % de réduction sur votre menu tacos + boisson. Chez eux, c'est une personnalisation quasi illimitée qui vous attend. De la viande hachée au cordon bleu, en passant par du poisson et de la **mozza**, ils vous proposent aussi des aubergines grillées, du pesto* ou encore de la raclette pour garnir et gratiner votre tacos. (*L'Est Républicain*, Nancy, 19-05-2024, p. 8)
12. Leurs concurrents avaient imaginé une madeleine peu sucrée aux plantes médicinales, des chips riches en fer, un palet bressan à base de purée de féverolle, des billes de **mozzarella** avec insert de fromage fondu aromatisé, une pâte à tartiner en stick à emporter, des bubble teas aux plantes médicinales. De belles idées et surtout des défis joliment relevés. (*Le Progrès*, Lyon, 19-05-2024, p. 25)
13. S'il fallait résumer le brunch du Brach en un mot : c'est pour « générosité » que l'on opérerait. L'établissement cinq étoiles sort le grand jeu et attire les gourmands gourmets avec un buffet impressionnant de choix qui met l'accent sur la gastronomie méditerranéenne. On voyage en Italie, en Grèce, au Liban au travers des différents mets sains et équilibrés imaginés par le chef Adam Bentalha. Houmous au citron caviar*, épaule d'agneau au Zataar, la tresse de **mozzarella** de bufflonne, foccacia* sans gluten aux olives de Kalamata ou aux herbes de Provence, assortiments de légumes croquants et colorés, et autres sélections d'huiles d'olive du bassin méditerranéen et de fromages affinés composent le buffet gargantuesque. À cela s'ajoutent tous les classiques auxquels on ne saurait résister : viennoiseries, œufs du chef, jus de fruits frais et desserts. (*Grazia* [en ligne], 03-06-2024)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 1 et 5 ; s.v. *bresaola*, ex. 2 ; s.v. *burrata*, ex. 1 ; s.v. *fusilli*, ex. 4 ; s.v. *panini*, ex. 2 et 3 ; s.v. *panna cotta*, ex. 5, 6 et 10 ; s.v. *pizza*, ex. 5, 10, 11 et 12 ; s.v. *ricotta*, ex. 8 ; s.v. *rigatoni*, ex. 4 ; s.v. *ristretto*, ex. 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 29 à 33, 35 et 36 ; s.v. *stracchino*, ex. 17.

REM. Contrairement au fr. *moz(z)arella*, qui est une pure reprise graphique de l'original italien, la forme *moz(z)arelle* démontre un phénomène d'adaptation morphologique dans la finale, par analogie à la terminaison des mots féminins en français. Beaucoup moins fréquente que la première, la forme *moz(z)arelle* est tout de même attestée, surtout en français d'Europe (ses occurrences en fr. québécois comptent seulement pour le 8,6% du total ; Europresse), d'où l'existence de quelques attestations du pluriel *mozzarelles* (une vingtaine à peu près, toujours dans Europresse). – L'abréviation familière *mozza(s)*, signalée par le GR, est plutôt bien attestée dans l'usage du français contemporain (v. ex. 10 et 11 ci-dessus). – Quant au genre du fr. *mozzarella* (et de ses variantes graphiques), s'il est généralement féminin en français hexagonal, il n'en va pas de même en français québécois. À en juger par ce que nous apprend Usito, dans cette variété de français ce même mot peut, selon les cas, être féminin ou masculin. Lorsqu'il désigne le fromage frais originaire d'Italie, élaboré à partir de lait de bufflonne ou de vache, généralement moulu en boule, seul le genre féminin semble être admis, alors que pour le fromage nord-américain de lait de vache à pâte demi-ferme, que l'on utilise notamment pour gratiner diverses préparations, le locuteur canadien aurait le choix entre le masculin et le féminin. La raison en est que, diachroniquement parlant, il y a deux *mozzarella* en français québécois, l'un emprunté à l'anglais nord-américain (n.m.), et l'autre, survenu dans un deuxième temps, emprunté directement à l'italien (n.f.) ; le genre du premier aurait ensuite influencé le genre du second, et inversement, par homophonie. Dans une étude récente, à laquelle nous renvoyons pour plus de détails sur la question (Pypaert 2024, en particulier p. 131), nous avons formulé l'hypothèse que l'assignation du genre masculin à *mozzarella* en français québécois a été influencée par l'adstrat anglo-américain. Dans cette langue, qui ne connaît pas d'opposition grammaticale en genre à l'exception de certains pronoms personnels, le mot *mozzarella* s'emploie plus volontiers dans la locution de type déterminant-déterminé *mozzarella cheese*. La locution française équivalente *fromage mozzarella*, que le français québécois a donc, dans un premier temps, imitée, que ce soit mentalement ou linguistiquement, s'emploie aussi plus volontiers au Canada qu'en France : recherché dans Europresse parmi l'ensemble de sources en français, le syntagme *fromage mozzarella* a produit 674 résultats, dont 601 dans des journaux québécois (soit 89,2 % des emplois). *Fromage* étant un substantif masculin, ainsi que l'hyperonyme de *mozzarella*, par hyperonymie ou par ellipse d'un signe entier, *mozzarella* a donc pris, dans cette variété de français, le genre masculin.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1889. De l'it. *mozzarella* s.f., « Caratteristico formaggio magro napoletano di pasta tenera, fresca e di colore bianco, ricavato dal latte di bufala o, nell'attuale produzione industriale, di vacca confezionato in piccole forme tondeggianti o in trecce. – *Mozzarella di Puglia, affumicata, provola*. – *Mozzarella in carrozza* » (M. Serao, *La Ballerina* [1899], dans P. Pancrazi, *Opere*, 1944, p. 57), dérivé de *mozza*² s.f., « Ant. Cacio fresco racchiuso in una vescica stretta con un giunco o con un filo di paglia ; mozzarella », d'origine napolitaine, déverbal de *mozzare* 'couper, trancher' [GDLI]. Pour le DELI, l'it. *mozzarella* est bien plus ancien, étant attesté dans B. Scappi, *Opera*, 1570, c. 275r : « capi di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche, et neve di latte ». Il s'agit, pour le VEI aussi, d'un dérivé à valeur diminutive de *mozza*, déverbal de *mozzare*, « perché cacioline fatte con

smozzature di cacio », alors que pour le TB [Tommaseo Bellini] « dall'essere appunto legato a mezzo, e quasi mozzato » [DELI]. Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *mozzarella*.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le fr. *mozzarella* est déjà attesté vers la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e (v. ci-dessus, ex. 1, 2 et 3), quelques décennies avant la première attestation fournie par le Supplément du TLFi (V. Larbaud, *Mon plus secret conseil*, 1923, p. 792).

orange, † oreng

s.f.

Fruit comestible du genre citrus, à pulpe très juteuse, divisée en cloisons et en loges, au jus jaune et parfois rouge, à l'écorce d'un jaune tirant sur le rouge.

A. Type *pomme (d') oreng/orange* (XIII^e–XVI^e s.)

1. Agn. [anglo-normand] **pume oreng** désigne l'orange amère ou bigarade (A. Neckam, *Commentaire sur le Cantique des cantiques*, ca 1200 [ms. du XIII^e s.], ms. Brit. Mus. ms. Royal 4 D XI, f^o 83 r^o col. a d'apr. R. Loewe, *Archivum linguisticum*, 1954, t. 6, p. 124 ; cf. TLFi)
2. Grains *citri citranguli vel aurancii*, qui est une meisme chose, et est pomme roonde, moienne, bele, citrine, la quele croist en la riviere de Janes et est apellée en franchois « **pomme d'oreng** » ; [...]. (H. de Mondeville, *La chirurgie*, 1314, éd. de A. Bos, 1897-1898, t. 2, p. 111)
3. Rost (et couvient autres touailles et .XVI. **pommes d'orange**) : marsouin a sa saulse, maquereaulx, soles, bresmes, aloses a la cameline ou au vertjus, ris* et amandes frictes dessus. Succe* pour riz* et pommes une livre, petites servietes. (*Le Menagier de Paris*, 1394, p. 183)
4. En après y naist des fruites assés, comme pêches, coins avant pêches, pommes granades*, figues, pommes de paradis, alemandres, cogourdes, cocombres, **pommes d'orange**, limons* ; et tous ces fruitz se mangent vers, et durant pou, par la grant quantité du peuple qui est là. (*Traité d'Emmanuel Piloti sur le passage en Terre Sainte*, 1441, p. 69-70)
5. La **pomme d'Oreng** est ronde comme une pomme vulgaire, ayant l'escorce espesse, verde par dehors au commencement, puis apres quand elles sont meures de belle couleur orengée comme Saffran blanche par dedans et spongieuse. La moelle est claire et pleine de jus, aigre en plusieurs pommes, et doux en aucunes. La graine est bien pres de la grandeur d'un grain de Blé, de goust amer. (R. Dodoens, *Histoire des plantes*, 1557, p. 493)

B. Type *oreng/orange*

XV^e-XVII^e s.

6. Et en ce disant damp Abbés la vous prent par dessoubz le bras, et en estraignant la main la maine en la sale basse bien tapissee et a bon feu, ou estoit le dressoir et les tables mises, les salades* dessus, cresson, vin aigre, plas de lemprayes rosties, en pasté et en leur saulce, grans soles boulies, frictes et rosties au verjus d'**oreng**, rougez, barbeaux, saulmons rostis, bouliz et en pasté, grans quarreaulz et grosses carpes, plas d'escrevices, grans et grosses anguilles renversees a la galentine, plas de divers grains couvers de gelee blanche, vermoille et doree, tartres bourbonnoises, talemouses et flans de creisme d'amandes tres grandement sucrees, pommes et poires cuites et crues, amandes sucrees et peeles, cerneaux a l'eaue rose, aussi figues de Melicque, d'Allegarbe et de Marseille, et raisins de Corinthe et de Orte, et maintes autres choses dont pour abregier je me passe, tous mis par ordonnance en façon de banquet. (A. de La Sale, *Jehan de Saintré*, 1456, p. 252)

7. La est la pomme colorée, / La est le citron verdissant / La l'Oliue tant honorée, / La l'**orange** iaune dorée, / La le beau grenad* rougissant. (J. Du Bellay, *La deffence et illustration de la langue française avec l'Olive augmentée*, 1553)
8. Les premières pellicules des **oranges** aussi, pourveu que, comme dict est, elles soient préparées dès Avril ou Mai, qui est lors qu'on appreste les **oranges** pour confire, et qu'aussi pour les mieux confire, convient en lever telles pellicules. (O. de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 1, p. 250)
9. [Il dîne avec la reine.] Elle estoit enceinte, M^r de la Roche, voila ung petit fefé qui sera vostre maistre. D. *non* brusquement. [...] du suc d'**oreng** qu'il presse puis dict a M^e de Montglat *saré saré* [= serrés]. (J. Héroard, *Histoire particulière de Louis XIII (1605-1610)*, 1605, p. 179)

XVIII^e-XXI^e s.³⁹¹

10. Si je devais mourir le deux janvier 1776, je voudrais avoir fait venir pour mes héritiers le 1^{er} janvier dans ma colonie du sucre*, du café*, des épices, de l'huile, des citrons, des **oranges**, du vin de St Laurent, sans acheter tout cela à Genève. (Voltaire, *Correspondance*, 1775, t. 92, p. 185)
11. Tiens, la première fois que nous viendrons, il faudra que j'achète dans une maison anglaise un de ces pots de marmelade à l'**orange** si délicieusement sures, se dit Durtal ; car d'un commun accord avec Des Hermies, ils ne dînaient chez le sonneur qu'en fournissant une partie des plats. (J.-K. Huysmans, *Là-bas*, 1891, p. 92)
12. Ils m'ont accueillie avec une chaleur qui m'a touché le cœur : Stépha a eu une vraie syncope d'émotion pendant le dîner. Le gosse est gentil comme tout, honnête comme un petit Américain et intelligent comme un Français. On a bu des martinis et été dîner au « Veau d'Or » où j'ai mangé un admirable canard à l'**orange**. J'ai eu plaisir à revoir Stépha qui est bien gentille vraiment. (S. de Beauvoir, *Lettres à Sartre*, 1947, t. 2, 1940-1963, p. 285)
13. Vous n'avez jamais goûté de glace au panettone* ? Allez chez Christophe Louie, 12 rue Dupetit-Thouars, Paris 3^e (*Christophelouie.com*). Le spécialiste parisien de cette « brioche » italienne la réalise avec une crème de lait infusée au panettone*. En pot ou en cornet, la boule se chapeaute de la tendre mie du gâteau, de dés d'**oranges** confites, de raisons [*sic*] secs et d'amandes. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 31-05-2024)

V. encore s.v. *agrume*, ex. 11 et 12 ; s.v. *animelles*, ex. 3 ; s.v. *artichaut*, ex. 26 ; s.v. *bergamotte*, ex. 14, 15, 16 et 18 ; s.v. *biscotin*, ex. 2 ; s.v. *biscotte*, ex. 4 ; s.v. *calmar*, ex. 11 ; s.v. *cannolo*, ex. 4 ; s.v. *cédrat*, ex. 1 ; s.v. *daube*, ex. 2 ; s.v. *gnocchi*, ex. 19 ; s.v. *granita*, ex. 4 et 12 ; s.v. *limon*, ex. 3 et 7 ; s.v. *macaron*, ex. 2 ; s.v. *massepain*, ex. 3, 5 et 11 ; s.v. *mortadelle*, ex. 4 ; s.v. *radicchio*, ex. 2 ; s.v. *risotto*, ex. 3 ; s.v. *sabayon*, ex. 2 et 17 ; s.v. *salsifis*, ex. 21 et 30 ; s.v. *scampi*, ex. 8 ; s.v. *sorbet*, ex. 7 ; s.v. *stracciatella*, ex. 13, 18 et 23 ; s.v. *trévise*, ex. 9.

REM. Pour désigner l'arbre qui produit le fruit, le français se sert du dérivé *oranger* ; il s'agit d'une stratégie récurrente dans notre corpus (*bergamote-bergamotier* ; *câpre-câprier* ; *grenade-grenadier* ; *limon-limonier*), qui s'oppose à celle, encore plus synthétique, de l'italien, qui emploie généralement

³⁹¹ À partir de ce moment, la forme *oreng* n'est plus attestée.

le genre féminin pour le fruit (p. ex. *arancia*), et le masculin pour l'arbre qui le produit (p. ex. *arancio*), voire la même forme (p. ex. *limone*). – Compte tenu de la chronologie, le substantif et adjectif masculin *orange* « D'une couleur semblable à celle de l'orange ; couleur orange » (1553 ds TLFi) pourrait également avoir été emprunté à l'it. *arancio*, attesté dans ce sens et cet emploi depuis le XIV^e siècle (cf. GDLI). Quant au fr. *orangeade*, que le TLFi enregistre seulement au sens moderne de « Boisson faite de jus d'orange, de sucre et d'eau » mais qui au XVII^e siècle désignait également une sorte de confiture d'oranges (cf. Oudin 1642 et Furetière 1690, qui enregistre les deux acceptions), d'après Hope (1971, p. 296) il s'agirait, pour le sens archaïque de 'oranges confites avec du sucre et du miel', d'un remodelage du mfr. *orangeat* de même sens (XIV^e s., *Ménagier de Paris* ; probablement emprunté au provençal) sous l'influence de l'it. *aranciata* « Confettura a base di scorze d'arancia e miele » (fin XV^e s. ds AtLiTeG) et, pour le sens moderne de 'boisson à base de jus d'orange', d'un emprunt à l'it. *aranciata* « Bevanda di succo di arancia » (1726 ds GDLI). Le problème, signalé également par AtLiTeG, c'est que dans la citation fournie par le GDLI en guise de première attestation de ce dernier, le mot semble avoir encore le sens ancien de « scorze d'arancia candita ; confettura d'arancia » : « Gli occhi a' pan pepati, cioè i tasselli dell'aranciata » (A.M. Salvini, *Annotazioni sopra la Fiera di Michelangelo Buonarroti il Giovane*, 1726). Dans le corpus de l'AtLiTeG, le sens moderne de l'it. *aranciata* est documenté seulement à partir de la fin du XIX^e siècle, ce qui invalide davantage l'hypothèse de Hope d'un emprunt à l'italien pour le fr. *orangeade* « boisson à base de jus d'oranges ».

ÉTYM. 1^{re} att. : ca 1200. Dans sa forme initiale (le type *pomme [d']orange*, v. ex. ci-dessus A), il s'agit d'un calque de l'ancien it. *melarancio/-a* s.m./f., 1. « Albero della famiglia Rutacee (*Citrus sinensis*), con foglie coriacee lucenti nella parte superiore ; i fiori sono bianchi e i frutti, di forma tondeggiante e di colore arancio-rossastro, hanno polpa e sapore diversi secondo la varietà ; arancio dolce » (F. Sacchetti [ca 1330–ca 1400], dans O. Gigli, *I sermoni evangelici, le lettere ed altri scritti inediti e rari*, 1857, p. 222) et 2. « Frutto di tale albero ; melarancia » (C. di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo le diversità dei tempi così di carne come di pesce*, 1972 [1557], p. 5), composé de *melo* 'pommier' et 'pomme' et *arancio/-a* 'oranger' et 'orange', ce dernier étant emprunté à l'arabe *nārang(a)*, lui-même emprunté au persan *narang*, du sanskrit *naranjia* 'le fruit préféré de l'éléphant' [GDLI]. D'après le DEI, l'it. *melarancio/-a* est aussi attesté depuis le XIV^e siècle, chez Boccace. La première attestation en anglo-normand (v. ex. 1 ci-dessus) est donc antérieure à la plus ancienne attestation connue en italien ; malgré cela, la lexicographie historique considère la forme française comme étant un emprunt à l'italien. À partir du milieu du XV^e siècle, on assiste à l'ellipse du premier constituant, *pomme d'orange* cédant graduellement la place à *orange*. – FEW 19, 138a-140a, NARANG(A). – Ø DELI, LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le *o-* initial du français moderne *orange* s'explique probablement par l'influence du nom de la ville d'Orange, *Oreng* en ancien français (v. FEW 19, 139, NARANG(A), pour un commentaire détaillé sur l'histoire du mot en galloroman et au-delà), tandis que le *-a-* interne (qui a remplacé le *-e-* de *oreng*) s'explique par celle de l'italien *arancia*. En outre, le trait voisé de la consonne finale du mot français ne peut s'expliquer à partir de l'it. standard *arancia* et serait à rapprocher d'anciennes formes médiévales d'it. mérid. en *-gio*, *-gia* (v. FEW loc. cit., et spécialement note 10). Le TLFi (< FEW) précise aussi qu'au Moyen Âge « le mot désignait l'orange amère, transmise par les Perses aux Arabes, qui l'importèrent en Sicile d'où elle passa au reste de

l'Europe méditerranéenne. L'orange douce, apportée de Chine par les Portugais au XVI^e s., a évincé, en héritant de son nom, la variété amère ».

osso buco, osso-buco, ossobuco, osso bucco, osso-bucco, † ossobucco

s.m.

Plat composé de rouelles de jarret de veau cuisinées avec du vin blanc, un peu de bouillon, des tomates et des épices, servi avec des pâtes ou du riz.

1. Nous allons commettre une grave hérésie gastronomique, passer, sans transition, des minestre, potages, anti-pasti*, bouillis et poissons, au gibier ! ... Le sieur Michelin paraît scandalisé. Sous peine de nous déconsidérer aux yeux de cet ex-Vatel du *Re galatuomo*, il faut se soumettre au *piatto umido*. On apporte donc, non pas un plat, mais une terrine gigantesque d'**osso buco** (ragoût de bœuf). Les os énormes, sciés en gros tronçons s'amoncellent pittoresquement, pareils à des fûts de colonnes antiques. En vérité, c'est un coin d'Herculanum ou de Pompéi que veulent figurer ces décombres culinaires ? ... Pas mauvaises d'ailleurs, ces ruines, mais je ne vois pas un soireux dînant chez Durand, avant l'Opéra, en face d'une dégrafée de haute marque, avec des fémurs entiers dans leurs assiettes. Pas gracieux ? Non. L'**osso buco** n'est pas possible entre Tortoni et la Madelaine. (*La Vie parisienne*, Paris, 01-01-1890, p. 47)
2. Nouveau Grand Restaurant Italien. *Passage de l'Opéra, 23-25 (Galerie du Baromètre)*. SUR LE GRAND BOULEVARD. Tenu par M. Antoine ARRIGONI. CONFORTABLE MODERNE – VERITABLE CUISINE MILANAISE. PLATS DU JOUR. – Ravioli* – Maccaroni* – Risotto* – **Ossobuco**, etc.³⁹² (*La Nouvelle presse*, Paris, 09-01-1902)
3. Et lorsque Sébastien arriva au restaurant il avait perdu l'appétit ; à peine put-il avaler une bouchée d'**ossobucco** et une gorgée de vin ; il jeta sa serviette, paya en hâte et regagna son atelier, où, sur une table de marqueterie vénitienne, devant un large divan, la corbeille de primevères était posée. (*Le Bien public*, Dijon, 25-05-1902)
4. MENU. Hors-d'œuvre. Thon à l'huile – Crevettes – Radis*. Omelette Chasseur. **Ossobucco**. Poularde en chafroix. Salade*. Choux-fleurs* à la Polonaise. Glace Plombière. Massepains*. Café* et liqueurs. (*Le Figaro*, Paris, 27-07-1902, p. 6)
5. Recettes. **Ossobucco** (recette demandée). – Faites couper par le boucher un kilo de jaret [*sic*] de veau en tronçons de 3 centimètres d'épaisseur, assaisonnez-les, farinez-les et faites-les revenir avec un peu de saindoux en cocotte. Retirez-les ensuite et faites revenir dans la graisse qui reste 150 grammes d'oignons hachés et 500 grammes de tomates en quartiers. Remettez le jarret, assaisonnez de sel et poivre rouge, ajoutez une louche de bouillon ou deux, couvrez et laissez cuire deux heures. Passez alors la sauce au tamis et servez avec pommes nouvelles au beurre. (*L'Intransigeant*, Paris, 14-07-1926, p. 4)
6. POUR BIEN MANGER. « Le Sélectior » 192, boulevard de la Villette, 192. [...] Il a adopté ce qu'il y a de recommandable dans le programme des gastronomes régionalistes. Ses menus sont variés : chiquen-pie, grenouilles à la provençale, cassoulet toulousain, coquilles Saint-Jacques, potées vannetaise, matelote d'anguilles, tripes, choucroûte, bouillabaisse, **osso-buco**, quenelles de brochet, chapon à la broche se succèdent sur la carte, mêlés aux grillades et aux plats classiques. (*Cyrano : satirique hebdomadaire*, Paris, 01-11-1931, p. 4)

³⁹² Cet exemple montre que les restaurants italiens à Paris ont constitué une voie d'entrée pour ce mot en français.

7. RECETTES DE LA SEMAINE. Voici pour commencer une recette délicieuse qui vous fera oublier, chères ménagères, la pénurie de légumes ! ... **OSSO BUCO**. – Prenez un jarret de veau non désossé, tronçonnez-le en rouelles d'égale épaisseur. Dans une pignate (voir plus loin) faites chanter beurre et saindoux, ajoutez-y les morceaux de jarret en même temps qu'un gros oignon et une carotte émincés ; relevez l'assaisonnement de poivre, de sel et d'une gousse d'ail épluchée. Faites prendre couleur aux tronçons de jarret sur les deux faces, ajoutez quatre cuillerées à bouche de pulpe de tomate. Cuisez à l'eau légèrement salée, l'espace de cinq minutes, une demi-livre de macaroni* cassé ou de riz* : égouttez les pâtes et ajoutez-les au jarret en préparation. Arrosez le tout d'une louche d'eau chaude, puis saupoudrez d'une légère couche de fromage râpé. Fermez hermétiquement la pignate et glissez au four doux. Laissez cuire lentement sans ôter le couvercle, pendant une heure et demie, et servez tel que dans la pignate. En langage provençal, la pignate est une marmite en terre qui confère à la cuisine mijotée une qualité particulière. Pour mes Ménagères qui ne possèdent pas de pignate, une cocotte en fonte fera le même office. (*La Croix du Nord*, Lille, 16-01-1939)

XXI^e siècle

8. À deux pas la Scala, l'incontournable restaurant, dont les portes ont réouvert en novembre dernier après plusieurs années de sommeil, est le lieu phare d'une population branchée et fine bouche. On s'y attable pour partager l'**ossobuco** servi sur un risotto* au safran, l'escalope milanaise ou le faux-filet au grill, à l'américaine. Les plus gourmands se laissent tenter par les pâtisseries italiennes, à déguster absolument avec un affogato*. (*Les Échos*, Paris, 24-02-2023)
9. Celui qui a pris le virage de la gastronomie à 35 ans en arrêtant momentanément la télévision pour passer un CAP cuisine, s'est aussi posé en apôtre du bien manger. Il a notamment beaucoup insisté auprès de nos lecteurs sur la nécessité de privilégier les produits de saison. « Dans l'émission Petits plats en équilibre, on n'utilise jamais de tomate entre octobre et juin, a-t-il assuré. Si j'en ai besoin pour faire un **osso buco**, je prends de la tomate en conserve brute cueillie à maturité et pleine de sucre*. L'apprentissage du respect des saisons me vient de tout petit. [...] ». (*Le Progrès*, Lyon, 20-03-2023, p. 12-13)
10. Sur la boutique en ligne de Nemrod, on trouve désormais des assortiments « prêts à cuisiner » et des suggestions de recettes qui tordent le cou aux idées reçues sur la cuisine de gibier, réputée vieillotte : ramen de chevreuil, kebab de sanglier ou encore **osso-bucco** de cerf. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 28-10-2023)
11. Le nouvel ouvrage de Stéphanie Le Quellec, en librairie le 25 avril, comprend plus de 80 recettes faciles, présentées, en couverture, comme réalisables en moins de 30 minutes. On est donc d'emblée curieux de découvrir les secrets de cette cheffe doublement étoilée révélée en 2011 par l'émission « Top Chef » et devenue, depuis, membre du jury de ce célèbre show culinaire. Parmi les recettes proposées, il y a, par exemple, celles que l'on peut préparer « en quinze minutes chrono », comme le saumon mariné au zaatar ou le taboulé. Mais aussi celles, certes rapides mais pour lesquelles « on prend de l'avance », ou encore celles où « on cuisine, on oublie, on passe à table », parce qu'elles doivent mariner ou mijoter, tels les encornets farcis ou l'**osso-buco**. (*Le Parisien*, Paris, 26-04-2024, p. 64-66)
12. La bouche : un vin généreux, bien équilibré, fruité aux arômes de cacao, baies séchées ; un vin soyeux, dense, charnu, des notes acidulées, de tartes de fruits, de pommes, cèdre, et une finale minérale nuancée par des tannins croquants. À servir avec des viandes rouges grillées, magret de

canard, ou des plats type **osso bucco**, poulet basquaise. Certains fromages pourront l'accompagner également. Garde : plus de 10 ans dans des conditions optimales. (*La Dépêche du Midi*, Toulouse, 28-05-2024, p. 34)

V. encore s.v. *cassata*, ex. 5 ; s.v. *pesto*, ex. 2 et 3.

REM. Malgré les recommandations des *Rectifications de l'orthographe* de 1990, qui citent explicitement le mot dans la liste des formes empruntées à écrire avec soudure (p. 15, *ossobuco*), aussi pour en simplifier le pluriel (p. 13, *ossobucos*), nous signalons que non seulement les formes non soudées (*osso buco*) ou avec trait d'union (*osso-buco*) s'emploient régulièrement et dans l'immense majorité des cas (dans *Europresse*, 97% des occurrences concerne les formes *osso(-)buco*), mais aussi que les pluriels correspondants ne sont pas attestés, ou alors avec un nombre de résultats dérisoire, dans les bases de données textuelles. Tout aussi marginales sont les occurrences du pluriel fidèle à l'italien *ossi(-)buchi* (cf. A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 400). – Sur le plan phonétique, on notera que la gémination graphique du <-ss-> ne correspond pas à une gémination phonétique en français (contrairement à l'italien), que le graphème <u> de l'italien a maintenu sa réalisation [u] en français (on ne prononce pas [y]), et que la prononciation paroxytone de l'italien (accentuation sur le [u] de l'avant-dernière syllabe) est devenue oxytone en français (le mot est accentué dans cette langue sur le [o] final).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1890. De l'it. *osso buco* (*ossobuco*) s.m., « Taglio di carne bovina corrispondente alla parte media dell'osso di tibia di vitello, col midollo e con il lembi di muscoli e di tendini attaccati intorno. – Anche : pietanza tipica della cucina milanese, preparata con tale taglio di carne e con salse e sughi vari (pomodori, cipolle, ecc.) » (I. U. Tarchetti [1841-1869], dans E. Ghidetti, *Tutte le opere*, 1967, t. 2, p. 539 ; v. aussi DELI), composé de *osso* 'os' et *buco* 'trou', adaptation du milanais *os bus* 'os troué' [GDLI]. Même si les dictionnaires italiens enregistrent aujourd'hui le mot sous sa forme soudée *ossobuco*, il n'en a pas toujours été ainsi (v. p. ex. le *Dizionario moderno* d'A. Panzini, qui présente la forme non soudée *osso buco* dans l'édition de 1905, et *ossobuco* dans celle de 1918). Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le français n'a adopté que l'acception métonymique de l'it. *ossobuco*, celle de « Pietanza tipica della cucina milanese, preparata con tale taglio di carne e con salse e sughi vari (pomodori, cipolle, ecc.) » (v. étym. ci-dessus).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Par rapport à la première attestation du fr. *osso buco* fournie par le TLFi (S. de Beauvoir, *Mandarins*, 1954, p. 52), nous avons pu antédater le mot d'un demi-siècle à peu près (v. ex. 1 ci-dessus), tout en montrant en outre qu'il est déjà bien attesté de façon régulière pendant toute la première moitié du XX^e siècle (v. ex. 2 à 7 ci-dessus).

panettone, pannetone, panetone

s.m.

Gâteau brioché, garni de raisins secs et de zestes confits, servi traditionnellement à Noël.

1. Ce qui a fixé ma considération sur cette capitale lombarde, c'est qu'après l'avoir quittée et m'arrêtant au grand Saint-Bernard, où reposent les cendres du général des Aix (et non Desaix, comme on l'a écrit trop longtemps partout), on m'a servi un merveilleux plat de *Riso à la Milanese*. Cette réputation magistrale m'a suivi, m'a poursuivi, devrais-je dire, jusqu'à Turin, dans mon hôtel Feder, où l'on m'a donné des *Costellete à la Milanese*, qui sont fort délicates et sans os, après m'avoir donné, avant la soupe, un *anti-pasto**, suivant l'*uso di Milano*, comme l'*avant-repas* des anciens Romains. Vous voyez qu'il n'est plus permis de voyager à la *Brillat-Savarin* sans s'arrêter aux heures des repas, à l'hôtel de la Villa, à Milan, on vous y servira le *Risotto** entourant de gras pigeons ; les *Figatelli*, fritures de foie de porc, de cervelles et de [*sic*] d'artichauts*, *ab libitum* ; le *Cassola*, veau à la casserole ; le *Bubbola Maggiore*, l'agaric comestible, exquis ; le *Capoue arosto*, puis le *Zambajon**, composé de jaunes d'œufs, de vin de Marsalla, de cannelle et de fleurs d'épices ; enfin les *Pasticetti*, les **Pannetone**, *Paste dolce*, *Mascarpone**, etc., et pour dominer tout, le délicieux, l'incomparable *Strachino di Gorgonzola**, qui fait vider tous les verres, toutes les bouteilles, tous les tonneaux de vin du val *Pollicella*. (*La Salle à manger*, Paris, 10-11-1864, p. 4)
2. Un jour, la veille de la San Stefano, Archibalt, qui connaissait l'ivresse dans laquelle Milan était plongée, sortit pour y prendre part. Des affiches couvraient les murs. On s'échauffait, on criait, on discutait dans les cafés, sur la place de la Scala, sous la galerie vitrée, le long du Corso Vittorio Emanuele, sur la Piazza del Duomo, devant le magasin célèbre confettière, chez lequel se fabriquent, à l'époque de la Noël, ces immenses **panettonnes** qu'on expédie dans toute l'Italie. (*La vie parisienne*, 16-10-1875, p. 578)
3. Quant au gâteau de Lama, c'est tout à fait le **panetone** milanais avec toutes sortes de fruits dedans. Ce gâteau se mange avec un mélange de riz*, de fruits et de graines de lotus, le tout bouilli ensemble. (*Les Annales politiques et littéraires*, Paris, 24-04-1892, p. 262)

XX^e siècle

4. Restaurant ALFIERI. 60, Rue Puvis-de-Chavannes. Téléphone : Colbert 83-04. Sa charcuterie – Ses vins – Ses spécialités italiennes. **Panettone** de Milan – Raviolis* maison en font le rendez-vous des fins gourmets. Restaurant de famille. Prix fixe et carte. (*Le Radical de Marseille*, Marseille, 30-12-1937, p. 3)
5. Le point de vue du gorgonzola*. Ce député des Alpes-Maritimes raconte avec humour : – J'ai un voisin qui est italien et commerçant. Il avait, comme tous les ans, passe [*sic*] grosses commandes de **panétone**, de jambon de Parme, de mortadelle*, de Chianti, de Spumanti et de Gorgonzola*. L'an dernier, ses étagères furent vidées en quelques jours. Cette année, les clients ont boudé et l'Italien s'arrache les cheveux en se lamentant sur « cette sale politique ! ». Je lui ai fait observer qu'au lieu de se plaindre des Français, il ferait bien mieux de prévenir son consul : – Ah ! Monsieur, m'a-t-il répondu... Jamais... Jamais ! Puis, « mezzo-vace [*sic*] ». – J'ai encore ma mère, là-bas ! (*Juvénal : pamphlétaire hebdomadaire*, Paris, 14-01-1939, p. 14)

6. Selon la réponse de l'Union Intersyndicale, la famille des produits « viennoiserie » comprend : – les croissants au beurre ou non. – les brioches ou similaires (kougellof, **pannetone**, etc.). – les petits pains au chocolat, aux raisins. – les chaussons aux pommes. (*Bulletin de l'Académie nationale de médecine*, Paris, 06-03-1979, p. 335)

XXI^e siècle

7. Si Stéphane Barthoux a souhaité garder le nom de l'institution, c'est surtout parce qu'il a appris à réaliser leurs fameux massepains* et pralines, qui ont fait la réputation de l'établissement « et auxquels les habitants d'Aigueperse sont attachés ». « Les pralines d'Aigueperse, ce sont en fait des amandes grillées enrobées d'une couche de sucre*, puis d'une couche de caramel », explique l'actuel confiseur. La recette ? « En réalité, il n'y en a pas vraiment. C'est un savoir-faire qui se transmet depuis 1865. Il m'a d'ailleurs fallu plusieurs semaines d'entraînement avec mon prédécesseur pour maîtriser le sujet », sourit Stéphane Barthoux. Depuis, il réalise des revisites des pralines avec des noisettes et des noix de pécan. Il prépare également une brioche et un **pannetone** aux pralines. (*La Montagne*, Clermont Métropole, 28-07-2020, p. 9)
8. Devenus incontournables dans le paysage de la foire économique, du carnaval vénitien et donc du Marché de Noël de la cité des bords d'Agout, les membres de I Saponi di Giuseppe sont installés cette année sur le nouveau spot de la place Soult. Au cœur de l'un des plus grands chalets du marché castrais version 2020, Giuseppe et son équipe nous proposent une version transalpine de la gourmandise. Au menu : **panettones** artisanaux (brioche fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes*), cuneesi (chocolats fourrés à la liqueur) ou encore amaretti (macarons* italiens à base de sucre*, d'amandes douces et d'amandes amères) sans gluten. Bref, le Piémont dans notre assiette à l'heure du goûter. (*La Dépêche du Midi*, Tarn, 10-12-2020, p. 32)
9. Liliana Lozada Ardila prépare différentes pâtisseries, shokupan aux épices relevées colombiennes, **panettone** au café* colombien, brioche coco citron vert, qui seront proposées à la vente du 4 au 9 juin dans toutes les boulangeries Antoinette. (*Le Progrès*, Lyon, 04-06-2024, p. 20)

V. encore s.v. *orange*, ex. 13 ; s.v. *porchetta*, ex. 9.

REM. La forme graphiquement fidèle au modèle italien *panettone* se prononce conformément au système phonétique français ([panetɔ̃], selon le GR). Les variantes graphiques *pannetone* et *panetone* doivent être dues au fait que la gémination n'existe pas à l'oral en français, ce qui favorise une certaine anarchie graphique dans l'adaptation des mots italiens. – Au pluriel, la morphologie est celle du français (-ones, v. ex. 2 et 8 ci-dessus) et non celle de l'italien (-oni).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1864. De l'it. *panettone* (dial. *panattone*) s.m., « Dolce natalizio tipico della tradizione milanese (ma diffuso, anche con varianti locali, in tutta Italia), confezionato con farina di frumento, lievito, burro e zucchero intrisi con acqua e lievitati in due tempi, con aggiunta di sale, tuorli d'uovo, uva sultanina, canditi a pezzetti : l'impasto è collocato in stampi cilindrici e con la cottura in forno assume una forma caratteristica, rigonfia nella parte superiore » (G. Carena [1778-1859], *Nuovo vocabolario italiano d'arti e mestieri*, 1868, p. 342), lui-même adapté du milanais *panaton*, augmentatif de *pan* 'pain' [GDLI]. Sous la forme dialectale *panattone*, le mot est déjà attesté en 1801-1803 chez U. Foscolo [DELI] ; quant au milanais *panat(t)on*, on le retrouve dans le *Vocabolario milanese-italiano* de F. Cherubini (1814). Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *panettone*.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. On ne le trouve pas non plus dans Usito. Cela est l'indice d'une diffusion générale très récente dans la langue (mais le référent est désormais disponible à l'époque des fêtes de fin d'année dans la plupart des supermarchés, en France tout comme au Québec). Le GR lui consacre une entrée, avec cette brève rubrique étymologique : « 1966, comme xénisme ; repris vers 1990 ; mot ital., du dial. milanais *panatton*, de *pane* “pain” ». Nos données montrent que le mot est attesté depuis beaucoup plus longtemps en français (déjà 1864, v. ex. 1 ci-dessus), et que rien n'autorise à croire qu'il aurait été « repris vers 1990 » ; au contraire, les attestations relevées s'échelonnent régulièrement depuis un siècle et demi. Le mot ne jouit toutefois pas d'une fréquence aussi élevée que d'autres italianismes beaucoup plus répandus (tels que *spaghetti*, *macaroni*, etc.).

pancetta

s.f.

Charcuterie faite de poitrine de porc roulée en forme de saucisson* et séchée.

1. ITALIE. – *Milan* : Dépense hebdomadaire d'alimentation d'une famille ouvrière moyenne de 5 personnes calculée d'une part pour un régime de consommations invariables conforme à celui du temps de paix, d'autre part pour un régime variable tenant compte du rationnement. [...] II. *Denrées non rationnées*. [...] Lard maigre (**Pancetta**). (*Bulletin de la Statistique générale de la France*, Paris, 01-07-1918, p. 334)
2. [...] il y a les morues sèches plates comme des chemises empesées, il y a les salamis* et la saucisse, il y a la **pancetta** roulée, il y a les herbes, les sacs de riz*, de lentilles, les grappes de fiasques au ventre de paille, il y a le jambon de Parme sur la machine à faire les tranches « sottilissime » (très, très « subtiles », c'est pas joli ?), ça aussi, ça sent fort et bon, le jambon de Parme... Et il y a le parmesan*. (F. Cavanna, *Les Ritals*, 1978, p. 48)
3. La cuvée Charles Heidsieck Brut Réserve non millésimée est le premier vin de Champagne qui porte l'année de sa mise en cave sur une contre-étiquette ovale. [...] Le mis en cave 1996 déjà plus épanoui, plus complexe, s'alliera avec une charcuterie soyeuse comme la **pancetta** qui se distingue par une alternance de couches de gras et de maigre. Fondant comme un caviar* d'Aquitaine avec qui ce vin fait aussi la fête très longtemps en bouche. (*Le Figaro*, Paris, 08-12-2000, p. 19)
4. Le Festifood d'hiver débute ce jeudi. Au programme : deux week-ends dédiés à la gastronomie sous un chapiteau chauffé de 1.400 m² sur la Grand'Place de Mons, du 29 février au 3 mars et du 7 au 10 mars. L'événement est accessible aux PMR. Six chefs, cités par le guide Michelin et bien connus à Mons-Borinage, cuisineront chacun deux plats en sauce. Au total donc, 12 plats seront proposés. [...] Luc Broutard concoctera un paleron de veau confit à la Duvel et aux petits légumes et des cannellonis* de veau, **pancetta**, épinard et parmesan*. (*La Nouvelle Gazette*, Mons, 29-02-2024, p. 12)
5. L'envie de se mettre à son compte a pris le dessus. L'entrepreneur bénéficie d'une solide expérience dans le développement de produits. « J'ai voulu me lancer dans le secteur spécifique de la charcuterie sèche, et produire essentiellement du saucisson*, mais également d'autres pièces comme la coppa*, la **pancetta**, le filet mignon séché ou la noix de jambon... Tout ce qui va bien sur une planche apéro. ». (*Ouest-France*, La Roche-sur-Yon, 04-06-2024, p. 12)

V. encore s.v. *fettucine*, ex. 10 ; s.v. *guanciale*, ex. 2 et 3 ; s.v. *stracciatella*, ex. 33.

REM. Le mot n'a pas été adapté graphiquement mais, d'après la double transcription phonétique donnée par le GR – [pâtʃeta ; pãseta] – les locuteurs français sembleraient alterner entre une prononciation basée sur la forme orale du mot italien et une autre plutôt basée sur les correspondances graphèmes–sons propres au français. Au Québec, selon Usito, la prononciation s'aligne plutôt sur la forme orale du mot italien ([pantʃeta]).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1918. De l'it. *pancetta* s.f., 4. « Taglio di carne, bovina o suina, macellata fra il tracoscio e la spuntatura di lombo » (C. di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni*

sorte di vivande secondo le diversità dei tempi così di carne come di pesce, 1972 [1557], p. 4 ; v. aussi DELI), diminutif de *pancia* ‘ventre’ [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Cette forme est absente du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le GR donne 1992 (sans réf.) comme 1^{re} attestation en français (contre 1918 dans notre documentation, v. ex. 1 ci-dessus), et 1855 comme 1^{re} attestation du mot italien (contre 1557, GDLI). Pour le français québécois, Usito donne 1989 comme 1^{re} attestation (dans le journal *La Presse*).

panini

s.m.

Sandwich au pain blanc, qui se mange grillé et chaud.

1. Ces **panini tartufati** étant très réputés, il y a toujours chez Procacci³⁹³, vers midi, des Florentines ravissantes. Je connais peu de villes où les femmes soient aussi naturellement et, si l'on peut dire, communément gracieuses qu'à Florence ! (J.-L. Vaudoyer, *Italie retrouvée*, 1950, p. 174)
2. Un panino, deux **panini**. Soit un petit pain précuit venu d'Italie qui fait courir, entre midi et quatorze heures, toutes les citadines affamées. Les vendeurs de **Panini** croissent et se multiplient : trois enseignes à Paris en 1991, au moins 130 aujourd'hui à rivaliser de basilic, romarin et mozzarella* pour allécher les pressées. L'engouement est spectaculaire, s'étendant à Marseille, Bordeaux, Toulouse, Mâcon et Rennes. Pour environ 20 francs, l'acheteur obtient l'équivalent d'un tiers de baguette, recouvert d'ingrédients méditerranéens (jambon, parmesan*, olive...) et passé au grill jusqu'à ce qu'il croustille. Prix de revient : 2,50 francs, ce qui laisse donc au vendeur de **Panini** l'espoir de quelque substantielle marge. Ce sandwich chaud est fait d'une pâte pétrie à l'huile d'olive, proche de celle de la pizza*, « mais avec quelques ingrédients secrets, dont nous avons appris l'utilisation auprès d'un spécialiste italien », explique-t-on doctement chez Sipa, une entreprise parisienne de boulangerie industrielle, grande prêtresse du **Panini**. Alors que Carole Bouquet, Sophie Marceau et Marisa Berenson auraient déjà été aperçues croquant dans un **Panini**, Bernard Boutboul, PDG de Gira-Sic Conseil, spécialiste en marketing de la restauration, prédit, lui, la retombée du soufflé : « Le **Panini** pourrait bien n'être qu'un gadget fugace. Les Français cherchent quelque chose de nouveau à manger en vingt minutes à l'heure du déjeuner, mais quoi qu'on leur propose, ils reviendront toujours au sandwich jambon-beurre ». Inexorable. Même le hamburger n'a pas réussi à détrôner cette institution nationale : pour un hamburger vendu, six sandwiches avalés. Le **Panini** peut-il réussir là où le roi Hamburger a presque failli ? (*Le Point*, Paris, 28-01-1995)
3. Une de ces batailles silencieuses, comme il en existe tant dans la société a commencé et dont l'issue est plus importante qu'il n'y paraît. Qui du hamburger, du sandwich ou du **panini** va l'emporter ? [...] Hélas a surgi le troisième concurrent, le **panini**. En moins de trois ans, il fait, dans les grandes villes une arrivée remarquée. Ses atouts ? Mélanger les avantages du hamburger et du sandwich. Il est chaud comme le premier et se présente comme une baguette ; certes aplatie comme le second. A l'intérieur ? Un peu d'huile, du jambon « italien », de la mozzarella*, et autres. En tout cas, le goût est là, agréable. Un zeste d'Italie, un soupçon de soleil, un rêve d'ailleurs. Bien sûr, il faut le manger vite quand il est chaud, car en refroidissant c'est un peu du carton. Mais le hamburger ? lui aussi n'est pas très agréable en refroidissant. Le problème ? De plus en plus de personnes mangent vite, dans la rue des produits finalement pas très bon. Car c'est le consommateur qui s'est adapté à ces produits moyens, plutôt que les produits qui se sont améliorés. C'est dommage car il s'agit souvent d'un vrai désastre quotidien. D'autant que c'est un peu de l'identité, ou du rêve de l'Amérique, de la France et de l'Italie que l'on retrouve dans les trois. Rien ne garantit a priori la victoire du sandwich, car le produit est très souvent en deçà de la tradition, et de sa renommée. Son vrai atout reste bien la qualité de la baguette, vrai morceau du patrimoine de la culture française. Mais là aussi, l'industrialisation et la facilité avec laquelle tant de gens acceptent de manger n'importe quoi sous

³⁹³ Historique bar à vin et restaurant de Florence, spécialisé, depuis 1885, en truffes.

le nom de pain décourage les boulangers amoureux du métier. Pourtant, le pain, la baguette, le sandwich, au-delà de la concurrence des autres produits font partie d'une certaine histoire de la ville en France. Rappeler l'importance de ce patrimoine de tous les jours, ce rien qui ponctue les emplois du temps pressés et fatigués, est vital, car c'est en défendant la qualité culinaire de ces petits repas que l'on peut essayer de préserver un certain art de vivre. Même dans les villes bruyantes et polluées. (*Libération*, Paris, 16-02-1995, p. 5)

4. Jour 9. Attendu pour représenter la ville, le maire de Cannes, David Lisnard, a oublié son nœud papillon et se voit refuser l'accès au Grand Théâtre Lumière. Il paraît déçu, rebrousse chemin. En réalité, il réprime un sourire : tout était calculé. Il achète un **panini** quatre fromages sur la Croisette, et, de retour chez lui, regarde un film de Woody Allen et lit un roman de Houellebecq. Il passe une excellente soirée. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 20-05-2024)
5. Les Harnésiens participent notamment à la feria du mois du juin avec leurs fameux **paninis** au maroilles et leur bière Ch'tis. Après la venue d'une délégation vendroise en fin d'année dernière, c'était au tour des « jumeaux » du Nord, notamment de nombreux enfants, de venir sur le littoral le temps d'un week-end. (*Midi Libre*, Béziers, 03-06-2024)

V. encore s.v. *ciabatta*, ex. 4 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 19.

REM. Systématiquement grillé et servi chaud, le panini français ne correspond pas au *panino* italien, lequel peut bien sûr être préparé de cette façon, mais ce n'est que l'une des nombreuses façons, et de loin la moins fréquente, de le préparer. *Panino*, en italien, est un mot générique qui désigne, outre un petit pain, ce qu'en français on appellerait un sandwich, ou simplement du pain farci d'ingrédients divers, dont le *panini* tel qu'on l'entend en français serait l'une des réalisations possibles. En d'autres termes, le *panino* italien serait l'hyperonyme et le *panini* français l'un de ses hyponymes. C'est par une restriction sémantique (v. Thibault 2004) que le mot *panini* a donc fini par désigner une réalité désormais typiquement française. – Sur le plan morphologique, le *-i* final, morphème de pluriel en italien, n'est plus senti comme tel, ce qui explique qu'en français la forme *panini* est interprétée comme un singulier (v. ci-dessus les ex. 2, 3 et 4) et que l'expression du pluriel doive se réaliser avec *-s*, le morphème de pluriel de cette langue : *paninis* (v. ci-dessus, ex. 5). L'ex. 1, de 1950, conserve la morphologie du pluriel italien, ce qui est un signe de faible intégration.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1950. De l'it. *panini*, pluriel de *panino* s.m., « Piccola forma di pane, per lo più tondeggiante, spesso farcita con diverse vivande (e in tal caso è detto anche *panino ripieno*, *imbottito*, *gravido*, ecc.). – Per estens. : qualsiasi forma o fetta di pane farcita. » (G. Carena [1778-1859], *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1869, p. 279 ; 1839-41 ds. DELI), diminutif de *pane* 'pain' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Cette forme est absente du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le GR donne 1986 comme 1^{re} attestation, comme toujours sans aucune référence. Usito se contente de reprendre la date non référencée du Grand Robert.

panna cotta, pannacotta, pana cotta, panacotta, panna cota, pannacota, pana cota, panacota

s.f.

Dessert composé de crème fraîche gélifiée et de sucre*, généralement accompagné d'un coulis de fruits frais.

1. Un ou deux desserts complètent la table d'hôte. Le³⁹⁴ **pana cotta**, un mets gélatineux à mi-chemin entre la crème caramel et la mousse au café*, est particulièrement délicieux. (*La Presse*, Montréal, 14-10-1993, p. 5)
2. **PANNA COTTA** (Crème fraîche cuite). On a redécouvert récemment ce dessert moelleux d'origine piémontaise qui a eu un extraordinaire succès dans tout le pays, à tel point que tous les restaurants le proposent et que l'on a créé différentes versions de production industrielle. Il est très facile et rapide à préparer, même à la maison. Vous pouvez servir cette **Panna cotta** avec du caramel ou avec des coulis de fruits (fraise, kiwi, abricot, fruits des bois) ou du chocolat fondu. (M. C. Martinelli, *Al dente. Tous les secrets de la vraie cuisine italienne*, 1996, p. 183)
3. On imagine souvent la cuisine italienne aussi mordante que l'est le soleil de la Péninsule. A contrario, dans ce petit restaurant qui soigne ses atours de quelques vues vésuviennes et d'une chatoyante vaisselle campanienne, tout coule en douceur sans tornades d'ail et d'huile d'olive. Sans doute parce que le chef, napolitain, voue un culte respectueux aux produits de la mer : les salades* de haricots blancs et encornets à la poutargue, tagliatelles* fraîches au thon confit, raisins et pignons, blanc de lotte, palourdes, moules et langoustines mêlant jus de cuisson, tomates et basilic, sont mis en scène avec une précision d'artisan et un sens subtil des assaisonnements. Et l'on s'autorise même à troussez quelques perles (à peine) sucrées comme le millefeuille à la sicilienne à la ricotta* et pistaches*, et la **panna cotta** aux poires et vin de chianti. (*Le Figaro*, Paris, 20-05-1998, p. 16-19)

XXI^e siècle

4. Pour Minghella³⁹⁵, l'odyssée de Ripley est lamentable, vouée à l'échec, c'est celle d'un bon petit gars détraqué dans sa tête à force de se mentir sur la vérité de son désir. En gros, les évidences que Highsmith, et d'ailleurs Clément et son scénariste Paul Gégau, avait évitées avec un soin apparemment devenu unimaginable aujourd'hui, Minghella les rétablit une à une. Que le fric de la prod ait permis à ce beau monde de bronzer gratis en Italie en se goinfrant de **pana cota**, après tout, tant mieux, mais on a quand même de la peine pour eux. (*Libération*, Paris, 08-03-2000, p. 35)
5. Côté dîner, on peut se régaler d'une cuisine du monde tout à fait honnête, à prix raisonnable (comptez 150 F, 22,87 euros), avec, par exemple, la salade* tropicale au poulet fumé et mangue fraîche, l'escalopine de veau au bacon et mozzarella* avec ses tagliatelles* et la **panacotta** au coulis de fruits. (*Le Parisien*, Paris, 13-01-2001, p. 28)
6. Tartare de mozzarella* di bufala au poivre vert, aiguillettes de canard à l'italienne, risotto* au barolo, **pannacota** sur coulis de prunes et d'Amaretto... Chez Il Bacello, c'est toute l'Italie qui chante dans

³⁹⁴ Ici exceptionnellement au masculin (hapax).

³⁹⁵ Anthony Minghella (1954-2008), réalisateur, scénariste, producteur et acteur britannique. Il est notamment le réalisateur du film *Le Talentueux Mr Ripley*, dont il est question dans l'article.

les assiettes. Le chef de la maison, qui a fait ses classes dans un grand restaurant de Milan, concocte ces délices avec des produits frais, naturellement issus de l'agriculture biologique. On se régale de sa cuisine raffinée, dans un cadre qui l'est tout autant. (*Le Parisien*, Paris, 07-12-2002, p. 29)

7. Intimidée et concentrée, Julie Laurent, 20 ans, du Lycée du Touquet (Pas-de-Calais), la seule fille concurrente parmi les juniors, s'affaire derrière la batterie de cuisine sous les yeux bienveillants d'un membre du jury, Jean-François Langevin, meilleur ouvrier de France, pâtissier à Chanteloup-les-Vignes (Yvelines). Sa « **Panacota** aux fruits rouges » obtiendra le deuxième prix des espoirs de la gourmandise. (*AFP Infos Françaises*, Paris, 26-03-2004)
8. Trish Deseine, une chroniqueuse gastronomique d'origine irlandaise établie en France depuis 15 ans, fait un malheur avec chacun de ses livres, dont le graphisme et la présentation épurés et magnifiques évoquent inmanquablement ceux de Donna Hay. Avec *Du caramel plein la bouche*, elle se penche sur une des tendances gourmandes de l'heure, lancée par plusieurs grandes toques européennes qui ont redonné au caramel ses lettres de noblesse en l'introduisant notamment dans les recettes salées. On trouvera dans ce livre autant des plats de légumes caramélisés que des sauces, du saumon, du foie gras ou de la caille, voire des Ciabatta* steak sandwiches. Les desserts au goût du jour (**panna cotta**, tatin, dulce leche [*sic*], tarte au chocolat) subissent aussi un fort attrayant lifting caramel au passage. (*Le Soleil*, Québec, 26-05-2005, p. 2)
9. Aujourd'hui, on trouve facilement une multitude de boissons végétales : « laits » d'avoine, de soja, d'amande, de cajou, de noisette, de riz*... Dépourvus de lactose, de cholestérol et très digestes, ils permettent – si on est intolérant, végétarien ou tout simplement pour le plaisir ! – de jouer avec le nuancier de leurs multiples parfums. Ceux d'amande, doux et légèrement sucrés, et de noisette, très gourmands, se prêtent particulièrement bien aux desserts. Celui de riz*, au goût neutre et très aqueux, est plus délicat à utiliser en pâtisserie. On l'oublie pour les préparations cuites ou les pâtes à crêpes, mais il sera parfait dans les smoothies. Celui de coco, le plus riche, est l'un de mes favoris pour les flans, clafoutis et autres **pannacottas**. (*Madame Figaro*, Paris, 05-08-2022, p. 66)
10. Le Comité de Jumelage Frontignan/Gaeta, organise un grand repas dansant italien, le dimanche 26 novembre à midi au restaurant Le Barnier. Au menu : antipasti* aux poivrons et billes de mozzarella*, girasoli (raviolis* en forme de tournesol) aux cèpes et sauce gorgonzola*. Mais aussi fromage et dessert avec de la **panna cotta** au chocolat et sa chantilly mascarpone*. Les boissons seront aussi sur la table avec de l'eau et 25 cl de vin et le café*. L'apéritif sera offert. (*Midi Libre*, Sète, 10-11-2023)
11. Utilisée comme gélifiant, l'agar-agar, extrait d'une algue rouge, convient à la préparation de flans et **panna cottas**. (*La Montagne*, Corrèze, 03-03-2024, p. 14)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 11 ; s.v. *penne*, ex. 3 ; s.v. *stracciatella*, ex. 13.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1993. De l'it. *panna cotta* loc.f., « gastr., sorta di budino a base di panna liquida e zucchero, tipico del Piemonte e di alcune aree della Liguria » [GRADIT ; pas d'attestation ou datation], composé de *panna* 'crème' et *cotta* 'cuite' (participe passé féminin du verbe *cuocere* 'cuire'). Ø DELI, GDLI, LEI. Dans AtLiTeG, s.v. *panna*, on trouve, parmi ses dérivés, la locution *pannera cotta* (Milan, 1853).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. On le trouve en revanche dans le GR, qui donne 1997 comme première attestation, sans référence textuelle aucune. Pour le français québécois, Usito l'atteste depuis 1997 dans *La Presse*, mais ce journal nous fournit déjà une première attestation en 1993 (v. ci-dessus, ex. 1), qui avait peut-être échappé aux moteurs de recherche en raison de sa graphie peu respectueuse de l'original italien (*pana cotta* pour *panna cotta*). Il faut dire que la graphie des géminées de l'étymon italien a donné lieu à une grande profusion de variantes graphiques en français (comme on l'a aussi vu par exemple avec *panettone*).

parmesan, † permigean, † parmisan, † parmesin

s.f.

Fromage à pâte dure, fabriqué avec du lait écrémé et du safran.

1. (dans une locution) *Fromage parmesan*.

XV^e siècle

1. Illec est aussi une montaigne de **fromage permigean** moulu a la gratuite. (L. de Premierfait, *Decameron* [trad. de l'it.], 1414, B. N. 129, f^o 212 v^o, dans GodefroyCompl ; cf. TLFi)

XVI^e siècle

2. Le **fromaige parmisan** est le meilleur de Italie. [...] Tu pileras ou gratuseras vng peu de **formaige parmisan**. (D. Christol, *Platine en francoys*, 1505, f^o 18 r^o a et f^o 80 r^o b, dans *Hommage à Jean Séguy*, 1978, t. 14, p. 67)
3. Et y estoit une montaigne toute de **fromaige parmesin** gratté, sur laquelle demeuroient des gens qui ne faisoient autre chose que faire croysetz et ravyolles*, qu'on cuysoit en bouillon de chapon : et puis on les jettoit de la embas, et qui plus en prenoit, plus en avoit. (A. Le Maçon, *Le Decameron de Messire Iehan Bocace* [trad. de l'it.], 1545, 8^e journée, p. 180v-181r ; cf. Godefroy)
4. Me taireay-je du **fromage parmesan**, duquel toutes les fois que j'en gousté, je ne me puis tenir de dire en mon coeur, que si pour telle viande eust failli nostre pere Adam, il m'en eust semblé aucunement excusable, et n'ay apres ce goust plus d'envie à l'ambrosie ou nectar de ce beau Juppiter. (C. Estienne, *Paradoxes*, 1561, p. 110)

XVII^e siècle

5. Ayez des salsifix d'Espagne, râtissez les, mettez les d'abord dans de l'eau fraiche à cause de l'amertume de leur écorce, faites-les cuire à l'eau, puis preparez-y une sauce composée d'un morceau de bon beurre bien liée, & un peu de **fromage parmesan** ou autre, le tout assaisonnée de sel & de poivre, & servez-les après. (L. Liger, *Économie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, 1700, t. 2, p. 388)

XVIII^e siècle

6. Le jour de St. Michel Laurent parut de grand matin avec une grande chaudière où les macaroni* bouillonnaient : j'ai d'abord mis le beurre sur un réchaud pour le fondre, et j'ai préparé mes deux plats arrosés de **fromage parmesan** qu'il m'avait porté tout râpé. (G. Casanova, *Histoire de ma vie*, 1789-1798, t. 3, p. 1249)

XIX^e siècle

7. Il a fait remarquer que le consommé aux pâtes d'Italie, renforcé suavement de la glace de M. Martin de Lignac, était présenté sans accompagnement de **fromage parmesan** râpé. Nous avons pris acte. Les fromages sont libres comme les opinions. (*La Salle à manger*, Paris, 10-04-1866, p. 84)

XX^e siècle

8. Une de nos pionnières, la Camille, pourtant une petite futée, s'est fait poirer trois jours plus tard dans le jardin du Presbytère, à Landrezon, une vilaine brousse de l'autre côté de la forêt. Elle se sauvait juste de la cuisine avec un **fromage parmesan**, des écrevisses et de la prune... deux bouteilles... Elle avait pris ce qu'elle trouvait. (L. F. Céline, *Mort à crédit*, 1936, p. 1024)

XXI^e siècle

9. Une recette si simple et si savoureuse. Juste à faire revenir un peu d'ail dans du beurre, y faire tomber quelques feuilles d'épinard et déposer le tout sur vos huîtres fraîches. On recouvre l'ensemble d'une cuillère de sauce hollandaise, un peu de chapelure et du **fromage parmesan**, puis on gratine au four quelques minutes. (*La Tribune*, Sherbrooke, Québec/Canada, 30-09-2023, p. 15)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 3 ; s.v. *gorgonzola*, ex. 3 ; s.v. *stracciatella*, ex. 2 et 11 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 2.

2. (avec ellipse de *fromage*) *Parmesan*.

XVII^e siècle

10. Le temps amene tout. Sulpice, donnez ordre, / Et ce sans trouver à redire ny mordre, / Qu'on me serve à disner de ces poullets de grain, / Et que pardessus tout la soupe abonde en pain ; / J'ayme aussi ces pastez qu'on sert sur une assiette, / Que l'on m'en serve au moins la douzaine complete. / Les Princes n'osent-ils manger du **Parmesan** ? J'en estois fort frian quand j'estois Païsan. (P. Scarron, *Le gardien de soy-mesme*, 1655, acte IV, scene IX, p. 77)

XVIII^e siècle

11. *Gigot au naturel, à plusieurs légumes au **Parmesan***. Lardez de gros lard un gigot de mouton, faites-le cuire avec carottes, panais, oignons, navets blanchis, un peu de bouillon, très-peu de sel ; la cuisson faite, prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau ; faites réduire à courte sauce, mettez-en un peu dans le plat que vous devez servir, du **Parmesan** dessus, dressez le gigot les légumes autour, le restant de la sauce dessus, couvrez de **Parmesan**, faites prendre couleur au four, ou dessous un couvercle de tourtiere. (J. Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, 1749, p. 82)

XIX^e siècle

12. MENU D'UN DÎNER DE RENTRÉE À PARIS, INTIME, POUR DOUZE PERSONNES.
Consommé à la Sévigné, Saint-Hubert. – Truites à la Chambord, Filet d'Agneau Purée d'Artichaut*,

Cailles au nid, Poulet braisé Saint-Lambert. – Sorbet* mousseux. – Faisan, Rôle de genêts rôti, Salade* à l'italienne, Cèpes frais bordelaise, Ramequins au **Parmesan**, écrevisses à la Colbert. – Glace pralinée, Pain de la Mecque. – Dessert choisi par la Maîtresse de Maison, Café*, Liqueurs de la France et des îles (Cigarettes russes et cigares du Grand Hôtel.). (S. Mallarmé, *La Dernière mode*, 1874, p. 753)

XX^e siècle

13. Au XII^e et au XIII^e siècle, à Paris, on estimait surtout les fromages de Brie et de Champagne. En 1509, Platine citait, comme les meilleurs fromages, ceux de Chauny, en Picardie. Charles Estienne vantait les angelots de Normandie et les auvergnats à la fabrication desquels on n'employait, selon Liébault, que « des enfants de quatorze ans bien nets et bien sains ». Le **parmesan** fut connu en France après l'expédition de Charles VIII en Italie. Quand au roquefort, il fut très apprécié dès le XVI^e siècle. Au XVIII^e siècle, les nobles de la cour de Versailles ayant des amis dans le Rouergue, les pressaient de leur en adresser le plus souvent possible. Casanova en était grand amateur. (*Les Grandes heures de la cuisine française par Cécile Éluard-Valette*, 1964, p. 236)

XXI^e siècle

14. Derrière les fourneaux, Hugo Le Pajolec cuisine des produits du terroir, des recettes simples avec une touche d'originalité et des plats traditionnels revisités : « Nous utilisons des produits locaux, bio de préférence. L'idée est d'auto produire nos légumes, fleurs comestibles et herbes aromatiques dans une serre », explique le cuisinier. Ici, place aux plats végétariens, mais pas que, les boissons sont également locales. Tout est fait maison. Sur la carte du jour, on retrouve un gaspacho de concombre avec ricotta* aux herbes, un poulet confit au thym avec polenta* crémeuse au **parmesan** et carottes glacées, en dessert une pavlova fraise basilic. (*Ouest-France*, Vannes, 17-06-2024, p. 16)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 3 ; s.v. *animelles* ; ex. 3 ; s.v. *arancini*, ex. 5 ; s.v. *burrata*, ex. 3 ; s.v. *cannelloni*, ex. 9 ; s.v. *cappelletti*, ex. 1 et 5 ; s.v. *carbonara*, ex. 3 et 4 ; s.v. *carpaccio*, ex. 2 ; s.v. *coppa*, ex. 3 ; s.v. *gnocchi*, ex. 2, 8, 11, 14, 15, 19 et 20 ; s.v. *gorgonzola*, ex. 8, 9, 10 et 12 ; s.v. *grana*, ex. 3 et 4 ; s.v. *guanciale*, ex. 3, 7 et 8 ; s.v. *lasagne*, ex. 2 ; s.v. *linguine*, ex. 6 et 12 ; s.v. *macaroni*, ex. 4 et 9 ; s.v. *minestrone*, ex. 4 ; s.v. *mozzarella*, ex. 1 et 8 ; s.v. *pancetta*, ex. 2 et 4 ; s.v. *panini*, ex. 2 ; s.v. *penne*, ex. 4 ; s.v. *pesto*, ex. 4 ; s.v. *polenta*, ex. 6 et 31 ; s.v. *provolone*, ex. 4 ; s.v. *ravioli*, ex. 4 ; s.v. *ravioli*, ex. 2 et 8 ; s.v. *rigatoni*, ex. 4 ; s.v. *risotto*, ex. 4, 6, 7, 10, 12 et 17 ; s.v. *roquette*, ex. 13 ; s.v. *sabayon*, ex. 6 ; s.v. *salami*, ex. 19 ; s.v. *saltimbocca*, ex. 2 et 7 ; s.v. *spaghetti*, ex. 2, 7, et 8 ; s.v. *stracciatella*, ex. 3 et 33 ; s.v. *stracchino*, ex. 3, 4 et 13 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 13 et 14 ; s.v. *tortellini*, ex. 1 ; s.v. *vermicelle*, ex. 9 et 26.

REM. Le mot est attesté d'abord dans la locution *fromage parmesan* (v. 1 ci-dessus), aujourd'hui largement minoritaire (2,4% du total des occurrences dans Europresse) par rapport au détoponyme, issu de l'ellipse du déterminé, *parmesan* (< a. it. *parmesan* ; v. étym. ci-dessous), écrit parfois avec majuscule (v. ex. 10 à 12 ci-dessus), ce qui est un phénomène fréquent en situation d'antonomase. Marginale par rapport à ce dernier, la locution *fromage parmesan* présente toutefois la particularité d'être employée surtout en fr. québécois (v. ex. 9 ci-dessus) – dans le 81,8% des cas, elle est attestée dans un journal franco-canadien (Europresse) –, probablement à cause de l'influence de l'expression anglo-américaine *parmesan cheese*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1414. Calque de l'it. *formaggio parmigiano* (aussi *parmigiano*, s.m., « Formaggio grana prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova (e *Parmigiano reggiano* è la denominazione giuridicamente riconosciuta del consorzio che lo produce). – Anche : tale formaggio grattugiato, come condimento classico di vivande » (G. Boccaccio, *Decameron*, 1976 [1348-1353], 8-3, p. 682), de l'it. *parmigiano* (vx *parmeggiano*, *parmegiano*, *parmesano*, *parmesciano*, *parmosciano*), adj. dérivé de *Parma* 'Parme' [GDLI]. Au sens de « formaggio che si produce nella zona di Parma », le substantif italien *parmigiano*, obtenu par ellipse du déterminé, est attesté en 1344 dans le *Libro della Mensa* [DELI]. Cf. LEI, s.v. CĀSEUS 'formaggio' [12, 1041] : *parmigiano* [12, 1047, 1] et *cacio parmigiano* [12, 1046, 51]. Dans le corpus de l'AtLiTeG, le mot *parmigiano* et ses variantes à valeur adjectivale sont attestés à partir de la fin du XV^e siècle ; les rédacteurs observent que, à partir du XVII^e siècle, l'adjectif *parmigiano* se dégage de plus en plus du substantif qui le précède (*cacio/formaggio*). À ce sujet, ils citent un passage d'intérêt épilinguistique : « Il male è che i dotti queste cose non le capiscono mai nemmeno quando sono grandi e grossi. Ne vuoi una prova ? Indovina un poco che nome danno al formaggio di grana i così detti linguisti che sono i veri carnefici della lingua ? Lo chiamano formaggio parmigiano, oppure il parmigiano, senz'altro, tanto la parola sembra loro chiara ed evidente » (*L'Arte di convivere*, 1851, II, p. 82).

pecorino

s.m.

Fromage au lait de brebis, à pâte pressée, à croûte teintée d'ocre, utilisé aussi comme fromage à râper.
Pecorino romano.

1. MARCHÉ DE PADOUE (ITALIE). [...] Et sans attendre ma réponse, il tira d'une de ses poches de côté et me mit sous les yeux une carte de mets à faire venir l'eau à la bouche. J'y lus entre autres choses : POTAGES. – Potage aux lazagnes*. – Pâté de macaroni* (*pasticcio di maccheroni*). VIANDES. – Rognons d'agneau (*granelli*). – Fritures de cervelles, de ris de veau et d'agneau (*animelle**). – Cerveille d'agneau ou de chevreau (*testicciuola*). – Alouettes (*lodole*). – Grives (*tordi*). – Du jambon cru de montagne (*presciutto*). – Un dos de cochon (*lombello*), etc. [...] LÉGUMES. – Les brocolis*, etc. [...] FROMAGES. – Fromage de brebis (**pecorino**). [...]. (*Almanach du Magasin pittoresque*, Paris, 01-01-1867, p. 10)
2. *Fromages*. – Un autre produit assez important de l'élève des bêtes ovines est le fromage. Le fromage qu'on fabrique avec le lait de brebis sous le nom de **Pecorino** n'est pas de qualité supérieure, mais il jouit d'une certaine faveur auprès des marins du commerce à cause de la faculté qu'il a de se conserver longtemps sans s'altérer. La production de ce fromage est très-variable ; elle est naturellement subordonnée à l'abondance ou à la pénurie des herbages. La moyenne de cette production est de 1.500.000 kilogrammes par an : le prix de cet article est de 1 fr. 40 cent. à 1 fr. 60 cent. le kilogramme. C'est à Corneto Tarquinia que se fabrique le meilleur fromage de **pecorino**. Le fromage cavallo, fromage de lait de buffles, est plus estimé que le **pecorino**. Cet article de consommation, dont la fabrication est beaucoup plus soignée depuis quelques années, a obtenu une médaille d'or à l'exposition des produits de laiterie qui a eu lieu l'an dernier à Portici. Il est bon d'ajouter que le jury était international. (Ministère du commerce, *Bulletin consulaire français : recueil des rapports commerciaux adressés au Ministère des affaires étrangères par les agents diplomatiques de France à l'étranger*, Paris, 01-01-1878, p. 454)
3. **Pecorino**. – Fromage italien fait avec du lait de brebis et comprenant plusieurs variétés : Romano, **Pecorino** Dolce, **Pecorino** Toscano, Ancona, Viterbo, Puglia, etc. (Ministère de l'agriculture, *Bulletin mensuel de l'Office de renseignements agricoles*, Paris, 01-01-1908, p. 1529)
4. Au-dessus des plaines irriguées nous avons des plateaux où se pratique un assolement faisant intervenir une jachère de deux ans. Les cultures portent essentiellement sur : seigle, féveroles et blé dur. Un élevage bovin complète cet ensemble. Les moutons sardes à laine longue, mal nourris, utilisent l'herbe des jachères et des endroits non exploités. Leur laine, à plusieurs brins, n'est guère utilisée que pour la confection de couvertures ou de tapis rustiques sur des métiers familiaux. Le lait de brebis enfin permet de fabriquer un fromage très apprécié : le **pecorino**. (Société centrale de l'horticulture de Nancy, *Bulletin de la Société centrale d'horticulture de Nancy*, Nancy, 01-10-1957, p. 45)
5. Le Mas Soula. CARTE : 25-40 euros. Port départemental (Mèze). [...]. Au menu, autant de froid (tapenade de moules, rillettes d'huîtres) que de chaud (couteaux et palourdes en persillade, mollusques en beignets). Plus que les autres adresses du coin, la maison s'autorise quelques expérimentations : ces étonnantes moules « gasconnes » farcies au chorizo, ces géniales huîtres gratinées au **pecorino** truffé ou ce carpaccio* d'huîtres et purée de mangue et graines de grenade*. (*Le Figaro*, Paris, 24-05-2024, p. 39)

V. encore s.v. *carbonara*, ex. 4 ; s.v. *guanciale*, ex. 3 ; s.v. *mortadelle*, ex. 6.

REM. Ne se trouve qu'exceptionnellement écrit avec accent aigu sur le <e> (v. ci-dessus, ex. 4). L'origine italienne du mot semble être suffisamment présente à l'esprit des scripteurs pour que le besoin d'utiliser ce diacritique ne se fasse guère sentir. Toutefois, comme nous le rappelle Usito, selon les *Rectifications de l'orthographe* de 1990 le mot devrait s'écrire avec un accent aigu – une proposition qui n'a guère eu de succès.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1867. De l'it. *pecorino*² s.m., « Formaggio di pasta dura prodotto con latte intero di pecora, caratteristico dell'Italia centro-meridionale e insulare ; ne esistono diverse varietà, con sapore per lo più forte e piccante » (G. Pascoli [1855-1912], *Lettere ad Alfredo Caselli*, 1968, p. 523), substantivation de *pecorino*¹ adj., « Che è proprio, che riguarda, che è caratteristico o che si ricava dalle pecore. – *Cacio, formaggio pecorino* : formaggio di latte di pecora », du lat. tardif *pecorinus*, de *pecus*, -oris 'brebis' [GDLI]. Dans le DELI, le mot est attesté déjà en 1344, dans la locution *casci pecorini* (*Libro della Mensa*, qui cite aussi l'emploi absolu de *pecorino* dans A. Frugoli, XVII^e s.).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le Supplément du TLF y consacre un article, avec des attestations de 1972, 1984 et 1987. Le mot est également présent à la nomenclature du GR ; ce dernier, qui le présente avec la mention « D.i. » (date inconnue), l'illustre d'un exemple du roman *Du Vésuve à l'Etna* de Roger Peyrefitte, qu'il est pourtant facile de dater de 1952. Quant à Usito, il donne 1910 comme première attestation (dans *La Revue scientifique*). Notre propre documentation permet toutefois d'antédater de plusieurs décennies les premières apparitions de ce mot en français.

penne, penne

s.f.pl.

1. Pâtes alimentaires creuses, striées et coupées en biseau. *Faire bouillir 150 gr de penne dans de l'eau salée.*

1. Quel que soit leur nom, les pâtes sont à base de semoule* de blé dur et d'eau. Certaines font également entrer dans leur composition de 3 à 7 œufs au kilo, notamment les alsaciennes, sûrement les meilleures de la catégorie. La mention aux œufs frais est importante, précise Jean-Pierre Coffe dans son livre *Le Marché*, « sinon il faudra accepter le fait qu'elles soient préparées avec des œufs déshydratés ». Quant aux pâtes aux légumes ou aromatisées, elles ne doivent leur couleur à aucun colorant artificiel, c'est interdit. Dans l'industrie, l'invention la plus récente, progrès oblige, est la réduction du temps de cuisson. Désormais Lustucru, Panzani... proposent torsettes, **penne** rigate, nouilles, coquillettes et autres spaghettis* « al dente » en trois minutes pas plus. (*Le Figaro*, Paris, 22-02-1997, p. 21)
2. Les grandes surfaces ne sont pas en reste et proposent des variétés de pâtes, sèches ou fraîches, qui se réclament parfois de recettes artisanales, même sous la marque de géants italiens, Barilla en tête, ou de fabricants tricolores. Tel Rivoire & Carret, dont la collection de pâtes « à l'ancienne » annonce des plumes, des papillons, des coquilles, équivalents rigoureux des **penne**, farfalle* et conchiglie, sans oublier le mélange « paille et foin », réplique du classique paglia e fieno, composé de fettucine* (rubans de 5 mm de largeur) aux épinards et aux œufs. (*L'Express*, Paris, 29-04-1999, p. 28)
3. Au menu : salade* de **penne** aux tomates séchées – tagliatelles* de courgettes au cumin et jambon de pays – tranches de rôti de porc – brochettes de dinde aux épices – accompagnements sauces et chips – fromages – gâteau au chocolat – panna cotta* fruits rouges (produits susceptibles d'être changés en fonction de la saison et du marché). (*La Dépêche du Midi*, Toulouse, 31-05-2024, p. 24)

V. encore s.v. *farfalle*, ex. 3 ; s.v. *fettucine*, ex. 3 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 10.

2. *P. méton.* Plat à base de ce type de pâte. *Pennes au canard confit, au gorgonzola**.

4. Et si Catherine plutôt que d'aller dîner aux chandelles avec l'Italien du jour, le premier qui a téléphoné, à la conversation plus plate que le ravioli* – déjà un soupçon de ventre, comme s'il était garni de la même farce – préférerait s'enfermer dans son atelier et doucement, débarrasser de son vernis marronné par le temps ce primitif aixois avec lequel depuis des heures elle se mesure : du vernis devenu plus dur que le parmesan* que, sur des **penne** cuites al dente, Marano se plaît à disperser. (M. Rheims, *Les Greniers de Sienne*, 1987, p. 133)
5. Parmi les classiques qui ne peuvent être retirés du menu, on compte les tartares de saumon ou de bœuf, le saumon grillé au feta et câpres*, les **penne** au canard confit parfumé de basilic et tomates, le poulet du Général Tao, le wok aux légumes croquants, crevettes, volaille et noix de cajou, la pizza* au fromage de chèvre, la pizza* sicilienne, etc. (*Le Journal de Québec*, Québec, Québec/Canada, 25-07-2009)
6. Les œufs mimosa au saumon fumé et le houmous et légumes rôtis garnissent la carte des entrées. Côté plats (une viande, un poisson, un végétal et une création selon l'humeur d'Anthony !), le biscuit

de truite émulsion de crustacés et mélisse riz* pilaf, se la joue un peu à côté de la milanaise de cochon à la grenobloise, écrasé de patate douce ou des **penne** à la fourme d'Ambert, noix et épinards. (*Le Progrès*, Lyon, 22-04-2023)

REM. Contrairement à la majorité des autres noms de pâtes alimentaires, le fr. *penne*, renvoyant systématiquement à un référent pluriel, semblerait respecter la morphologie du pluriel italien. Cependant, le pluriel conforme au système morphologique français *pennes*, qui présuppose une étape virtuelle **penne* s.f.sg., existe aussi ; en raison de l'existence en français du mot homonyme *penne* « Grande plume des ailes et de la queue des oiseaux », il a été impossible d'évaluer la fréquence et la répartition dans l'espace du pluriel *pennes*, par rapport à *penne*. En ce qui concerne la prononciation, la voyelle finale de l'étymon italien est conservée en français, c.-à-d. qu'on ne prononce pas *[pen] mais bien [pene] (GR) ou [pene] (Usito). La volonté de bien distinguer à l'oral ce mot de son homographe *penne* s.f. « grande plume des ailes et de la queue des oiseaux » (de même lointaine origine latine) y est peut-être pour quelque chose. – S'il est vrai qu'elles sont généralement striées, « rigate » (v. ex. 1 ci-dessus), les penne peuvent également être *lisce*, c'est-à-dire lisses (v. définition it. *penna* ci-dessous).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1987. De l'it. *penne*, pluriel de *penna* s.f., 12. « spec. al pl., tipo di pasta alimentare corta, liscia o rigata, simile a un cannello tagliato obliquamente : *penne al sugo, all'arrabbiata* » [GRADIT]. Dans le sens de 'pâte alimentaire', le mot est enregistré pour la première fois dans le *Vocabolario della lingua parlata* (1875) de G. Rigutini et P. Fanfani [DELI]. Ø GDLI, LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Absent du TLF et de son Supplément, le mot est présent à la nomenclature du GR, où 1987 est proposé (mais sans référence) comme date de première attestation. Usito reprend cette datation non référencée, déjà présente dans le Petit Robert. Il pourrait s'agir de la citation de M. Rheims que nous reproduisons ci-dessus (ex. 1).

pesto

s.m.

Sauce de couleur verte, à base de basilic, d'ail, de pignons, de parmesan* et d'huile d'olive.

1. Son rêve, comme celui de tout le personnel « roulant », serait de passer aux services sédentaires. Arriver au bureau à neuf heures, s'en aller à midi, prendre tous les jours le tramway et, tous les soirs, aller se promener avec sa femme et ses enfants. Mais c'est un rêve presque irréalisable, un peu comme celui des employés de gare qui parlent du « besoin de s'évader », qui suivent d'un regard nostalgique le départ des grands express internationaux, qui voudraient boire de la bière à Bolzano, manger le « **pesto** » à Gênes, faire deux pas au Valentino à Turin. (*Tempo* [éd. française du journal italien], Rome, 22-04-1943, p. 16)
2. Foin aussi des caravansérails aux nourritures insipides de wagon-restaurant. *Albergo* ou *trattoria*, ce qu'il faut dénicher, c'est ou bien la veille maison inchangée peut-être depuis un siècle, avec ses maîtres d'hôtel chenus et dignes, ou bien la bonne gargotte bruyante, mais aux serveurs familiers malgré leur prénom d'empereur romain. O chance ! j'en avise une où Cesare légèrement chauve me dispense le *minestrone** *al pesto* – la soupe de pâtes au basilic, au « pistou » – et l'*osso bucco** que je peux manger sans avoir l'air d'un infirme, comme un voisin à coup sûr étranger qui se débat ridiculement avec une montagne de spaghetti* entrelacés. Pâtisseries ?... (Il y en a un choix stupéfiant en ce doux pays !) Douceur du *zam baion** ?... Non, j'opte pour les couches de crèmes multicolores qui composent les traditionnelles *zuppe inglesi*... (Pourquoi « soupe anglaise » ? Quelle lady minaudière inspira cette épithète ? Mystère). Premier repas vénitien : il sera, comme tous ceux de mon rapide voyage, concluant en faveur de la qualité de la savoureuse cuisine des au-delà de Vintimille et inciterait à croire au sybaritisme italien. Mais ce serait oublier la frugalité de ce peuple et aussi tous les visages mal nourris entr'aperçus depuis la frontière : la guerre, les occupations portent partout les mêmes conséquences... (*Libération*, Paris, 05-09-1950, p. 2)
3. ALLELUIA, comme on dit en latin de cuisine, un Italien est né à Bordeaux : la Trattoria Tarquinièse da Giulio [...]. Tant de marchands de spaghetti* ont coupé court dans leurs ambitions et magouillé dans la bolognaise ! L'ancien ferronnier d'art qui a ouvert cette petite maison romaine, non loin il est vrai de Saint-Pierre, tient le coup dans une certaine authenticité. C'est à notre sens la seule véritable adresse italienne digne de ce nom, car Giulio prépare les plats qu'il aime : *osso bucco**, *fitticine* [*sic*] au basilic, lasagnes au **pesto**, etc. Bien sûr, on n'est pas au Harry's de Venise, mais c'est bien honnête et nous nous sentons vengé de toutes les vieilles vessies rances qu'on nous a fait manger dans les pizzeria du centre en essayant de les faire passer pour des lanternes. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 14-01-1979, p. 8)

V. encore s.v. *fusilli*, ex. 6 ; s.v. *guanciale*, ex. 5 ; s.v. *linguine*, ex. 10 ; s.v. *mozzarella*, ex. 11 ; s.v. *pizza*, ex. 10 ; s.v. *porchetta*, ex. 10 ; s.v. *romanesco*, ex. 11 ; s.v. *saltimbocca*, ex. 6.

– *P. ext.* Sauce à base de légumes variés – courgettes, aubergines, roquette*, tomates séchées (*pesto rouge*), orties, betterave, etc. –, voire de fruits secs – amandes, noix, pistaches*, etc. –, préparée de façon analogue.

4. Dans cette brasserie, la carte change tous les jours, pour varier les plaisirs : bavette et pomme Pont Neuf, filet de lieu noir vapeur, butternut rôti et navet glacé au beurre persillé, selle d'agneau snacké

au romarin ail oignons rouge, tagliatelles* **pesto** rouge parmesan* mais le clou de la carte reste le véritable Aioli à l'accent provençal, proposé tous les jours. (*La Dépêche du Midi*, Toulouse, 13-01-2024, p. 25)

5. Quelle table sympathique, dans un design élaboré, que ce restaurant proche des jardins du casino, ouvert il y a un an. Victor règne sur la cuisine et Guillaume sur la salle, dans une égale bonne humeur. Une décontraction qui fait du bien sur la côte normande, à l'image des entrées servies sous la forme de tapas (raïta de concombre à la menthe, houmous, tapenade...) et de plats aux saveurs méditerranéennes. Dans notre assiette une dorade snackée et un thon au **pesto** de roquette*, œufs de truite gingembre et polenta* crémeuse. Les tarifs sont raisonnables, autour d'une vingtaine d'euros pour les plats. Ce genre d'adresse qu'on se refille sous le manteau ! (*Le Figaro*, Paris, 07-06-2024, p. 41)

V. encore s.v. *fusilli*, ex. 6 et 8 ; s.v. *rigatoni*, ex. 5 ; s.v. *stracchino*, ex. 19.

REM. La graphie du mot n'a pas été modifiée ; sur le plan phonétique, on ne peut mentionner que le passage d'une accentuation paroxytone en italien à une accentuation oxytone en français. – Le mot ne doit pas être confondu avec son frère provençal *pistou* « basilic broyé utilisé notamment pour la préparation d'une soupe » (TLFi), contrairement à ce que fait l'auteur de l'exemple 2 ci-dessus. – Une variante assez courante du pesto classique italien est le *pesto rosso* 'pesto rouge', auquel on ajoute des tomates séchées et parfois du vinaigre balsamique. Le fr. *pesto rouge*, mentionné par le GR, est donc une lexie complexe hybride, composée de *pesto*, emprunt lexical à l'it. *pesto*, et *rouge*, calque de l'it. *rosso*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1943. De l'it. *pesto* s.m., 7. « Salsa caratteristica della cucina ligure e in partic. genovese, preparata con basilico, formaggio pecorino, pinoli e aglio pestati o trituriati e mescolati con olio, usata come condimento di determinate paste alimentari, o aggiunta al minestrone (anche nell'espressione *Pesto alla genovese*) » (C. Sbarbaro, *Scampoli*, 1961, p. 71 ; 1918 ds DELI), participe passé de *pestare* 'broyer, piler' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Sans donner aucune référence bibliographique, le GR indique que le mot aurait été d'abord attesté au Québec en 1990, pour ensuite apparaître en France en 1993. Usito propose « 1971 (*in* EHNI) » comme première attestation. Notre documentation montre qu'il était déjà présent en France quelques décennies auparavant.

pistache

s.f.

Amande vert pâle contenue dans le fruit du pistachier, comestible et très parfumée, utilisée en gastronomie, en confiserie, en pâtisserie et en charcuterie.

1. Nostre menger fut de poitrine de pan en saulce verde, faicte de **pistaches** pilez, sucre*, amydon, musq, thim, serpolet, marjolayne, ozeille et salemonde. (F. Colonna, *Songe de Poliphile* [trad. de l'it. par J. Martin], 1546, p. 36v, dans BHVF ; cf. TLFi)
2. Les **pistaches** et les auellanes, mangées en quantité, y sont bonnes. (A. Du Pinet, *Les Commentaires de M. P. André Matthiolus, medecin senois, sur les six livres de Pedacius Dioscoride* [trad. du lat.], 1627, p. 568 ; cf. TLFi)
3. Il semblait recevoir ses caresses avec un plaisir mêlé de respect. Quand la princesse lui donnait des baisers, il les rendait, et la regardait ensuite avec des yeux attendris. Il recevait d'elle des biscuits et des **pistaches**, qu'il prenait de sa patte purpurine et argentée, et qu'il portait à son bec avec des graces inexprimables. (Voltaire, *La Princesse de Babylone*, 1768, p. 110)
4. *Petits biscuits soufflés aux pistaches*. Après avoir émondé quatre onces de belles **pistaches**, vous en coupez la moitié en filets, et le reste vous le hachez légèrement. Vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes, dans lesquels vous mettez les filets de **pistaches**, et huit onces de sucre* passé au tamis de soie. Ensuite vous garnissez les caisses, et saupoudrez légèrement la surface des biscuits. Dès que ce sucre* est fondu, vous semez dessus les **pistaches** hachées, et mettez les soufflés au four doux. Otez-les lorsqu'ils seront colorés d'un beau jaune rougeâtre. (M.-A. Carême, *Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, 1815, t. 2, p. 245)
5. J'ai mis des années à comprendre que la neurasthénie et les scrupules de maman étaient une gourmandise refoulée, des grignotements d'âme, une délectation secrète comme quand on monte se coucher avec une boîte de bonbons, des dragées aux amandes ou à la **pistache**, des fondants au chocolat avec de la crème à la frangipane ou une coulée de kirsch au cœur, des marrons* glacés, des caramels qui poissent les draps, des pralines. (B. Cendrars, *Bourlinguer*, 1948, p. 197)
6. Thierry Bourgin et son équipe ont été secondés par le chef de La Maison Dechavanne, pâtisserie héandaïse, dans la confection de leurs macarons **pistache** et chocolat blanc. (*Le Progrès*, Lyon, 02-06-2024)

V. encore s.v. *calmar*, ex. 17 ; s.v. *cannoli*, ex. 3 ; s.v. *cassate*, ex. 3 ; s.v. *gianduja*, ex. 5 ; s.v. *granita*, ex. 12 ; s.v. *marron*, ex. 7 ; s.v. *panna cotta*, ex. 3 ; s.v. *ricotta*, ex. 5 ; s.v. *roquette*, ex. 5 ; s.v. *sorbet*, ex. 7 ; s.v. *trévise*, ex. 3.

REM. Encore une fois, nous pouvons observer que, là où l'italien adopte la stratégie synthétique d'avoir un seul mot pour le fruit et la plante qui le produit, l'it. *pistacchio* – même si à une époque une forme au féminin, *pistacchia*, a existé pour se référer exclusivement au fruit, conformément à la répartition des genres en italien (*arancio/arancia* ; *melo/mela* ; *pero/pera*, etc.) ; v. étym. ci-dessous – le français possède une forme pour le fruit, l'emprunt à l'italien *pistache*, de laquelle il fait dériver le mot pour désigner la plante qui le produit, en l'occurrence le fr. *pistachier*. Pour la présence de la

consonne fricative palato-alvéolaire sourde [ʃ] dans le mot français, et pour le changement du genre entre l'it. *pistacchio* (s.m.) et le fr. *pistache* (s.f.), v. commentaire historico-étymologique ci-dessous.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1546. De l'it. *pistacchio* (vx *pestacchio*, *pistachio*) s.m., « Pianta della famiglia Anacardiacee (*Pistacia vera* o *trifolia*) alta da 3 a 6 m, con fusto breve di colore bruno cenere, contorto, con i rami vecchi grigiastri e quelli dell'annata giallo rossastri ; [...]». – Anche : il frutto di tale pianta ; il seme contenuto » (Marco Polo [1254-1324], *Il Milione*, 1975 [volgar. 1^{re} moitié du XIV^e s.], p. 48), du lat. médiéval *pistachius* (en 1289 à Venise), pour le lat. classique *pistaciūm*, du grec *πιστάχιον*, d'origine orientale (cf. DELI : en pehlevi, ou moyen perse, *pistak*) ; v. aussi *pistacchia* e *pistaccia* [GDLI]. Féminin de *pistacchio*, l'it. *pistacchia* (vx *pistacchea*, *pistachea*) s.f. « Frutto del pistacchio ; il seme che vi è contenuto » (M. Sanudo [1466-1536], *Sommari*, LIV-70) désigne exclusivement le fruit, alors que l'it. *pistaccia*, aussi s.f., du lat. tardif *pistaciā*, ayant pour définition « vx Pistacchio » (*Volgarizzamento di Palladio*, 1810 [vers 1340], 3-36) s'employait, comme l'it. moderne *pistacchio*, à la fois pour se référer à la plante et à son fruit [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le TLFi dit, en reprenant le FEW (8, 596b-597b, PISTACIUM) qu'il s'agit d'un emprunt « à l'it. du Nord (vénitien et émilien) *pistacio* (1289, lat. médiév. *pistachius* à Venise d'apr. *DEI* ; ital. *pistacchio* dep. ca 1340, *Palladio volgar.* ds. TOMM.-BELL.), du lat. *pistacium*, empr. au gr. *πιστάχιον* 'pistache', dér. de *πιστάκη* 'pistachier'. ». Or, dans le texte de Palladio c'est bien l'anc. it. *pistaccia*, substantif féminin, qui est employé – « Possonsi le piante della pistaccia porre e innestare e spargere il seme delle castagne per nascere » (v. étym. ci-dessus) – et non l'it. *pistacchio*. C'est à partir de la forme orale [pistatʃa], et non [pistakia], que s'explique le français [pistaʃ]. L'existence de l'it. *pistaccia*, du lat. tardif *pistaciā*, neutre pluriel devenu féminin (cf. FEW, t. 8, p. 596b-597), lequel aurait donné aussi l'ancien et moyen français *pistace* « fruit du pistachier », attesté, d'après le FEW, du XIII^e siècle (*Livre des simples médecines*, 941, éd. P. Dorveaux, p. 162) à 1611 (Cotgrave), pourrait, avec l'it. *pistacchia* s.f. 'fruit du pistachier' (v. étym. ci-dessus), avoir influencé l'attribution du genre féminin au fr. *pistache*, attesté depuis 1627 (v. ex. 2 ci-dessus). – Comme il s'agit d'un emprunt très ancien, nous renvoyons au FEW et au TLFi pour des portraits d'ensemble, très détaillés, du destin de ce mot dans les parlers galloromans et dans l'histoire du français (il a entre autres longtemps désigné la cacahuète, acception qui s'est exportée dans les français d'outre-mer et les créoles).

pizza, pizze

s.f.

Mets fait de pâte à pain façonnée en forme de galette ou de tarte, garnie de tomates, d'aromates et d'ingrédients variés (oignons, fromage, olives, anchois, champignons, jambon, etc.) et cuite au four.

A. Type *pizza(s)* (aussi au pl. *pizze*)

1. Quant à sa nourriture, c'est plus facile à dire : quoique le lazzarone appartienne à l'espèce des omnivores, le lazzarone ne mange en général que deux choses : la **pizza** et le cocomero. On croit que le lazzarone vit de macaroni* : c'est une grande erreur qu'il est temps de relever ; le macaroni* est né à Naples, il est vrai, aujourd'hui le macaroni* est un mets européen qui a voyagé comme la civilisation, et qui, comme la civilisation, se trouve fort éloigné de son berceau. D'ailleurs, le macaroni* coûte deux sous la livre, ce qui ne le rend accessible aux bourses des lazzaroni que les dimanches et les jours de fête. Tout le reste du temps le lazzarone mange, comme nous l'avons dit, des **pizze** et du cocomero ; du cocomero l'été, des **pizze** l'hiver. La **pizza** est une espèce de talmouse comme on en fait à Saint-Denis ; elle est de forme ronde et se pétrit de la même pâte que le pain. Elle est de différentes largeurs, selon le prix. Une **pizza** de deux liards suffit à un homme ; une **pizza** de deux sous doit rassasier toute une famille. Au premier abord, la **pizza** semble un mets simple ; après examen, c'est un mets composé. La **pizza** est à l'huile, la **pizza** est au lard, la **pizza** est au saindoux, la **pizza** est au fromage, la **pizza** est aux tomates, la **pizza** est aux petits poissons ; c'est le thermomètre gastronomique du marché : elle hausse ou baisse de prix, selon le cours des ingrédients sus-désignés, selon l'abondance ou la disette de l'année. Quand la **pizza** aux poissons est à un demi-grain, c'est que la pêche a été bonne ; quand la **pizza** à l'huile est à un grain, c'est que la récolte a été mauvaise. Puis une chose influe encore sur le cours de la **pizza**, c'est son plus ou moins de fraîcheur ; on comprend qu'on ne peut plus vendre la **pizza** de la veille le même prix qu'on vend celle du jour ; il y a pour les petites bourses des **pizze** d'une semaine ; celles-là peuvent, sinon agréablement, du moins avantageusement, remplacer le biscuit de mer. (A. Dumas, *Le Corricolo*, 1846 [1843], p. 59)
2. Pour moi je ne voulais pas dîner, si bien que le Castor, laissé à lui seul, s'est laissé séduire par le pittoresque et m'a entraîné dans une petite pizzeria sur une place des abords de la gare. C'était une toute petite pièce blanche avec un comptoir et quatre tables recouvertes de nappes blanches. Dans l'arrière-boutique on préparait les **pizzas** (vous savez ces crêpes napolitaines au fromage et aux tomates). (J.-P. Sartre, *Lettres au Castor et à quelques autres*, « À Olga » [été 1936], 1983, v. 1, p. 74)
3. Brogan m'emmena dîner dans un restaurant italien, et tout en mangeant une **pizza**, je me demandais pourquoi je me sentais si confortable, près de lui ; je ne savais presque rien de lui et pourtant il ne me semblait pas du tout étranger ; c'était peut-être grâce à son insouciance pauvrete. (S. de Beauvoir, *Les Mandarins*, 1954, p. 306)
4. La véritable, la classique **pizza** napolitaine est sans conteste la **pizza** « à la marinière », dont voici la seule recette authentique : [...]. Mettre la farine en fontaine sur la planche à pâtisserie. Délayer à part la levure dans un peu d'eau tiède, ajouter une pincée de sel et verser au milieu de la fontaine. Travailler du bout des doigts en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau tiède, et en amalgamant la farine au milieu de la fontaine, jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte homogène et plutôt molle. Ramasser la pâte en boule et la mettre dans une terrine enfarinée. Laisser reposer

pendant trois heures environ dans un endroit tiède. La pâte lèvera parfaitement. Saupoudrer le marbre de farine et y étendre la pâte levée. Travailler encore pendant quelques minutes, puis former avec la pâte des cercles d'un demi-centimètre d'épaisseur et de quinze centimètres de diamètre (chaque cercle représentant une portion normale). Faire couler sur chaque cercle un filet d'huile, disposer la pulpe de tomate en petit tas bien séparés, garnir avec des petites tranches d'ail, un soupçon d'origan, arroser d'huile à nouveau et assaisonner avec une pincée de sel et de poivre. Graisser une tourtière avec de l'huile ou du beurre fondu, y disposer les **pizze** de façon à ce qu'elles ne se touchent pas en cuisant, passer au four très chaud pendant une dizaine de minutes. Servir au sortir du four. (Croix Rouge française, *Vie et bonté*, Paris, 01-01-1967, p. 46)

5. En 2017, la **pizza** napolitaine a été classée au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco. En 2018, les Français, alors deuxièmes consommateurs mondiaux du mets italien, ont acheté 915 millions de **pizze**, tous types confondus. Au summum de la mode, le disque de pâte assaisonné a pris toutes les formes : grande, croustillante, épaisse, frite ; mais aussi toutes les garnitures : de la mozzarella* à l'emmental, en passant par le poulet, la truffe et même l'ananas. (*Corse Matin*, Ajaccio, 29-02-2024, p. 7)
6. Une pizzeria mais pas que. À la carte de ce restaurant du vieux Nice, les **pizzas** originales, dont la pâte à base de farine T55 a reposé deux jours, côtoient des recettes de bistrot gourmandes comme le tronçon de pluma à la purée d'aubergine. 17 € la **pizza**. (*Le Figaro* [en ligne], 14-06-2024)
7. Après la guerre, ils ont acheté un triporteur, puis une camionnette et ont fait le tour des villages du nord de la Corse. Les gens s'en souviennent encore. Puis ils ont acquis leur première boutique, dans le vieux Bastia, en 1937. Ils ne fabriquaient des glaces que l'été. L'hiver, ils proposaient plutôt de la tarte de pois chiches, des beignets à la farine de châtaigne (castagnacci), de la **pizza**, des gâteaux. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 15-06-2024)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 1 ; s.v. *brocoli*, ex. 6 ; s.v. *bruschetta*, ex. 5 ; s.v. *burrata*, ex. 3 et 5 ; s.v. *calzone*, ex. 1 et 4 ; s.v. *cannoli*, ex. 2 ; s.v. *carpaccio*, ex. 2 ; s.v. *focaccia*, ex. 4 ; s.v. *linguine*, ex. 9 ; s.v. *minestrone*, ex. 8 ; s.v. *panini*, ex. 2 ; s.v. *penne*, ex. 5 ; s.v. *porchetta*, ex. 10 ; s.v. *provolone*, ex. 6 ; s.v. *radicchio*, ex. 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 16 et 27 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 19 ; s.v. *tortellini*, ex. 12.

B. Type *pizze(s)*

8. C'est la colonie italienne qui a le plus marqué cette ville. Depuis son élégant restaurant Chez Caruso, sur le Vieux-Port, Antoine Zanaboni semble contempler à la fois Marseille et le chemin parcouru par lui et les siens. Sur sa carte de visite s'affichent au moins huit lignes de titres honorifiques et de responsabilités diverses (syndicat de l'hôtellerie, prud'hommes ou chambre de commerce italienne). Sur celle de son restaurant, l'Italie flirte avec la Provence, et il se montre fier d'avoir été, lui le Franco-Italien, à l'origine de la célèbre charte de la bouillabaisse. Pour la caricature du pizzaiolo, poussez plus loin : chez les Napolitains qui font de la **pizze** (comme on dit à Marseille) cuite au feu de bois. Chez les Zanaboni, on perpétue au contraire l'héritage d'une grande lignée de chefs milanais : son grand-père fut cuisinier du tsar, et la grande-duchesse Anastasia surnommait son père « Caruso », comme le chanteur d'opéra (d'où le nom du restaurant), quand il officiait au Trianon de Monte-Carlo. C'est un petit restaurant tout simple qu'ouvre pourtant le jeune Antoine, en 1956. Mais, à force de travail et d'ambition (« Nous sommes comme cela, les Italiens, on aime réussir ! »), l'établissement est aujourd'hui devenu une sorte de Lipp marseillais. Son livre d'or garde encore le souvenir de personnalités telles que Gaston Defferre, César, Pasqua, Piccoli, Aznavour, Léo Ferré,

Giscard ou Pavarotti, et le maire, Jean-Claude Gaudin, en a fait l'une de ses cantines. Tant d'honneurs et de reconnaissance n'empêchent pas Antoine Zanaboni de prendre l'apéro, tous les jours à 11 heures, avec ses copains pêcheurs... italiens bien sûr. (*L'Express*, Paris, 26-08-1999, p. 8)

9. Une pizzeria de plus vient enrichir le paysage marseillais. [...] À la carte, des **pizzas** bien sûr, des royale, corse (figatellu, brousse), trois fromages, un calzone*. (*La Provence*, Marseille, 23-06-2013)
10. Mais attention, ici, la **pizza** est une entrée à partager, nous sommes dans un restaurant donc le plat s'impose ensuite. Pâte extra fine, pesto*, mozza* et sauce tomate se mêlent, quelques fines tranches de jambon cru et la roquette* font le reste... un sans-faute qu'on arrose d'un rosé produit à Éguilles, au domaine Camaïssette. (*La Provence*, Aix-en-Provence, 25-07-2013, p. 5)
11. L'ancien bar de quartier était fermé depuis deux ans. Mahéva Angelmann, Niçoise d'origine, et Jérémie Piazza, Marseillais aux racines napolitaines, avaient peu de moyens. Mais après avoir renoncé à racheter (cher) un fonds de commerce de (mauvaise) pizza, ils ont rencontré un propriétaire de bar, arrière-petits-fils du fondateur, bienveillant. [...] Ici, la pizza est tout simplement divine. Il y en a officiellement 17 sur la carte mais Jérémie peut toujours en inventer une selon son inspiration ou les mets du moment. Cette semaine, il a un magnifique poulpe de roche sous la main, cuisiné avec du cognac et des petits champignons... La mozzarella* vient de Castellano, la célèbre adresse aixoise. Les filets d'anchois sont frais. La pâte, pour garder sa texture, est travaillée à la main, rien qu'à la main. « Pour ne pas casser la fibre, écraser les bulles d'air issues de sa fermentation qui font la légèreté de la **pizza** », glisse le chef. Il alimente son four avec du bois brut mais aussi un hêtre concassé venu tout droit d'Italie qui lui fait un feu harmonieux. (*La Provence*, Aix-en-Provence, 10-02-2017, p. 2)
12. Les pizzas – une des attractions des lieux – débarquent, elles, péniblement, l'une après l'autre, croûte et mozzarella* un peu souscrites : un faux pas dans la capitale française de la « **pizza** », comme on dit ici en mauvais italien. A croire que dans cette Grotte³⁹⁶ nouvelle, les hôtes d'une même table se doivent de déjeuner... chacun à son tour. Interpellé, le serveur ne se démonte pas : « C'est mon premier jour. Et le bois que nous utilisons pour le four était mouillé. » Pour rattraper le coup, sa collègue distribuera par poignées des oursons au chocolat – 11 au total – au mineur du groupe. (*L'Express*, Paris, 12-03-2020, p. 73)

REM. Au-delà de la prononciation francisée (l'affriquée, sourde en italien, est sonore en français, certainement à cause du graphème *z*), la forme graphique du mot est restée telle qu'elle est en italien. En revanche, le pluriel conforme au système flexionnel français *pizzas* (v. ex. 2 et 6 ci-dessus) l'emporte largement sur la forme fidèle au modèle italien *pizza* (v. ex. 1, 4 et 5) : plus de 192 930 occurrences du fr. *pizzas* dans Europresse, contre les 620 environ pour la forme *pizza* (soit 99,7% du total des occurrences des formes au pluriel). Lorsque cette dernière renvoie au singulier, il s'agit du type B. *pizza(s)* [pidz] : d'après les résultats que la recherche de la forme *pizza* précédée d'un déterminant féminin singulier a donnés – une trentaine, toujours dans Europresse – il s'agirait d'un emploi régional du Sud de la France (Marseille, Aix-en-Provence).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1843. De l'it. *pizza* (vx *piza*) s.f., « Focaccia di farina di grano o altro cereale, salata o dolce, per lo più di forma rotonda e piatta. – In partic. : quella salata, di faria di grano, condita con

³⁹⁶ Brasserie à la calanque de Callelongue, à Marseille.

olio e salsa di pomodoro (e altri infiniti ingredienti come acciughe, mozzarella, funghi, origano, basilico, prosciutto, ecc. che ne determinano numerose varianti spesso dotate di denominazioni specifiche più o meno di fantasia). – *Pizza alla napoletana* o *napoletana* ; *Pizza margherita*. » (G.B. Ramusio, *Navigazioni e viaggi*, 1554-1565, t. 3, p. 188), forme du centre-sud de l'Italie, largement attestée en lat. médiév. (*pizza* en 997 ; *pizzas de pane*, en 1201 à Sulmona ; *piza panis*, en 1531 à Pesaro), d'étymologie incertaine : peut-être du lat. *picea* (*placenta*), ou calque de **pitta* (v. *pitta*³ s.f. « Region. Focaccia ») [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le DELI, qui confirme que le mot *pizza* dans le sens de 'focaccia' est attesté déjà en 997 dans le lat. médiéval de Gaète (Latium méridional) et en 1195 dans celui de Penne, dans les Abruzzes, entre plus dans le détail de l'origine de ce mot, en évoquant l'article de G. Princi Braccini « Etimo germanico e itinerario italiano di *pizza* » (1979), consacré directement à la question. D'après l'auteur, *pizza* serait l'équivalent dans le germanique d'Italie (gotique et/ou longobard) de l'ancien haut allemand *bizzo-pizzo* (cf. all. moderne *Bissen*), documenté dans les sens de 'morsure', 'bouchée', 'morceau', 'morceau de pain', 'forme de pain' et 'focaccia', qu'il définit comme des degrés cristallisés d'un processus commun de translation métonymique ou de synecdoque en chaîne : 'morsure' > 'bouchée' > 'morceau (de pain)' > 'focaccia'. Pour un approfondissement ultérieur, nous renvoyons à l'article en question, dans l'*Archivio Glottologico Italiano* (AGI), LXIV, p. 42-89. L'appartenance de *pizza* à la strate longobarde est corroborée, précise le DELI, par sa dislocation géographique : « Essa infatti appare concentrata, a parte la davvero troppo recente presenza pesarese, dopo l'isolata comparsa sulle rive del Garigliano (in pieno ducato beneventano), in quella zona degli Abruzzi attraversata dal fiume Pescara (Aquila, Penne, Celano, Sulmona) dove assai fitti furono gli insediamenti logobardi. ». À côté de cette interprétation, qui semble être la plus accréditée parmi les lexicographes, R. Giacomelli propose de considérer le mot *pizza* comme un dérivé du grec vulgaire *pitta* 'fouace' (*Scritti linguistici offerti a Gerhard Rohlfs nonagenario*, 1982, t. 3, p. 135-146).

polenta, polente, † poulainte, † pouleinte, † poulinte, † polinta, † polinte

s.m.

Préparation en forme de galette très épaisse faite avec de la farine de maïs en Italie du Nord, ou de châtaignes en Corse et entrant dans la nourriture traditionnelle des populations rurales de ces régions.

P. ext. La farine de maïs qu'on peut utiliser dans d'autres préparations, notamment sucrées.

A. Type *polenta*

1. J'ajouterai encore que la culture du bled de Turquie a pris faveur dans les pays méridionaux ; parce qu'on y épargne la mouture et la boulangerie. On se contente de le broyer et ensuite de le cuire dans l'eau et d'en faire la **polenta** ; par cette épargne seule à la vérité très-considérable, nous devons à cette plante américaine la diminution des famines, et l'on observe constamment que dans les pays où le bled de Turquie est fort en usage, l'agriculteur est considérablement plus riche qu'ailleurs. (F. Galiani, *Dialogues sur le commerce des bleds*, 1770, p. 200)
2. LE BLED-NOIR, ou SARRAZIN. [...] Les paysans du Tirol en font une bouillie épaisse, connue sous le nom de **Polenta** : ils la coupent par tranches & la rendent assez agréable à manger, à l'aide du fromage & du beurre qu'ils étendent dessus. (G. et N.-F. Regnault, *La botanique mise à la portée de tout le monde*, 1774, t. 1)
3. On brule à Berroeta une grande quantité de tiges de bled de turquie, ce qui prouve que cette production y est commune. Les habitans font du pain de sa farine ; ainsi qu'une espece de poudin semblable à la **polenta** des Italiens. (G. Baretti, *Voyage de Londres à Gênes. Passant par l'Angleterre, le Portugal, l'Espagne et la France*, 1777, t. 4, p. 208)
4. *Les especes de grains* qu'on cultive plus ou moins dans les différens états de l'Europe sont : le froment, le seigle, l'épeautre, le maïs ou blé-de-Turquie (a) [...]. (a) Cette sorte de blé est originaire d'Amérique, & s'est répandue dans les autres parties du monde, sur-tout en Asie & en Afrique, où elle s'est beaucoup multipliée. Les endroits de l'Europe où on la cultive le plus, sont le Portugal, l'Espagne, l'Italie, la France & l'Angleterre. C'est une espece d'autant plus utile, qu'elle croit dans les lieux les plus stériles & les plus ingrats, sur-tout s'ils sont sablonneux : chaque grain produit une tige qui, si elle n'est point gênée dans son accroissement, porte jusqu'à 3 & 4 épis de 3 à 600 grains chacun, dont on fait un [*sic*] très-bonne farine. On en distingue de deux sortes en Italie, l'un de six mois, & l'autre de trois, le premier plus grand que le second, & tous deux servant à faire ce qu'on nomme **polenta** que les Italiens rôttissent au feu ou au beurre dans une poêle, & qu'ils aiment mieux que le pain. (A. F. Büsching, *Introduction à la connoissance géographique et politique, le commerce et les finances, des états de l'Europe*, 1781, p. 21-22)
5. LE MAYS. [...] Les Italiens en font un ragout qu'ils appellent **polenta**, & dont ils sont presque aussi friands que des macaroni*. (L. Caulet de Veaumorel, *Cours de matière médicale de M. Cullen* [trad. de l'angl.], 1787-1788, t. 1, p. 182)
6. Parmi ces diverses parties constituant le dîner d'un amateur, les parties principales viennent de France, telles que la viande de boucherie, la volaille, les fruits ; [...] d'autres d'Italie, comme le macaroni*, le parmesan*, les saucissons* de Bologne, la **polenta**, les glaces, les liqueurs ; [...].

(J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 291-292)

7. Il parla des achats qu'il avait fait prendre chez l'épicier. Il dit que, désormais, ils n'auraient plus la naïveté d'acheter du pain mais qu'ils feraient tout simplement dans la casserole de la « **polenta** » avec de la farine de maïs, comme en Piémont. (J. Giono, *Le Hussard sur le toit*, 1951, p. 501)
8. On m'a appris à l'école que la langue française était la seule, ou presque, à posséder des sons comme in, on, an. Des diphtongues nasalisées, si je me rappelle bien. Les Français ont un mal de chien à s'en débarrasser quand ils veulent parler étranger. Les étrangers trouvent ça très laid. Ça leur donne l'impression d'un type à bec-de-lièvre qui parlerait du nez, paraît-il. Eh bien, dans le dialetto, il y a les in, les on, les an. La **polenta** (prononcer : « polènnta »), la grosse bouillie de maïs, devient « la poulainte ». C'est peut-être pas exactement « poulainte », mais moi j'entends « poulainte ». (F. Cavanna, *Les Ritals*, 1978, p. 53)
9. Il propose un vaste choix de vinaigres balsamiques et aux fruits, des préparations pour de véritables risottos*, des spaghettis* à base de blés ancestraux à gluten fragile, des cafés* torréfiés à feu de bois, des gâteaux aux fruits secs, des épices, des ingrédients pour préparer de délicieuses **polentas** ou minestrone*, et plein d'autres choses encore. (*Le Progrès*, Lyon, 18-09-2022, p. 19)
10. C'est à la Vénétie et au Frioul, dont elle est originaire, que l'ex-architecte Eleonora Zuliani, formée chez Ferrandi et au Caffè dei Cioppi de Fabrizio Ferrara, rend hommage dans cette bistrattoria de vingt-cinq couverts, nichée rue Auguste-Laurent et fréquentée par les fidèles du quartier en quête d'authenticité. Ici, pas de fioriture. Dans un décor épuré de chaises de bistrot et de murs crème habillés de photos de famille anciennes, la carte ouvre le bal avec un assortiment de cicchetti – à l'instar de l'onctueuse baccalà mantecato, une crème de morue montée à l'huile servie sur de la **polenta** blanche ou des crackers de pois chiche –, puis se poursuit par quatre primi et secondi piatti qui valsent tous les mois. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 28-05-2023)
11. Quel que soit le cadre, Benoît Rotschi réveille des nostalgies, provoque des surprises. Les connaissances des gestes et des produits mettent le « bien manger » à la portée de tous. Gâteau de **polenta** au citron, crème de pommes au chocolat blanc, steak vegan lentilles flocons d'avoine et courgettes, sauce tomates aux herbes, velouté de pois cassés jaunes de Haute-Saône, chantilly aux céréales, saucisses de Montbéliard grillées, les recettes de Benoît Rotschi illustrent sa gastronomie. (*L'Est Républicain*, Besançon, 21-05-2024, p. 20)
12. Certaines tendances se dessinent, comme les produits carnés et laitiers, portés par un élevage omniprésent, souligne Isabelle Raboud-Schüle, ethnologue et coautrice de *Paysages sensibles. Toucher, goûter, entendre, sentir, voir les Alpes* (2024). Même si les recettes ont évolué différemment d'une vallée à l'autre. « Au Tessin par exemple, l'un des fromages d'alpage caractéristiques mélange lait de vache et lait de chèvre. » D'autres produits se sont implantés différemment d'un flanc de montagne à l'autre. « Si en Valais, la châtaigne n'est restée célèbre que pour la brisolée, dans les vallées du sud des Grisons et du Tessin, on en fait de la farine, on la consomme grillée ou bouillie. » Plat incontournable au sud des Alpes, la **polenta** au maïs a quant à elle été reléguée en Valais, au fil des ans, au statut de nourriture « juste considérée comme bonne pour les cochons ! ». (*Le Temps*, Genève, 14-06-2024, p. 20)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 10 ; *gressin*, ex. 7 ; s.v. *parmesan*, ex. 14 ; s.v. *pesto*, ex. 5 ; s.v. *porchetta*, ex. 12 ; s.v. *sabayon*, ex. 31.

B. Type *polente*

13. [...] la **polente** est une espece de bouillie qu'on fait en Italie & en France, avec du maïs ou bled de Turquie. Les Grecs nommaient la **polente** ἀλφιτον ; ils la composaient avec de l'orge : d'abord on mouillait l'orge, ensuite on le faisait rôtir, puis on le moulait ; enfin, on détrempeait cette farine & on la cuisait. (*Descriptions des arts et métiers, faites ou approuvées par Messieurs de l'Académie royale des sciences de Paris*, éd. J.-É. Bertrand, 1771, t. 1, p. 419)
14. Est-il bien nécessaire de dire que les Sigisbées n'existent plus, et que les Vénitiennes ont des amans comme les femmes de Paris, de Londres ou de tout autre endroit ? Si l'on veut une observation plus locale, ajoutons qu'elles en ont souvent un, mais rarement deux, trait de mœurs qui peut s'étendre à toute l'Italie ; en outre, il n'est pas de bon goût que cet amant soit Autrichien. C'est une manière de résister à l'oppression et d'isoler l'ennemi. Les anciennes familles ruinées vivent dans la retraite et pauvrement, et le propriétaire d'un palais dîne dans une salle à manger tapissée de tableaux de grands maîtres, d'un plat de **polente**, de friture ou de coquillages qu'un valet unique est allé chercher à la taverne. (*La Presse*, Paris, 13-11-1851)
15. SAVOIE. Chambéry. – *Inauguration des cantines scolaires*. – Vendredi a eu lieu l'inauguration officielle des cantines scolaires de l'école de la place Caffé. [...] Le menu, qui se compose de **polente** et de saucisses, est excellent. (*Le Progrès*, Lyon, 14-12-1902)
16. A Modane, ce fut la ruée vers la caserne de Loutraz. On appelait les parents ou les amis qui ne s'étaient pas réveillés afin que tout le monde profite de l'aubaine. Chacun apportait un récipient : sac, cabas, panier, sac à dos. Les plus malins arrivaient avec une brouette ou un [*sic*] charrette à bras. On vit même des carrioles attelées à des mulets car il y avait encore des paysans à Modane, à cette époque. Ils sont venus reprendre le foin qu'ils avaient livré deux mois auparavant. En cet été 1943 qui avait été particulièrement sec, le foin était une denrée rare. Nombreux sont ceux qui ont fait plusieurs voyages : il y avait tant de choses tentantes : pâtes, **polente**, riz*, fromage, huile d'olive, vermouth, vin, sucre*. (A. Dupouy, *Ma ville à l'heure italienne : chronique du canton de Modane pendant l'occupation italienne : 11 novembre 1942 - 9 septembre 1943*, 1997, p. 174)
17. À l'arrivée, un repas, offert par les sociétés de chasse, attendait l'ensemble des participants avec au menu : hure de sanglier et pâté de chevreuil, civet de chevreuil avec sa **polente**, gigot de chevreuil et ses flageolets, fromage suivi des tartes et bûche de Noël, le tout arrosé des vins du Bugey. (*Le Progrès*, Lyon, 14-01-2020, p. 14)
18. Compte tenu du budget nécessaire, le comité de Cormaranche organise régulièrement des manifestations destinées à recueillir des fonds. Il s'agit notamment d'une soirée fondue et de différentes ventes à emporter comme celles de diots et de **polente**, de jambon et de gratin ou de rougail saucisses. (*Le Progrès*, Lyon, 27-05-2024, p. 24)

C. Type *polinte/-a*

19. *Régime balsamique, farineux, adoucissant & nourrissant*. Au déjeuner, on prendra du chocolat-de-santé, un bouillon de **polinte**, ou bled de Turquie, ou une panade, soit un bouillon fait avec des chataignes séchées, bouillies avec de l'eau, à la consistance d'une crème légère, qu'on adoucira avec du sucre*. (J. F. von Herrenschwand, *Traité des principales et des plus fréquentes maladies externes et internes*, 1788, p. 533)

20. [...] alors nous sommes réduits à manger de la **polinta**, nourriture habituelle des brutes à figure humaine qui habitent ce pays [Italie]. (Stendhal, *Correspondance*, « Lettre à P. Beyle » du 7 décembre 1800, 1962, t. 1, p. 13 ; cf. BHVF, TLFi)
21. Nous avons couché cette nuit chez un bon châtelain valaque, qui nous a donné l'hospitalité avec toute la bienveillance des premiers âges. Il a tué le veau gras par honneur pour le veau d'or ; mais si l'eau bénite de cour est une monnaie courante, le grand-chancelier peut se flatter d'avoir fait la fortune de son hôte : à souper, je goûtai la *mammalinga*, faite avec de la fleur de maïs et du lait : cette nourriture ordinaire du peuple ressemble à la **polinta** vénitienne. (A. de La Garde, *Voyage de Moscou à Vienne, par Kiow, Odessa, Bucharest et Hermanstadt, ou Lettres adressées à Jules Griffith*, 1824, p. 350-351)
22. Dans une besace suspendue se trouvait toute la cuisine et, dans une marmite égueulée, il y avait toutes les provisions de bouche. Le pêcheur la découvrit en disant : – Prenez. Barnabé plonge ses doigts et retira un bloc de **polinte**, espèce de bouillie en farine de maïs qu'on fait épaissir au feu en la brassant avec un bâton à mesure qu'elle cuit. (L. Thiabaud, *Les exploits d'un ermite, avec une lettre inédite de Victor Hugo*, 1877, p. 149)

V. encore s.v. *sabayon*, ex. 27.

D. Type *poulainte*, *pouleinte*, *poulinte*

23. Après de si brillants succès, Wurmser, qui était réduit à manger de la **poulainte** dans Mantoue [...] ne pouvait de [*sic*] moins faire que de nous céder tôt ou tard cette forte place. (J.H. Rattier, *Campagne d'Italie* (1796). *Notes d'un sergent-major*, dans P. Cottin, *Revue rétrospective*, 1894, t. 20, 260-261 ; cf. BHVF, TLFi)
24. Tous les légumes secs, comme les pois, les haricots, les lentilles, les fèves, peuvent être employés dans ces soupes. Le riz* seroit très-bon s'il n'étoit pas trop cher. Le maïs, ou blé de Turquie, réduit en farine, communément appelé *gaude* ou **poulinte**, est très-nourrissant ; mais comme il est peu connu à Paris, il faudroit du temps avant de pouvoir en introduire l'usage. (*Annales de l'agriculture française*, Paris, 01-01-1802, p. 334)
25. La *polenta* des Italiens, **poulinte** ou *gaudes*, dans quelques-unes de nos provinces, est une préparation qui varie, pour sa forme, selon les localités et les goûts, mais qui est toujours formée uniquement de farine de maïs, cuite dans le lait, dans l'eau, ou dans un mélange de lait et d'eau. Au reste, c'est presque toujours l'eau pure qui est employée à cette préparation, et ce n'est guère que dans les cantons où l'on n'est pas habitué à cet aliment, que l'on croit le rendre plus délicat en le préparant avec du lait. (*Annales agricoles de Roville, ou Mélanges d'agriculture, d'économie rurale et de législation agricole*, Paris, 01-01-1830, p. 476)
26. **POULAINTE** ou **POULINTE**, s. f. Farine de maïs, *gaudes*. *Soupe à la poulainte*. En provençal : *Poulento* ; en Valais et en Italie, *polenta*. (J. Humbert, *Nouveau glossaire genevois*, 1852, p. 113)
27. PETITES CROUSTADES* DE **POULAINTE** À LA PIÉMONTAISE. Cuisez 300 gr. de **poulainte** à l'eau et sel, tenez-la un peu ferme ; finissez avec 100 gr. de beurre et autant de fromage râpé ; laissez-la refroidir dans un sautoir beurré en lui donnant l'épaisseur de 4 centim. ; taillez les croustades* avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, panez et cernez-les en dessus, faites-les frire et videz-les au moment. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1856, p. 111)

28. Ramequins de **pouleinte**¹. [...] 1. Ce mot s'écrit en italien POLENTA ; voilà pourquoi nous avons cru devoir écrire en français **Pouleinte** au lieu de **Poulainte**. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1868, p. 88)

29. MENU DE QUINZE A VINGT COUVERTS. *Hors-d'œuvre*. [...] *Entremets*. Choux de Bruxelles garnis de marrons* glacés. **Poulinte** à la milanaise. Biscuit glacé praliné. Dessert. (A. Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873, p. 1142)

30. POLÈNTA, *n. f.* Bouillie épaisse ou pâte faite avec de la farine de maïs, cuite dans une marmite à petit feu et tournée avec un bâton, en y ajoutant une friture de beurre et d'oignons. Ce met est le plat national italien et très goûté en Savoie. En français, on dit **poulinte** et en italien *polenta*. (V. Duret, *Grammaire savoyarde*, 1893, p. 118)

31. Polenta ou **Pouleinte**. Celle usitée en cuisine s'apprête ainsi : 250 grammes de farine de maïs versée en remuant dans 1 litre d'eau bouillante salée à 15 grammes. Cuire pendant 25 minutes, et ajouter à la pâte 60 grammes de beurre et 75 grammes de parmesan* râpé. Si elle est apprêtée pour légume ou garniture, elle est étalée en couche mince sur plaque mouillée. Étant froide, elle est détaillée en ronds ou losanges qui sont d'abord colorés au beurre ; puis dressés sur plat, saupoudrés de fromage et arrosés de beurre noisette. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 683)

32. Bœuf Braisé. [...] Ce bœuf se sert accompagné d'une garniture de nouilles, macaroni*, **poulainte** ou purée de légumes quelconque. (A. Colombié, *La cuisine bourgeoise*, 1906, p. 98)

33. La **poulinte** (Mouthe), *polinte* (Plancher-les-Mines), *polente* est encore plus épaisse, on la coupe au couteau. Elle se mange avec du fromage de gruyère. C'est la *polenta* des italiens dont l'usage a été introduit dans nos pays par les bûcherons, les charbonniers et les terrassiers venus d'au-delà des monts. (C. Beauquier, *Traditions populaires de Franche-Comté : la cuisine*, 1911, p. 48)

REM. Le fr. *polenta* est attesté pour la première fois sous la plume de Ferdinando Galiani (1728-1787 ; v. ex. 1 ci-dessus), économiste italien ayant passé une partie de sa vie en France, notamment à Paris, et connu pour ses *Dialogues sur le commerce des bleds*, rédigés en français et publiés en 1770. Galiani aurait donc pu favoriser l'apparition, au XVIII^e siècle, de cet italianisme. – La polymorphie du fr. *polenta* est due, d'une part, à la richesse diatopique du mot, qui ressort clairement de la documentation (v. ex. 25, 30 et 33 ci-dessus), et, d'autre part, à l'existence d'une forme antérieure, le moyen français *polente* « bouillie d'orge », emprunté au latin *polenta* 'farine d'orge brûlé' (v. étym. et commentaire historico-étymologique ci-dessous). – La farine de maïs pour polenta, ou simplement *polenta*, sans gluten et faible en calories, s'emploie régulièrement en boulangerie et en pâtisserie (v. ex. 11 ci-dessus). La polenta blanche (v. ex. 10 ci-dessus), quant à elle, est une variété typiquement vénitienne.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1770. De l'it. *polenta* (tosc. *polènda*, *pulènda*) s.f., « Vivanda che si prepara con farina di mais o di altri cereali versata in un paiolo di acqua salata bollente e rimestata in continuazione fino alla cottura, con cui acquista consistenza e si rassoda in modo da poter essere versata su un tagliere di legno e tagliata a fette ; è usata (e più ancora usata in passato), specie nelle campagne e sulle montagne delle regioni settentrionali, come sostituto del pane, come contorno o, variamente condita, come primo piatto (anche nell'espressione *Polenta gialla*). » (P. de' Crescenzi [XIV^e s.], *Trattato dell'agricoltura*, 1805, l. 6, ch. 66), du lat. *polenta* 'farine d'orge brûlé' et 'bouillie de farine d'orge', proche de *pollen/-līnis* 'fleur de farine' et de *puls pultis* 'bouillie' ; les variantes toscanes subissent

l'influence du lat. *molenda*, neutre pluriel du gérondif de *molere* 'mouler' [GDLI]. D'après le DELI, il faudrait plutôt rapprocher le lat. *polēnta(m)* de *pōllis* 'pollen' et *pūlvīs* 'poussière'. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le TLFi fait remonter cet emprunt au XIX^e siècle, tout comme Hope (1971, p. 448), qui donne comme première attestation la définition correspondant à l'entrée *polenta* présente dans la première édition du *Nouveau dictionnaire complet à l'usage des Allemands et des Français* (1812) de D. J. Mozin : « bouillie de farine de maïs, en usage en Italie ». Afin de justifier le fait d'avoir négligé les attestations antérieures à cette dernière, Hope cite le FEW, pour qui le moyen français *polente* « bouillie d'orge » (1501, 1552, mais aussi 1562, dans la forme *polenta*) serait un latinisme. En effet, la première attestation que nous avons pu trouver en recherchant le mot *polenta* dans la Base Historique du Vocabulaire Français (BHVF) correspond très clairement au lat. *polenta* 'farine d'orge' : « Quant à la gryotte qu'on fait d'orge [...] il me semble n'estre hors de propos, de déclarer que c'est que les anciens entendoient par **Polenta**, que nous appelons gryotte, en François [...] » (A. Du Pinet, trad. de A. Mattioli, *Commentaires de M. Pierre André Matthiole*, 1572, p. 176). Le TLFi, sous l'article *polenta*, mentionne également le fr. *polente* « bouillie de farine d'orge », emprunté directement au latin, et précise que celui-ci serait attesté de *ca* 1500 à 1771. La documentation réunie confirme cette chronologie, la première attestation du fr. *polente* au sens de « polenta » remontant précisément à l'année 1771 (v. ex. 13 ci-dessus) ; il est alors possible de parler d'emprunt sémantique pour le type B., la forme *polente* étant déjà disponible en français à l'époque. Si l'on admet, en revanche, que celle-ci n'y soit pour rien, l'adaptation de l'it. *polenta* en fr. *polente*, avec substitution de la terminaison -a par -e, est basée sur une série de correspondances bien connues, et bien représentées dans la nomenclature (p. ex. it. *animella* > fr. *animelle*, it. *mortadella* > fr. *mortadelle*, etc.), entre les deux langues. – Dans le FEW, à l'article *polenta* (9, 125a), nous retrouvons à la fois le moyen français *polente* « bouille de farine d'orge » (*ca* 1501 ; 1552), latinisme que l'on ne retrouve que dans des textes de l'Antiquité, et le français moderne *polenta* « bouille de farine de maïs, en usage en Italie » (seit Moz 1812 [depuis D.-J. Mozin et alii, *Nouveau Dictionnaire complet à l'usage des Allemands et des Français*, Partie française, 1812]). Le FEW ajoute que ce dernier, emprunté à l'it. *polenta* (9, 125b), est à l'origine de plusieurs régionalismes, dont le plancher *polinte* « bouillie de farine », le piémontais (Bruzolo) *puléynta* « semoule de maïs », le savoyard (Aussois) *pulēnta* « polenta », le moyen dauphinois (Loriol et vallée de la Drôme) *pulēto*, le vaudois (Pietraporzio) *pulēnto*, le langage de la vallée de Barcelonnette *poulēnta*, le limousin *poulēnto*, le périgourdin id. (9, 125a). La morphologie des formes rattachées aux types C. et D. s'explique par cette grande richesse diatopique, située principalement dans les régions limitrophes de l'Italie. En effet, à l'exception du limousin et périgourdin *poulēnto*, et, à en croire la documentation, du franc-comtois *poulinte*, *polinte* (v. ex. 33 ci-dessus), les variantes diatopiques mentionnées par le FEW se rattachent toutes à des régions proches de l'Italie et de ses parlers régionaux, notamment le piémontais *puléynta*. Même si le toscan connaît aussi une variante avec l'initiale *pu-* (v. étym. ci-dessus ; cf. AtLiTeG, av. 1700), pour des raisons de proximité géographique, il est fortement probable que les formes françaises classées sous D. aient été influencées par les parlers du Piémont. Leur graphie phonétique, indice d'une transmission orale, restitue les prononciations diatopiquement marquées de l'it. *polenta*, ce qui ressort clairement de l'ex. 8 ci-dessus, même si l'auteur ne précise pas l'origine géographique de ce « dialetto ». – Le passage sémantique du mets (la polenta) à la plante elle-même (le maïs), est dû au fait que, dans les vallées de montagne en question, on a d'abord appris à connaître

la nourriture et, par le biais du commerce, la farine de maïs, mais ce n'est que plus tard que l'on a planté du maïs. Il y a donc eu transfert du nom du produit déjà connu à la plante (cf. FEW, 9, 125b).

□ porchetta

s.f.

Charcuterie à base de cochon de lait désossé, farci d'herbes et d'aromates, et cuit entier au four.
Débiter la porchetta.

XIX^e siècle

1. L'*Italie* donne les curieux détails suivants sur une des fêtes les plus populaires en Italie, la fête de Grottaferrata : [...] Les étalages en plein vent étaient nombreux aussi bien dans la cour du couvent grec que dans les rues. On était assourdi par les cris des marchands de noisettes et surtout des nombreux débiteurs de la classique **porchetta**, mets renommé dans la contrée et qui nous a paru être fort du goût des promeneurs. La **porchetta**, à laquelle le marchand donne aussi le nom engageant de *gallinetta*, est, comme l'ignorent peut-être bon nombre de lecteurs, qui nous pardonneront cette explication gastronomique, ce que nous pourrions appeler un mets renouvelé du héros d'Homère, je veux dire un cochon de lait farci et cuit tout entier au four. (*Le Constitutionnel*, Paris, 15-09-1872)
2. C'est l'heure où l'on va chanter les chansons du concours annuel. Cela fait partie de la nuit de la Saint-Jean. [...] Il y avait foule autour des tables où l'on débitait la **porchetta**, le cochon de lait rôti, embroché sur un timon de charrette et servi par tranches selon la voracité du client. Les marchands ne s'interrompaient point de travailler avec la scie et le coutelas. Dans le lard jaune et la chair rose, sous la couenne roussie par le four, ils creusaient de vastes fondrières. (*Le Temps*, Paris, 01-07-1898)

XX^e siècle

3. *La nuit de la Saint-Jean à Rome*. [...] Quand ils ont assez de se battre et de sonnailler, les combattants de la via Merulana pénètrent sur la place Saint-Jean, où scintillent les milliers de lanternes des marchands de « **porchetta** » préparée spécialement pour cette fête. (*Mon dimanche : revue populaire illustrée*, Paris, 23-06-1912, p. 396)
4. La **porchetta** est un simple porc de six à huit mois raclé, éventré, bourré de *finocchi*, d'ail, de poivre et de sel, recousu, traversé de part en part, de la queue à la tête, par un solide épieu, transporté par deux hommes dans un four à pain surchauffé, rôti tout d'une pièce et que l'on débite au détail, en plein air ou sur la porte de la boutique ; l'aspect de la bête qui a conservé sa forme avec sa couenne marbrée de brûlures, les mouches qui se convient au festin et la poussière n'ont rien d'engageant ; mais le *popolano* n'y regarde pas de si près ; pour quatre sous, on lui confectionne une superbe *pagnottella*, pain taillé dont les lèvres serrent une tranche de rôti ; une rasade de *Frascati* là-dessus et le déjeuner est fait. (C. Belin, *Croquis romains / Aventino*, 1913, p. 256-257)
5. Et me voici à Guardiagrele, un dimanche matin, jour de grand marché. [...] A chaque pas, au milieu du chemin, une « **porchetta** » s'offre à la gourmandise des passants : c'est un porcelet désossé, cuit en entier dans une sorte de pâte qui l'enveloppe, et dont on coupe des tranches plus ou moins épaisses à la demande des amateurs. L'intérieur de l'animal est garni d'une farce parfumée d'herbes odorantes. (*La Revue politique et littéraire*, Paris, 01-01-1934, p. 168)
6. CAFE DU COMMERCE. 34. Bd. J.-Jaurès. Brasserie, Plat du jour. OUVERTURE de son Banc d'Huitres. Ses prix sur place et à emporter. COMME AVANT GUERRE, ts les sam. et dim., on débite

« LA **PORCHETTA** » 1^{re} qualité et ses saucisses pur porc. (*Le Patriote de Nice et du Sud-Est*, Nice, 15-10-1948, p. 3)

7. A Rome, nous logeâmes pendant dix jours à l'Albergo del Sole ; nous mangions de la **porchetta** place du Panthéon. J'aimai Rome, ses nourritures, ses bruits, ses places, ses briques et ses pins. (S. de Beauvoir, *La force de l'âge*, 1960, p. 305)

XXI^e siècle

8. Le restaurant discret du monde politique et de la finance est entré, à pas feutrés, au sein du Groupe Partouche. Rien n'a changé, ni l'équipe, dirigée par Philippe Bourguignon, ni le chef, Alain Pégouret, un ancien du Crillon et de la brigade Robuchon.[...] **Porchetta** à la salade* amère et artichauts* croquants, parmi les cinq entrées ; filet de saint-pierre aux aromates, l'un des six plats proposés ; voiture de fromages et un dessert au choix composent le grand ordinaire du menu. (*Le Monde*, Paris, 09-06-2003, p. 16)
9. Avant de refaire toute leur boutique du marché Jean-Talon, les Ledonne continuent de nous faire découvrir la **porchetta**, la dinde, l'oie et des viandes mûries à point. Superbe choix d'huiles d'olive et de panettones*, sans oublier les charcuteries du père Antoine. (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 10-12-2005, p. 5)
10. S'il vous arrive de vous promener dans le quartier Villeray et qu'il y flotte dans l'air une délicieuse odeur de romarin et de porc grillé, suivez-la, car elle vous mènera au comptoir Le Cochon Caché. Dans ce petit local, la **porchetta** est déclinée en sandwich, pizza* et même poutine. On la déguste dans son plus simple appareil, dans un pain légèrement croustillant agrémenté d'une généreuse dose de pesto*. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 11-04-2015, p. 5)
11. Entre le troquet bonne franquette et le bar à vin, ce « club » très ouvert pratique la double détente selon que l'on s'y attarde pour quelques assiettes bien ficelées ou que l'on se contente d'y passer pour casser la graine comme la croûte d'un sérieux jambon beurre, d'un hot-dog morteau et reblochon ou d'une focaccia* gavée de **porchetta** maison. Efficace dans un cas comme dans l'autre. (*Le Figaro*, Paris, 07-07-2023, p. 41)

V. encore s.v. *coppa*, ex. 3 ; s.v. *stracciatella*, ex. 34.

– (rég. Provence, Nice) *Porchetta de lapin, lapin à la porchetta*. Lapin, ou lapereau, apprêté de manière analogue à la porchetta.

12. Cette fâcheuse et fameuse Place des Lices, forum tropézien, est chaque année l'enjeu et l'objet de joutes diverses et variées. [...] La formule est ficelée en soirée, avec un tout compris-tout soleil, de la tartine d'anchoïade en amuse-bouche au côtes-de-provence inclus. [...] Que lui manque-t-il alors ? De l'huile dans la cuisine, du nerf dans la daube* de bœuf à la polenta*, du sel dans la **porchetta** de lapin (un bien joli travail), de la justesse dans les appellations (la brandade de cabillaud aux croûtons est un simple et excellent cabillaud posé sur une purée et apporté sans pain grillé), de la cuisson pour la crème anglaise escortant le pain perdu aux épices. La fantastique barigoule de légumes de printemps et le personnel d'une attention souriante et jamais relâchée, rendent pourtant compte du potentiel de ce Café. (*Le Figaro*, Paris, 30-04-1997)

13. Stéphane Viano a repris avec brio la discrète maison de Franck Cerutti, conservant l'inspiration niçoise. Ses lapins en **porchetta**, raviolis* de daube*, pressée de rouget à l'escabèche font merveille. (*Le Point*, Paris, 25-06-1999, p. 126)
14. On y ajoutera le turbot rôti entier avec son jus de citron du Mentonnais, la **porchetta** de lapin fermier en cocotte aux herbes et légumes de printemps gratinés, digne de la plus douée des grand-mères niçoises, sans oublier un ragoût de tripettes de stockfisch avec sa saucisse perugina épicée, ses côtes de salade* romaine croquante avec crème et citron, qui est comme une leçon de choses. (*Le Point*, Paris, 26-07-2002, p. 92)
15. La vie de cette auberge est aussi simple que le menu unique. [...] On fête la **porchetta** de lapin, qui, comme son voisin le cochon, est entièrement désossé puis refarci à la manière du comté de Nice. (*L'Express*, Paris, 22-03-2004, p. 53)
16. Puisant dans la matière noble des produits frais, le chef des 7, Cyril Auboiroux, joue des saveurs comme des saisons. Tous les deux mois, la carte est révisée pour séduire les gourmets avec de nouveaux plats. [...] Parmi les plats qui vont bientôt rejoindre l'ardoise des 7, la « **porchetta** de lapin », « un plat traditionnel du sud de la France fait à partir de lapin mariné, avec de la farce à la poitrine fumée, et le tout rôti au four et servi froid ». (*La Montagne*, Brive, 03-04-2016, p. 9)

– (dans la loc.) *Fête de la porchetta*. Truie empalée et rôtie intégralement sur le feu à l'occasion de certaines fêtes populaires italiennes.

17. A Bologne, le 24 août, jour de la Saint-Barthélemy, se célébrait avec allégresse la fête dite de *la Petite Truie (della Porchetta)*. Elle n'avait ni l'éclat ni la grâce des fêtes de Naples, de Rome et de Florence ; mais, dans sa bizarrerie, elle n'est pas sans intérêt, puisqu'elle rappelle la punition de maîtres insolents et de tyrans. Le cuisinier du podestat, avant de la cuire, promenait de la grande rue à la porte, l'héroïne de la fête enfilée dans la broche ; puis, tenant un épervier sur la main gauche, il retournait par la même route au palais public. Venait ensuite la course des chevaux, dont le prix était un cheval bardé, un épervier, deux chiens de chasse, une carnassière, et un bâton qui était attaché à l'arçon du cheval. La course terminée, et dès que les trompettes sonnaient, la petite truie rôtie était jetée des fenêtres du palais public, au peuple qui l'attendait avec impatience et la recevait avec des cris de joie. (A.-C. Valery, *Curiosités et anecdotes italiennes*, 1842, p. 159)
18. La Fête della **Porchetta**, à Bologne, célébrait la folie feinte de Tibaldello et l'affranchissement de la tyrannie des Lambertazzi, que Faenza lui dut en 1281. (E. Du Ménil, *Histoire de la comédie*, 1864, t. 1, p. 96)
19. Dans les États Pontificaux, je citerai seulement la ville de Bologne, qui, chaque année du XVII^e au XVIII^e siècle, célèbre le 24 Août la fête de la **Porchetta**. (A. Rondel, *Fêtes de cour et cérémonies publiques*, 1927, p. 24)

REM. Le mot n'a pas subi d'adaptation graphique. La variante graphique avec réduction de la gémiation consonantique <tt> est très marginale (une dizaine de résultats dans l'ensemble des bases de données consultées). Le fr. *porchetta* est, du moins pour le moment, invariable en nombre : lorsqu'il est précédé d'un déterminant pluriel, comme dans *La Disparition d'Odile* de G. Simenon (« Deux **porchetta**... Avec ça, vous prendrez un chianti léger ? », 1971, ch. 6 ; cf. Wiktionnaire) le mot ne prend pas de marque de pluriel, et la requête de la forme conforme au système flexionnel

français *porchettas* n'a produit qu'une dizaine de résultats, toutes bases confondues. Au niveau de la prononciation, le segment <ch> est rendu par [k] et non par [ʃ] (s'il faut en croire le Wiktionnaire, seule source lexicographique à en proposer une transcription), dans le respect de la prononciation italienne, mais l'accent tonique en français retombe en fin de mot et la géminée -tt- est simplifiée en [t]. – Quant à la spécialité provençale, en particulier niçoise, de la *porchetta de lapin* (ou *lapin à la porchetta*), elle possède son correspondant italien : le *coniglio in porchetta*, recette qui serait (d'après une recherche sur Internet, il n'y a pas de documentation scientifique sur le sujet) originaire des Marches. Une polygénèse n'est pas à exclure pour ces deux préparations et pour leurs appellations respectives, les Marches et Nice n'étant pas des régions contigües.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1842 (pour la désignation de la fête) ; 1872 (pour le mets). De l'it. *porchetta* s.f., « Vivanda tipica della cucina rustica sarda, toscana, romana e in genere dell'Italia centrale, costituita da un maiale da latte o di piccola mole, intero e privato delle interiora, insaporito con erbe aromatiche, rosmarino, semi di finocchio, aglio e spezie, legato con spago e cotto nel forno o sullo spiedo, spesso in occasione di feste popolari. (Anonimo toscano [XIV^e s.], *Libro della cocina*, dans E. Faccioli, *Arte della cucina*, 1966, p. 52), diminutif de *porca* 'truie, femelle adulte du cochon' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent à la fois du TLFi (et Supplément) et du GR. – En anglais, le mot n'est attesté que depuis 1929 (OED).

provolone

s.m.

Fromage à base de lait de vache, à pâte pressée filée dure, présenté souvent en forme de poire ou de gros saucisson*.

1. *Mentions honorables*. [...] Mathieu Farina et frères. Salerne. – Fromage dit **provolone**³⁹⁷. Italie. (Exposition internationale de Paris, *Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international*, 1867, p. 21)
2. Vous n'êtes pas sans avoir pénétré dans l'une de ces gargotes cosmopolites où notre cuisine nationale se trouve accommodée à la russe, à la hongroise, à l'espagnole, voire même à la chinoise. Mais saviez-vous qu'il existait à Paris un restaurant italo-turc ? Ce dernier fonctionne depuis de longues années, paraît-il, dans le neuvième arrondissement, non loin de la rue Lafayette. Jusqu'à ces derniers jours, l'union la plus touchante n'avait cessé de régner entre ses convives, qui se régalaient sous les traditionnelles espèces du gigot aux pommes et du mouton aux haricots... Mais, depuis la guerre, les affaires se sont gâtées : d'abord, les Italiens ont fait table à part, – le Latin est individualiste, – puis les Turcs les ont imités, et désormais tout est fini entre eux... Les premiers, relégués à droite, et les seconds, à gauche, ne s'adressent plus la parole ; ils roulent des yeux terribles, tout en tordant les moustaches les plus agressives du monde. En vain, le patron a-t-il intercalé entre ces belliqueux clients plusieurs de nos compatriotes, clients-sandwiches, si l'on peut dire ; rien n'y a fait. Quand les péninsulaires commandent, d'une voix de tonnerre : a – *Un risotto* milanese ! Un verre d'asti spumante ! Un provolone*³⁹⁸ *di Sorrento !...* Les Turcs ripostent, époumonnés : – *Un youveski aux pommes ! Un hadjem pilaff ! Un mouton hapana !...* Et les Français : – Deux œufs sur le plat, s. v. p. ! Comment cela finira-t-il ? Nous l'ignorons. Cela dépendra des affaires de la Tripolitaine ou de la mer Égée ; au cas de la prise de Salonique, par exemple, que le patron prenne garde à sa vaisselle... Si, au contraire, les Ottomans triomphent des Italiens, ceux-ci saboteront sûrement son café*, qui est turc, naturellement. Que le patron prenne garde alors à... sa cafetière... Ah ! ces complications internationales ! Croirait-on que le jour de la bataille de Benghazi un de nos concitoyens lui a jeté au nez : – Mon ami, c'est étonnant combien, depuis quelque temps, vos sauces manquent de... liaison ! (*Le Gaulois*, Paris, 14-12-1911, p. 1)
3. *Fromage « Caciocavallo et Provolone »* : Ces produits à pâte dure, filée, non cuite, salée, constituent la base de la fabrication du fromage de l'Italie méridionale et particulièrement de la Capitanata, des Abruzzes, du Molise et Pouilles et du Sannio. Ce sont des fromages d'un poids de 2 à 6 kg., consommés autrefois uniquement dans leurs pays d'origine, ils ont gagné d'abord toute l'Italie, et maintenant sont exportés comme les autres sortes. Quand ils ont moins de 6 mois, ils sont d'excellents produits à consommer sur table, mais quand ils sont plus vieux constituent des assaisonnements parfaits. D'une conservation très longue, ils ont la forme d'une gourde étranglée à la partie supérieure pour permettre l'attache de la ficelle destinée à les suspendre pendant la période de maturation. La croûte présente des sillons formés par les ficelles ayant servi durant leur

³⁹⁷ Le mot est encore ici à l'état de xénisme, mais cet exemple montre que, à l'image de ce que les restaurants italiens de la capitale ont représenté pour certains italianismes, l'Exposition universelle de Paris (1867) a constitué une première voie d'entrée pour ce mot en français.

³⁹⁸ Toujours en contexte de xénisme, le mot franchit un pas supplémentaire et s'installe sur les tables d'un restaurant parisien.

préparation. (*La Fromagerie française : organe technique de l'industrie laitière*, Gray, 01-04-1934, p. 92-93)

4. A TOULON. *Gangsters du parmesan* et du provolone*, Carbone et Spirito comparaissent aujourd'hui. Le baron Gaëtan de Lussatz, Carbone et Spirito... et ce bon M. Rabout. Le hasard fit bien les choses, qui renouât [*sic*] les relations qu'entretînt [*sic*] le fameux trio avec le très singulier magistrat chargé d'« instruire » l'affaire Prince. Il s'agit cette fois d'une histoire de fromages. Parmesan* et **provolone** entraient en fraude, au nez et à la barbe de la douane, pour le plus grand profit de trois honorables négociants de Dijon : MM. Mussi, Belinzona et Inversini. Ces délectables produits d'Italie venaient par la mer complice, sur de débonnaires tartanes, déchargées nuitamment dans les petites criques de la côte varoise et gagnaient la Bourgogne en camions : mieux vaut pour des fromages ne point faire un tel chemin à pied... Alertés, douaniers et gendarmes toulonnais pincèrent une belle nuit, le 6 juin 1936 exactement, les auteurs de ce coupable trafic. Face à La Tour Fondue, en rade d'Hyères, l'équipage du *Saint-Louis*, renforcé de vigoureux débardeurs, transférait sa cargaison, 30 tonnes de parmesan*, sur deux énormes camions, Carbone, Spirito et leur acolyte Mancini présidaient à l'opération en compagnie du capitaine Rinseti. Ces messieurs protestèrent et protestent encore de leur bonne foi : seul un malencontreux « coup de tabac » qui causa une voie d'eau au *Saint-Louis*, lequel voguait vers Barcelone, est responsable de ce débarquement nocturne. Les juges du tribunal correctionnel de Toulon seront-ils moins sceptiques que le magistrat instructeur ? Il est permis d'en douter, malgré la présence à la barre, du bâtonnier Henri Brun, de Toulon, pour les « gangsters » et de M^s Vachet et Brune, de Dijon, pour les destinataires de l'odorante cargaison. (*L'Œuvre*, Paris, 18-06-1937, p. 4 ; cf. aussi *L'Époque*, Paris, 16-06-1937, p. 1 et *Ce soir*, Paris, 18-06-1937, p. 5)
5. 6 septembre. J'avais dans la gueule un vieux chicot, reste de molaire, il est tombé aujourd'hui, ce soir, tandis que je bouffais du **provolone** rapporté de Sorrente. C'est avec une bien grande satisfaction que j'ai constaté cet événement. Mme Peltzer, ma dentiste, avait prévu cette chute la dernière fois que j'ai été la voir, et il est toujours encourageant de voir une prédiction réalisée, surtout si cette prédiction est de nature scientifique. (R. Queneau, *Journaux 1914-1965*, 1996, p. 839)
6. La gourmandise invite à commander la pizza* aux artichauts*, **provolone** et speck ou à la truffe noire fraîche en hiver, quand c'est la saison. Mais, pour saisir la beauté de la pâte, il faut choisir l'intemporelle marinara. Paisible, sans complication. Une pincée d'origan, une belle gousse d'ail éparpillée, du basilic, de la sauce tomate repulpée d'huile d'olive italienne, fruitée et poivrée... Le peu d'ingrédients glisse sur la pâte humide, moelleuse et aérienne. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 04-02-2024)

V. encore s.v. *ciabatta*, ex. 3.

REM. Le mot n'a pas subi d'adaptation strictement graphique mais sur le plan morphologique, à en juger par ce que dit le GR, il suivrait, comme la plupart de ce genre d'emprunts, le système morphosyntaxique français : « au pluriel, *des provolones* ». Cette indication n'est pas corroborée par l'usage : la recherche de la forme *provolones* dans l'ensemble des bases consultées n'a produit aucun résultat, de même que la forme fidèle au pluriel italien *provoloni*. Le mot n'est pas non plus invariable en français (pas d'attestations de *provolone* précédé d'un déterminant pluriel). Comme pour bien d'autres noms de fromage, le français exprime le pluriel de manière périphrastique (ex : *une tranche de provolone*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1867. De l'it. *provolone* s.m., « Formaggio con pasta filata dura e compatta tipico dell'Italia centro-meridionale ; viene prodotto con latte di vacca e confezionato in grosse forme cilindriche o a fiasca (e a seconda della stagionatura e della lavorazione si distingue in *Provolone dolce* e *Provolone piccante*) » (E. Canevazzi et F. Marconi, *Vocabolario di agricoltura*, 1892), augmentatif masculin de *provola* s.f., « Formaggio con pasta filata tenera tipico dell'Italia centro-meridionale ; viene preparato con latte di bufala o, nell'attuale produzione industriale, di vacca ; si consuma lievemente stagionato o affumicato e ha forma sferoidale o oblunga oppure a fiaschetta. – Anche, region. : mozzarella. » [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Attesté pour la première fois en 1867 (v. ci-dessus, ex. 1), et entré graduellement dans l'usage du français au cours du XX^e siècle, le mot *provolone* est un emprunt largement plus ancien que ce que le Supplément du TLFi laisse croire (*Dictionnaire de l'académie des gastronomes*, 1962).

□ **radicchio**

s.m.

Chicorée rouge à petites feuilles allongées ; autre nom de la chicorée de Trévise. – *P. ext.* Variété de chicorées, dont celle de Trévise est la plus connue.

1. Le deuxième fascicule de la série Fruits et légumes exotiques du monde entier, publié par les Éditions Héritage et Fruits Botner, est consacré aux salades*. Une vingtaine de recettes fraîches, utilisant des produits moins communs et moins courants sur nos marchés que l'est la simple laitue, y sont présentées. Chayote, **radicchio**, pourpier, roquette* y voisinent avec l'endive, la tomate, le fenouil et le tout est fleuri de fleurs comestibles. Papier glacé, belles photos, présentation impeccable, ce cahier de 65 pages contient autant de renseignements qu'un gros livre [sic]. Chaque produit a droit à une fiche technique donnant une description complète, un bref historique, un tableau de valeurs nutritives, des conseils pour l'achat, l'entreposage, la préparation. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 28-06-1989, p. 2)
2. Au menu : risotto* rosé au **radicchio** et asperges parfumées à l'huile de truffes blanches, pavé de saumon sur émulsion de tomates et oranges* sanguines, légumes aux noix de pin et gâteau au chocolat de Chez Panisse avec fraises à la liqueur de mandarine et Chantilly. Et vive le *cocooning*. (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 14-05-1993, p. 1)
3. Le mesclun, was ist das ? Nouveau venu chez bien des grainetiers, le mesclun est vieux comme le monde dans nos assiettes. C'est tout bonnement un mélange de feuilles de salades* diverses : laitue, trévise*, mâche etc. : définition du Petit Robert. Une sorte de multiculture rouge et verte, si vous préférez, puisque la trévise* est la chicorée ou **radicchio** rouge des Italiens. Alors quoi ? ça fait des lustres que laitue en pomme, laitue en feuille et chicorée croissent côte à côte dans votre jardin et se mangent pêle-mêle dans votre salade*. Eh bien justement maintenant, on vend le mesclun en sachet toutes légumes et toutes graines déjà confondues. Une idée qui plaît bien aux Américains. (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 29-03-1996, p. 1)
4. De tous les travaux des pensionnaires de l'Académie de France à Rome, celui-là est assurément le plus savoureux. Pour la première fois, la villa Médicis accueillait cette année un représentant des arts culinaires. [...] Son assiette amère a ébloui : sur une feuille de **radicchio** (salade* rouge de Trévise*) était posé un filet de maquereau brûlé au chalumeau et serti d'une mousse de Guinness et d'un jus de réglisse au goût fort, à peine rafraîchi par un petit quartier de pamplemousse. Xavier joue beaucoup sur les contrastes, la composition, le choc des goûts et des couleurs, l'architecture de l'assiette. (*Le Figaro*, Paris, 26-04-1999, p. 20)
5. Les moins doués pourront se faire la main sur des risotti* « express », hérétiques en substance mais forts pratiques pour les âmes pragmatiques. Ainsi Sylvie Savare, italianophile parisienne, a appris à cuisiner le risotto* à... New York. « Mon risotto* n'est pas toujours très orthodoxe mais il est facile à préparer pour 10/12 personnes. Le truc est de faire cuire le riz* auparavant en le faisant gonfler avec de l'eau. Je rajoute au dernier moment du fumet de poisson si c'est un risotto* aux langoustines et aux morilles, ou du bouillon si je fais un risotto* aux courgettes ou aux tomates confites et aux poivrons. Je le sers toujours dans des assiettes transparentes qui laissent voir la nappe. C'est un plat convivial mais qui, selon les ingrédients utilisés, peut devenir sophistiqué. » Autre moyen de l'enjoliver, le servir dans des assiettes ultraplates surdimensionnées en verre coloré (chez Habitat, Conran Shop, Résonance), posées à même la table dans un style épuré très design milanais. Ne pas

hésiter non plus à marier sa vaisselle à la couleur de son risotto*, façon Sophie Calle qui exposa des photos de repas mono-couleur. On suggère donc du vert pour les risotti* aux herbes ou les risotti* de Vénétie aux asperges et aux artichauts*. Rouge pour le risotto* al **radicchio** rosso, à la salade* de Trévise*. Jaune pour le risotto* milanais où le mets, modèle du genre, se déguste légèrement safrané. Orange enfin, pour le risotto* di zucca, au potiron. (*Le Figaro*, Paris, 07-04-2001, p. 22)

6. Au marché, sur les étals des primeurs, c'est le genre de produit qui vous fait tout de suite de l'œil. Cette boule d'un bordeaux presque fluo, grosse comme un pamplemousse, c'est « la » salade* à (re)découvrir : la trévise*, qu'on pourra aussi appeler « **radicchio** » pour montrer toute l'étendue de sa culture. Les Italiens connaissent par cœur cette variété de chicorée, cultivée depuis des siècles en Vénétie, et la mettent, aujourd'hui encore, à toutes les sauces. En salade* avec une vinaigrette à l'anchois, dans un risotto* ou des pâtes, sur une pizza* mêlée d'oignons caramélisés et de gorgonzola*, la trévise* équilibre toutes les préparations en leur apportant de sublimes petites notes amères. Inutile de chercher chez nous, la variété allongée de trévise, celle qui ressemble à une salade* romaine : la petite boule domine largement les débats, et se trouve, de ce fait, très facilement sur tous les marchés. (*Le Parisien*, Paris, 05-04-2009)
7. L'endive est une variété bien spéciale de chicorée. On la connaît pour son léger goût amer qui est nettement moins prononcé que celui de ses cousines. Saviez-vous que cette petite timide pousse dans l'obscurité totale ? Cette plante potagère se nomme aussi chicon, chicorée witloof ou de Bruxelles. Le mot witloof signifie en flamand, « feuille blanche ». L'endive possède des feuilles blanches croquantes d'environ 15 cm. Elle est de la même famille que la chicorée commune, le **radicchio**, la scarole et la trévise*. Il existe une variété d'endives rouge qui est un hybride entre le **radicchio** et l'endive. Son goût est plus doux que l'endive blanche, mais elle perd sa couleur à la cuisson. (*Le Canada Français*, Québec, Québec/Canada, 23-05-2013, p. 10)
8. La soirée, sous le signe de la perfection, a débuté par le New Delhi ; une savoureuse concoction si bien équilibrée à base de gin au gingembre, lime, épices garam masala et noix de coco. Puis un pain plat cuit au charbon fabuleusement moelleux garni de purée de courge, de courge rôtie, de kimchi et d'huile épicée avec, en rince-bouche, une salade* amère au **radicchio** façon césar. Le va-et-vient entre les deux plats est d'autant plus agréable. Des cappelletti* roulés et farcis à la main avec maïs rôtis et chanterelles, dans un bouillon tout léger aux cèpes. Je fonds. Un doré de lac qui caresse, joliment déposé sur des garnitures qui appellent l'automne – oignons et champignons ce jour-là –, venant ainsi compléter la savoureuse œuvre. Une soirée remarquable, le tout dans une ambiance feutrée animée au feu de bois, enrichie par un service impeccable. (*Le Journal de Québec*, Québec, Québec/Canada, 30-12-2023, p. 31)

V. encore s.v. *calzone*, ex. 5 ; s.v. *romanesco*, ex. 11 ; s.v. *trévise*, ex. 10.

– (exc. au féminin) *La radicchio*.

9. À en croire les spécialistes du salon, ce seront bientôt les trois nouveaux produits à la mode, bientôt sur votre table, venus d'Italie. [...] La nouvelle salade* de Trévise*. Les Français vont bientôt découvrir de nouvelles variétés de cette salade* aux feuilles rouges dérivées de la chicorée. La **radicchio**, cultivée par des maraîchers dans la région de Venise, a un goût « unique au monde grâce à sa fraîcheur », ajoute Christiana Chiandussi. (*Le Parisien*, Paris, 05-06-2005, p. 8)

REM. Les occurrences de *radicchio* dans la base Europresse se partagent de façon assez équilibrée entre le fr. d'Europe et le fr. québécois, avec une légère avance de ce dernier sur le premier (53%).

C'est dans cette variété de français que l'on trouve la première attestation du mot (v. ex. 1 ci-dessus), suivie, dix ans plus tard, par le fr. d'Europe (v. ex. 4 ci-dessus). En France, *radicchio* prend un certain temps à s'acclimater (v. ex. 4, 5 et 6, dans lesquels le mot est attesté en contexte de xénisme), concurrencé par son synonyme *trévis* (*chicorée/salade de* ; → **trévis**), dont le genre a pu parfois influencer celui du nouvel arrivant (v. ex. 9, « la radicchio »). Si celle de Trévis est de loin la plus connue et la plus célébrée, tant en Italie qu'à l'étranger, il existe de nombreuses variétés de chicorées italiennes ; c'est pour cela que le fr. *radicchio*, emprunté d'abord à l'it. *radicchio (rosso) di Treviso/trevigiano* avec ellipse du déterminant détoponymique, s'emploie également pour désigner d'autres variétés italiennes de chicorée (v. ex. 7 ci-dessus, où le mot *radicchio* est clairement distinct de *trévis*). Le fr. *radicchio* présente ainsi deux sens : l'un, géographiquement restreint, de « chicorée de Trévis », autrement dit le *radicchio de Trévis* (cette lexie composée hybride n'est toutefois attestée que par une dizaine d'occurrences dans Europresse, entre 2008 et 2022), l'autre, élargi, de « chicorée italienne ». – Le mot s'emploie parfois dans des expressions tautologiques, telles que *salade au radicchio* (v. ex. 8 ci-dessus), mais aussi *salade de radicchio*. – Le mot n'a pas été adapté graphiquement – la variante graphique *radichio* ne correspond qu'à 5 résultats dans Europresse – et le trigramme <cch> se prononce comme en italien, à savoir par la consonne occlusive vélaire sourde [k] : [radikjo] (cf. Usito), à cette différence près que cette consonne est gémignée en italien et qu'elle ne l'est pas en français. Enfin, la place de l'accent a été déplacée de l'avant-dernière syllabe en italien à la dernière syllabe en français. – Quant au nombre du fr. *radicchio*, il semblerait, pour le moment, invariable : la recherche dans Europresse du pluriel conforme au système flexionnel français *radicchios* n'a produit qu'une trentaine de résultats, et la forme fidèle au modèle italien *radicchi* est encore plus marginale (seulement 4 occurrences).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1989 (fr. Q/C), 1999 (fr. FR). De l'it. *radicchio* (vx *radéchio*, *radichio*, *radicio*, *radigió*) s.m., « Nome comune (diffuso soprattutto in Toscana e, in genere, nell'Italia centro-meridionale) della pianta erbacea *Cichorium intybus*, della famiglia Composte, e in partic. delle sue varietà coltivate, più generalmente note con il nome di cicoria » (M. Savonarola, *Libretto di tutte le cose che se manzano comunemente... e di quelle se bevono per Italia*, 1508 ; 1434-1439 ds DELI), en particulier dans l'expression *radicchio (rosso) di Treviso* « insalata trevigiana » (E. Montale, *Farfalla di Dinard*, 1960, p. 260), dérivé du lat. *radicula*, diminutif de *rādex/-īcis*, avec changement de genre [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Pour le fr. québécois *radicchio* (att. dep. 1989), l'influence de l'anglo-américain *radicchio* (att. dep. 1892 ds OED et dep. 1968 ds Merryam-Webster) est fortement probable, même si Usito le présente comme un « mot italien » (ce qui est par ailleurs un raccourci abusif s'agissant d'une forme enregistrée dans un dictionnaire français – c'est l'étymon qui est un mot italien).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi (et Supplément), ainsi que du GR.

radis, † radice

s.m.

Plante crucifère annuelle ou bisannuelle, à fleurs blanches, roses ou violettes, dont la racine renflée, ronde ou cylindrique, est comestible. *P. méton*. Racine de cette plante, de saveur piquante, que l'on consomme crue.

1. Gourmandise, ma gentil femme, / Je boy à vous ! GOURMANDISE / Souppons, souppons ! / Laissez moy en paix, par votre ame ! / Je vueil entendre à ces chappons. / FRIANDISE / Avant que d'icy eschappons / Nous sentirons bien les especes. / L'ESCUYER / Veez cy cappes, lymons*, popons, / Cytrons, carottes et **radices**. (N. de La Chesnaye, *La Condamnation de Banquet*, 1508, p. 113-114 ; 1507 ds le TLFi, qui renvoie au Godefroy)
2. **Radis** : m. *A Raddish root. Radis* fendu. *The double Raddish, or many-rooted Raddish*. (R. Cotgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, 1611)
3. Gagisco, rauano gagisco, *reffort qui a plusieurs racines, radis fendu*. [...] Rauano, *raue ou reffort, en quelque lieu on l'appelle radis*. (A. Oudin, *Le Trésor des deux langues espagnole et françoise*, 1645)
4. *Pour la Gravelle*. Prenez des *Radis*, ratissez les bien, fendez-les par le milieu & les mettez dans un plat ou écuelle d'argent, ou de terre vernissée ou de fayance, faites une couche de **radis**, & y mettez du sucre* candi par-dessus ; faites une autre couche de **radis**, & mettez y encore du sucre*, vous ferez ainsi trois ou quatre couches l'une sur l'autre, & le laisserés un peu reposer : cela fait, vous inclinerez un peu l'écuelle ou le plat où vous aurés mis ces **radis**, d'où il dégoutera de l'eau que vous mettrés dans une fiole & la conserverés pour le besoin, vous en ferés boire au malade deux cuillerées à jeun, ne luy donnerés rien de trois heures après, & reïtererés plusieurs jours. Le seul suc de **radis** y est tres-souverain. (J. Ressayre, *Suite du Recueil des remèdes, recueillis par les ordres charitables de Mme Fouquet*, 1687, p. 156-157)
5. L'asperge y est de la grosseur d'une ficelle ; elle y a dégénéré pour la taille et pour le goût, ainsi que les carottes, les panais, les navets, les salsifis*, les **radis** et les raves, qui sont trop épicés. (H. Bernardin de Saint-Pierre, *Voyage à l'Île de France*, 1773, p. 60)
6. Du beurre et des **radis** dans deux plateaux aux deux extrémités, des **radis** noirs et des cornichons complétaient ce service, qui eut l'approbation de Mme Hochon. (H. de Balzac, *La Rabouilleuse*, 1843, p. 426)
7. **Radis**. – Leur apprêt est du ressort de l'office, mais on les utilise fréquemment pour le décor des Hors-d'œuvre. **Radis noirs**. – Les peler ; les émincer finement et les saupoudrer de sel fin. Laisser dégorger pendant 15 à 20 minutes ; puis, les égoutter et les assaisonner avec poivre, huile et vinaigre. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 200)
8. La composition de raviole* de foie gras, tempura de gambas, chutney d'ananas, raisin et gingembre, donne la mesure de l'obsession du chef pour le croquant et la couleur. Et du talent avec lequel il assimile les condiments et fruits tropicaux aux recettes classiques. La maison le propose avec un Vougeot blanc 2018 du domaine Bertagna, souple, généreux et fort de quelques pointes d'épices qui complètent le plat. Continuons avec les escargots gros-gris de Bourgogne en fricassée, avec huile à

l'ail des ours, chips d'ail et **radis** blancs japonais en marinade, l'unique plat du repas dont la légèreté est discutable. (*Le Figaro*, Paris, 15-06-2024, p. 29)

V. encore s.v. *artichaut*, ex. 23 ; s.v. *cédrat*, ex. 5 ; s.v. *céleri*, ex. 14 ; s.v. *daube*, ex. 4 ; s.v. *minestrone*, ex. 6 ; s.v. *osso buco*, ex. 4 ; s.v. *raviole*, ex. 13 ; s.v. *roquette*, ex. 9 et 12 ; s.v. *sabayon*, ex. 23 ; s.v. *salade*, ex. 17 ; s.v. *stracciatella*, ex. 33 ; s.v. *trévis*, ex. 6.

REM. Le fr. *radis* possède seulement le sens botanique et alimentaire de l'it. *radice* ; pour toutes les autres acceptions de ce mot en italien, le français emploie le mot *racine*, du bas lat. *radicīna* 'racine', dérivé de *radix/-icis*, d'où l'ancien fr. *raiz*, qui a donné le fr. moderne *raifort*, synonyme de *radis noir* (cf. TLFi). Le passage de l'it. *-ice* au fr. *-is* est une francisation *ad hoc* d'un mot à la finale sentie comme peu française et remplacée par un équivalent plus fréquent en français. Le changement de genre, enfin, s'explique par le fait que de nombreux mots français terminés en *-is* sont déjà masculins (cf. *paradis*, *croquis*, *marquis*, *rubis*, *commis*, etc.). – La forme du mot français pourrait aussi avoir été influencée par la connaissance qu'avaient les clercs du lat. *radix* et du grec *ῥάδιξ* ; s'agissant d'un mot emprunté en français, et non d'un mot héréditaire, il a dû circuler, surtout à l'écrit, d'abord dans l'usage des lettrés.

ÉTYM. 1^{res} att. : 1508 (sous la forme encore peu adaptée *radices*) ; 1611 (sous la forme francisée qui s'est imposée dans l'usage). De l'it. *radice* (vx *radici*, *radicie*, *radisce*, *radise*, *radixe*, *radize*, *raïs*, *raïse*, *raïxe*, *reïxe*) s.f. (vx pl. aussi *le radice*), 2. « Con sineddoche : pianta (per anton. fin dall'antichità, soprattutto in Toscana, il rafano, il ravanello o il ramolaccio, detti anche *radici selvatiche*, e, attualmente, anche la scorzonera, la scorzobianca e la barbabietola) di cui si usa tale parte ipogea (o, anche, il tubero o il rizoma, e in tali casi è di uso improprio) come alimento, come foraggio per il bestiame domestico o nell'industria farmaceutica e in erboristeria (e può essere seguito da un agg. che ne indica l'origine geografica, come nel caso della *Radice idea*, o il profumo, come nel caso della *Radice rodia*). » (A. Pucci [ca 1309-1388], *Rime*, dans *Delizie degli eruditi toscani*, 1775, t. 6, p. 273), du lat. *rādx/-īcis* 'racine', d'origine indoeuropéenne (proche du gr. ancien *ῥάδιξ ῥάδιχος* 'branche', par évolution sémantique [métonymique]) [GDLI]. Ø LEI.

raviolle, † ravyolle, † raviolle

s.m. (souvent au pl.)

1. Petits carrés de pâte farcis, à l'origine, de viande hachée assaisonnée, ou d'autres ingrédients.
Potage de ravioles, fabriquer les ravioles.

1. Un grant tailloir de **raviolles**. (*Le Jeu d'amour : jeu d'aventure du moyen âge édité avec introduction, notes et glossaire*, éd. E. v. Kraemer, dans *Commentationes Humanarum Litterarum*, 1975 [ms. du déb. XIV^e s.], v. 54, p. 57 [p. 441 dans le ms.] ; cf. TLFi)
2. Macé respondit, que la plusgrant part se trouuoit en Berlinson, ville de Basque, en vne contrée qui se nōmoit Bengodi : En laquelle on lyoit les vignes de saulsisses : & y auoit lon vne ouaye pour de l'argent, & loyson parmy le marché. & y estoit vne montaigne toute de fromaige parmesin gratté, sur laquelle demouroient des gens qui ne faisoient autre chose que faire croysetz & **rauyolles**, qu'on cuysoit en bouillon de chapon : & puis on les iettoit de la embas, & qui plus en prenoit, plus en auoit : & la aupres couroit vng petit ruisseau de maluoysie, de la meilleure qui se vendit iamais, sans qu'il y eust dedans vne seule goutte deaue. (A. Le Maçon, *Le Decameron de Messire Iehan Bocace* [trad. de l'it.], 1545, 8^e journée, p. 180v^o-181r^o)
3. Autre disner de char. Premier metcz. Pastelz de beuf et roissolles, poiree noire, lamproyes a froide sauge, ung brouet d'Alemaigne de chair, une sause blanche de poisson et une arbolaste et grosse char de beuf et mouton. Second metcz. Rost de char, poissons d'eaue douce, poissons de mer, une cretonnee de char, **raviolles**, un rosé de lappereaulx et de bourrees a la saulse chaude d'oiseletz, tourtes pisaines, id est de Pise en Lombardie (et dist l'en tourtes lombardes, et y a des oiselés parmy la farce, et en plusieurs lieux cy apres dist tourtes lombardes). [...] Autre disner de chair. Premier mez. Poiree blanche, hastelez de beuf, grosse char, civé de veel, du brouet houssé. Second metz. Rost de char, poisson de mer et d'eaue douce, **ravioles** lombardes, une cretonnee d'Espagne. Tiers metcz. Lamproyes a la sausse, ung rosé, lait lardé et croutes de lait, tourtes pisaines, id est lombardes, darioles de cresse. (*Le Menagier de Paris*, 1394, II, IV, p. 175-177 ; cf. TLFi)
4. POTAGE DE **RAVIOLES** A LA TIVOLI. Le consommé empotage étant marqué selon la règle (Voir le potage de macaroni* à la napolitaine.), vous le faites réduire de moitié ; ensuite vous détrempez huit onces de farine avec un peu de Parmesan* râpé, de beurre, quatre jeunes d'œuf et un peu de crème double ; abaissez cette pâte extrêmement fine et carrément ; placez dessus, près du bord de l'abaisse, à un pouce de distance, gros comme une noix de muscade de farce de volaille, et ainsi de suite, en garnissant la longueur de l'abaisse, que vous mouillez légèrement en passant le pinceau tout autour des petites parties de farce ; alors vous les masquez en pliant le bord de l'abaisse dessus ; puis vous appuyez la pâte, afin que la farce se trouve contenue ; ensuite vous détaillez vos **ravioles** avec un petit coupe-pâte demi-circulaire de vingt lignes de diamètre, et les placez sur un couvercle de casserole légèrement saupoudré de farine. Après avoir employé toute la farce à faire des **ravioles**, vous les faites blanchir une seconde, les égouttez, et les faites mijoter un quart d'heure dans un plat à sauter avec deux petits pains de beurre et le tiers du consommé réduit ; ajoutez une pointe de mignonnette. Maintenant que vous avez fait cuire quatre onces de semoule* de Naples dans le tiers du consommé, avec un peu de beurre fin et de mignonnette ; observez qu'elle doit être veloutée, un peu liée et consistante ; ensuite vous en masquez légèrement le fond de la soupière ; semez dessus un peu de fromage (quatre onces) de Parmesan* râpé ; puis vous y joignez un lit de **ravioles**, du Parmesan*, un lit de semoule*, du Parmesan*, un lit de **ravioles**, du Parmesan*, et toujours de même, en terminant le potage par du Parmesan*, sur lequel vous ajoutez le fond des **ravioles**, un

peu de consommé, et versez le reste dans une casserole d'argent ; servez. (M.-A. Carême, *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, 1833, p. 219-221)

5. MENU DE GRAND DÎNER. Potages, Purée de perdreaux Chasseur, Orge perlé à la Princesse. – Huîtres de Marennes, Ostende, Impériales. – Hors-d'œuvre : Crevettes, Canapé de caviar*, Hareng à la russe, Saumon fumé. – Relevé : Truite à la Régence, Filet de bœuf à la Godard. – Boudins de lapereaux à la Lucullus. – Entrées : Poulardes à l'écossaise, Grenadins de veau à la Maréchale, Timbale de **raviolles** à la Monglas. – Sorbet* au Champagne. – Rôti de gibier à la Véron (Perdrix, Cailles, Ortolans, Bécassines). – Cardons à la moelle, Pointes d'asperges à la crème. – Glaces aux avelines garnies de gaufres. – Dessert choisi par la maîtresse de maison. (S. Mallarmé, *La Dernière mode*, 1874, p. 787)
6. Sous le terme générique de pâtes, on désigne, en cuisine, nombre d'aliments sains, nutritifs, très économiques. On range dans cette catégorie : le macaroni*, les nouilles, le vermicelle*, les **ravioles**, les gnocquis*, les lasagnes*, la semoule*, le tapioca, etc... C'est dire si l'utilité des pâtes est incontestable au point de vue alimentaire. Les pâtes, comme le macaroni*, les nouilles, le vermicelle*, les **ravioles**, doivent être d'une couleur jaune clair qui indique leur bonne qualité et leur fraîcheur. Le macaroni* et les nouilles se cuisent à l'eau bouillante pendant vingt minutes environ. Il est du reste aisé de se rendre compte de la cuisson à point, car alors ils doivent fléchir sous le doigt sans être désagregés ou réduits en pâte gluante. Il est utile de saler l'eau de cuisson. Quand ils sont à point, qu'ils ne collent, jetez dessus, en les égouttant, un peu d'eau froide. (*L'Est républicain*, Nancy, 10-08-1913)
7. Cette jeune exploitation agricole transforme son propre blé grâce à son moulin. Toute sa production est réalisée sur place au sein de l'atelier à la ferme où sont réalisés des pains au levain naturel ainsi que des pâtes fraîches, **ravioles**. (*Paris-Normandie*, Criquetot-L'Esneval, 09-06-2024, p. 10)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 4 ; s.v. *farfalle*, ex. 1 ; s.v. *gressin*, ex. 12.

2. *P. méton*. Le plat composé de ces pâtes farcies et assaisonnées de différentes sauces. *Une raviole de homard. Une raviole aux champignons*.

8. La salle à manger est luxueusement décorée et la vue sur le jardin verdoyant, les oiseaux qui se baignent dans les vasques de pierre est superbe. Avec un carpaccio* de bar aux herbes ou une salade* de langoustine, une **raviole** de homard ou des noisettes d'agneau de Pauillac rôties, une aumônière de fruits rouges ou un soufflé chaud... qu'il est bon, parfois, de se laisser traiter. (*L'Express*, Paris, 28-04-1994, p. 42)
9. Le sandre est flanqué d'un tempura de grenouilles et d'un risotto* d'orge perlé au jus d'oseille, les rognons de veau rôtis d'une galette de pommes de terre en mille-feuille et de moutarde à l'ancienne, enfin le carré de cochon d'une **raviole** de poireau et de pommes de terre à l'andouille du val d'Ajol. (*Le Point*, Paris, 30-08-2007, p. 115)
10. Sans oublier Peak Beer, dont la brasserie est située au plus haut point de Belgique, près du signal de Botrange, qui propose une sélection d'accords mets bières, tels que sa Peak IPA et filet américain ou encore sa Peak grand cru à déguster avec une **raviole** aux cèpes et shiitaké. (*Libération*, Paris, 18-03-2023, p. 42-43)

V. encore s.v. *radis*, ex. 8 ; s.v. *stracchino*, ex. 19.

3. (en particulier) Spécialité française constituée de carrés de pâte farcis de fromage (généralement comté ou emmental), de persil frais et d'œuf, et cuits à l'eau. *Raviole du Dauphiné*.

11. **Raviole** : *Dauphinat se développe*. Le fabriquant de la **raviole** du Dauphiné compte améliorer son chiffre d'affaires de 30% cette année : il augmente la productivité de l'unité de Romans et diversifie sa production. (*Le Progrès*, Lyon, 24-09-1997)

12. À la veille des fêtes de fin d'année, les **raviols** figurent parmi les incontournables à servir en entrée chaude ou en plat principal du repas du réveillon. Et pour la farce ? On pense foie gras, cèpes, escargots parmi les mets les plus raffinés à glisser dans ces bouchées gourmandes. La **raviole**, qui sait être gourmande, équilibrée et ravir les papilles, se présente en deux carrés de pâte extrêmement fins, assemblés et garnis. On connaît bien la **raviole** du Dauphiné, avec sa farce à base de comté, de fromage frais et de fines herbes. Toutefois la **raviole** s'est aujourd'hui largement émancipée de la célèbre dauphinoise. [...] La force de la **raviole** ? Être déclinable à l'envi. Langoustine, escargot, cèpe, sardine, bœuf, poulet, foie gras, œuf, fromage... On met de tout dans une **raviole**. Selon moi, c'est surtout le montage qui fait la **raviole** : on peut tout à fait réaliser une **raviole** sans pâte, avec des feuilles d'épinards, des fines lamelles de céleri* ou, même, avec de la mangue, souligne le chef Pérou. (*Presse Océan*, Nantes, 23-12-2023, p. 53)

REM. La forme *raviol(l)e(s)* a été adaptée au féminin probablement par analogie avec le genre du paronyme *rave* (v. commentaire historico-étymologique ci-dessous). – Originaire de Romans-sur-Isère, la raviole du Dauphiné est protégée par le label appellation d'origine contrôlée depuis 1989.

ÉTYM. 1^{re} att. : déb. XIV^e s. De l'it. *ravioli*, pluriel de *raviolo* (*raffiolo*, *rafiolo*, *rafiuolo*, *ravaiolo*, *raviuolo*, *ravivolo*, *ravviolo*) s.m., « Vivanda costituita da carni arrostate o lesse e macinate con verdure, oppure da verdure e ricotta pestate, avvolte in piccole quantità in pezzettini di pasta richiusi su se stessi in vario modo, ma prevalentemente in forma quadrata ; si mangiano lessi e conditi con sugo e parmigiano o con burro fuso e salvia (ed è specialità di origine ligure-piemontese). » (A. Pucci [ca 1309-1388], *Rime*, dans *Delizie degli eruditi toscani*, 1775, t. 6, p. 269), étymologie incertaine, peut-être de *rava* 'rave' [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le FEW (10, 72-73) s'aligne sur l'hypothèse étymologique du GDLI et présente le mot comme dérivé de l'it. du Nord *rava* (it. *rapa*) 'rave', supposant que les raviolis auraient d'abord été faits à base de raves, mais ceci n'est confirmé – comme le souligne le TLFi – ni par les plus anciennes attestations françaises, ni par les plus anciens livres de cuisine italienne. En revanche, à un moment de son histoire (vers la moitié du XVIII^e s. et jusqu'au début du XIX^e s.), le fr. *raviole(s)* a servi à désigner un type particulier de rave, ce qui pourrait avoir encouragé l'interprétation étymologique du FEW :

13. **Raviols & Raves de plusieurs façons**. Les raves tendres que l'on nomme **raviols** se peuvent servir en entremets après les avoir épluchées & blanchies jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous les coupez de la longueur du petit doigt, & les mettez dans un bon consommé & les faites mijotter longtemps pour qu'elles prennent du goût ; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un pain de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier sur le feu, à la place du beurre vous y pouvez mettre du bon coulis & faire réduire en sauce bien liée. *Autre façon* : les **raviols** à moitié cuites dans l'eau,

vous les rachevez dans un syrop de sucre*, les égouttez & trempez dans une pâte à vin pour les faire frire, & servez glacées de sucre*. Les radis* s'accroissent de même. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, p. 135)

14. **Ravioles au bouillon.** Ce sont des raves tendres, bien épluchées & blanchies. Vous les coupez de la longueur du petit doigt, & les faites cuire dans du bouillon avec une barde de lard. Faites-les égoutter & les arrangez dans une casserole. Mettez-y de la quinte-essence, dans laquelle vous les faites mitonner longtemps afin qu'elles prennent goût. En finissant, mettez un pain d'excellent beurre manié dans la farine. La sauce doit avoir un peu de consistance sans être épaisse. [...] **Ravioles en canelons.** [...]. (F. Marin, *Les dons de Comus, ou l'Art de la cuisine*, 1758, t. 2, p. 395-396)
15. **Ravioles en Friture.** Il faut suivre exactement le même procédé que pour le céleri* en friture, décrit ci-devant : on les glace ordinairement en les poudrant de sucre* en poudre, & en les touchant avec une pelle rouge : elles en sont plus faciles à digérer. (J. Lecointe, *La cuisine de santé*, 1790, t. 3, p. 120)
16. Le RAIFORT CULTIVÉ [...]. Cette plante, qui se cultive de toute ancienneté en Europe et en Chine, est originaire de la haute Asie, comme l'a prouvé le voyageur naturaliste Olivier, qui l'a trouvée en Perse dans l'état sauvage. On en connaît un grand nombre de variétés, qui se divisent en longues, en rondes et en grosses. Parmi les premières, qui sont les *petites raves* des maraîchers de Paris, et que j'appellerai **ravioles**, pour les distinguer des véritables raves, on remarque, la **RAVIOLE ROUGE** [...] La **RAVIOLE ROUGE HATIVE** [...] La **RAVIOLE SAUMONÉE** [...] La **RAVIOLE BLANCHE** [...]. (A. Thouin, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique, ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, 1821-1823, t. 13, p. 34-35)

Vollenweider 1963_b voit dans l'it. *raviolo* un mot issu du lat. *rubeola* (lat. médiéval *rabiola*), dérivé de *rubeus* 'roussâtre' et attesté chez Pline comme nom d'un fromage de chèvre ou de brebis (mais selon le TLFi ce mot ne s'y trouve pas). Toujours d'après Vollenweider, le mot latin serait également à l'origine de l'it. du Nord *robiola* 'fromage de chèvre' ; ce n'est pas l'avis du FEW, qui rattache ce dernier au lat. tardif **rubeolus* 'rougeâtre' (10, 531b), ni du DEI, qui y voit un dérivé de *Robbio*, nom d'une petite ville de Lombardie, région où ce fromage est fabriqué.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le GR consacre une entrée à part au fr. *raviolle* s.f., « (D'abord régional). Petit carré de pâte farci de fromage ou de divers ingrédients et que l'on mange cuit à l'eau. *Ravioles du Dauphiné, de Romans. Ravioles au chèvre, aux fruits de mer.* », dont il dit qu'il est attesté pour la première fois sous la forme *raviolle* au début du XIV^e siècle (aucune référence bibliographique n'étaie cette affirmation), et dérivé de *ravioula*, « mot d'un parler savoyard, lui-même probabl't dérivé du piémontais *rava* 'rave', cette préparation étant peut-être composée à l'origine d'un hachis de raves. → Ravioli. ».

ravioli

s.m. (souvent pl.)

1. Petits carrés de pâte farcis, à l'origine, de viande hachée assaisonnée, ou d'autres ingrédients.

Potage aux ravioli, cuire les ravioli.

1. *Le 9 Février.* Je fis un petit voyage par mer & par terre avec la famille *Maumari* & celle de Mr. *De Morlai*, Consul de Danemarck ; nous n'avons pas été bien loin cependant ; c'étoit seulement une partie formée pour manger des **Ravioli** dans une auberge à la *Piazza de' Negri*, vers l'extrémité occidentale de Genes. Je vous ai déjà parlé de ce mets ; on préfère, quand on veut en manger, d'aller chés des aubergistes ; ils le font meilleur qu'on ne le feroit chés soi & on n'en a pas l'embarras qu'on dit assés grand. Mais j'ai été étonné de voir ce plat si nourrissant, qu'on mange en guise de soupe, suivi par je ne sai combien d'autres plats ; c'étoit perdre de vue l'objet de la partie & se mettre dans le cas de gager une indigestion pour 15 jours. Heureusement pour moi j'avois un engagement, pour 3 heures, chés Mr. le Ms. *de Lomellini* & comme on s'étoit mis tard à table je ne fus pas plutôt lesté de **Ravioli** & de quelques autres morceaux, que je courus chés cet aimable Seigneur. (J. Bernoulli, *Lettres sur différens sujets, écrites pendant le cours d'un voyage par l'Allemagne, la Suisse, la France méridionale et l'Italie, en 1774 et 1775, 1777-1779*, p. 31-32)
2. *Potage à la Génoise ou aux Raviolis.* Prenez l'estomac d'une poularde ou d'un fort poulet cuit à la broche ; hachez-le bien ; prenez autant de tétines de veau ; ajoutez-y la même quantité d'épinards blanchis et bien pressés, et autant de fromage de Parmesan* râpé ; pilez le tout dans un mortier ; joignez-y de moment en moment quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, du sel, une pincée de gros poivre et le quart d'une muscade râpée ; quand le tout sera bien pilé et d'un bon goût, prenez des rognures de feuilletage ou de pâte brisée ; abaissez-les aussi minces que possible ; cela fait, mouillez avec un doreur cette abaisse de pâte, et couchez de distance en distance cette farce ou mélange, gros comme la moitié d'une noisette ; reployez votre pâte dessus ; soudez-la bien en formant vos **raviolis**, et coupez-les avec un coupe-pâte ; ayez soin que votre farce soit au milieu, et que vos **raviolis** ait [*sic*] la forme d'une petite rissole ; faites-les blanchir dans du grand bouillon ; égouttez-les dans une passoire ; jetez-les dans un excellent consommé, et servez. (A. Beauvilliers, *L'art du cuisinier*, 1814, p. 30)
3. **RAVIOLI** ou RAVIOLES (cuisine). – Petits carrés de pâtes renfermant des viandes finement hachées et bien assaisonnées. Faire cuire pendant 5 minutes dans du bouillon, saupoudrer de fromage râpé, et servir avec une sauce. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 1030)
4. Nous avons dîné chez l'écrivain Guerman avec sa famille et Kheilfitz, le metteur en scène de *La Dame au petit chien*. Nous savions qu'il n'avait échappé à la déportation qu'en se cachant et grâce, en partie, à Ehrenbourg. « Pas une fois je n'ai écrit le nom de Staline », nous a-t-il dit, tout en remplissant nos assiettes de **raviolis** sibériens³⁹⁹. (S. de Beauvoir, *La force des choses*, 1963, p. 479)

³⁹⁹ Connus aussi sous le nom de *pellmènes* ; cf. A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 113 : « Raviolis en pâte à nouilles abaissée mince et en forme de petit pâté. Garnies d'une noix de l'app. suivant : jambon gras et maigre, et même quantité de chair de gelinotte rôtie, coupés en dés ; assaisonné de sel, poivre, muscade et mélangé avec persil haché dans une espagnole serrée. Pocher à l'eau bouillante pendant un quart d'heure et servir en timbale avec beurre fondu citronné, persillé, et additionné de glace de viande. ».

5. On y trouve aussi une buvette tenue par les producteurs, une petite restauration avec les produits locaux et des glaces mais aussi sur les étals pains du paysan boulanger, fromages de brebis, légumes de saison, bœuf, veau, saucisse sèche, tartinades, conserves de légumes et de fruits, **raviolis** frais et pâtes sèches, savons et shampoings. (*La Dépêche du Midi*, Tarn, 17-07-2024)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 5 et 6 ; s.v. *cappelletti*, ex. 9 ; s.v. *fusilli*, ex. 3 ; s.v. *minestrone*, ex. 2 ; s.v. *panettone*, ex. 4 ; s.v. *panna cotta*, ex. 10 ; s.v. *penne*, ex. 4 ; s.v. *ricotta*, ex. 6 ; s.v. *rigatoni*, ex. 1 et 3 ; s.v. *sabayon*, ex. 2 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 2 et 8 ; s.v. *tortellini*, ex. 5 et 7.

2. *P. méton*. Le plat composé de ces pâtes farcies et assaisonnées de différentes sauces. *Un bon ravioli richement assaisonné, un ravioli de langoustines*.

6. La parade est lancée, quelque dix-sept bouchées qui vous emmènent du **ravioli** de ‘nduja au crabe royal en passant par un carpaccio* de wagyu, des oursins mêlés de champignons et un sorbet* d’aneth. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 29-01-2020)
7. Le **ravioli** de langoustines, sauce américaine, gelée à la feuille d’or, plat dont le chef est très fier, ne nous avait jamais convaincus auparavant, y compris dans sa version 3-étoiles du Pré Catelan : là non plus. (*Le Figaro*, Paris, 22-10-2022, p. 36)
8. A la table gastronomique, baptisée *LM 38*, il propose en amuse-bouche un nigiri revisité, mêlant tranche de génoise au cacao, filet d’anchois, gel au citron et thym citron. Place ensuite à un sashimi de truite saumonée façon César, puis un **ravioli** à la mousse de parmesan* et une extraction de basilic et courgette. (*Les Échos Week-End*, Paris, 14-07-2023)

V. encore s.v. *burrata*, ex. 2 ; s.v. *fusilli*, ex. 7 ; s.v. *linguine*, ex. 10 ; s.v. *osso buco*, ex. 2 ; s.v. *penne*, ex. 1 ; s.v. *porchetta*, ex. 13 ; s.v. *risotto*, ex. 2 ; s.v. *sabayon*, ex. 3 ; s.v. *spaghetti*, ex. 9 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 17.

REM. Le fr. *ravioli* s’emploie très majoritairement au singulier, et désigne alors le plat fait à base de ces pâtes – dans 79,5% des cas, le substantif est précédé d’un déterminant singulier (Europresse) –, d’où l’existence du pluriel conforme au système morphologique français *raviolis*, qui correspond aussi à la forme la plus employée (plus de 24 300 occurrences dans Europresse, contre les 6 300 environ de *ravioli*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1777-1779. De l’it. *ravioli*, pluriel de *raviolo* (*raffiolo*, *rafiolo*, *rafiuolo*, *ravaiolo*, *raviuolo*, *ravivolo*, *ravviolo*) s.m., « Vivanda costituita da carni arrostate o lesse e macinate con verdure, oppure da verdure e ricotta pestate, avvolte in piccole quantità in pezzettini di pasta richiusi su se stessi in vario modo, ma prevalentemente in forma quadrata ; si mangiano lessi e conditi con sugo e parmigiano o con burro fuso e salvia (ed è specialità di origine ligure-piemontese). » (A. Pucci [ca 1309-1388], *Rime*, dans *Delizie degli eruditi toscani*, 1775, t. 6, p. 269), étymologie incertaine, peut-être de *rava* ‘rave’ [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. → **raviole**.

ricotta, † ricotte

s.f.

Fromage frais fait à partir du petit-lait d'autres fromages. *Ricotta de vache, de brebis.*

1. **Ricottes de Langres.** Ayés vne grande bassine pleine de petit laict, autrement nommé laict-clair, mais qui soit bien doux : mettez-la sur du feu de charbon, en sorte que vostre laict soit chaud & ne puisse bouillir. Ayez aussi vn baston de bois de saule de la grosseur d'un œuf & le fêdez en trois par vn bout, en sorte qu'il fasse trois fourchons : avec ce baston remuez tousiours au fonds & au milieu de vostre bassine, & lors qu'il y aura vne **ricotte** attachée aux fourchons de ce baston, ostez-la doucement & la mettez dans vn petit panier, ou dans vn pot percé au fonds & aux costés, afin qu'elle se puisse esgoutter. Cela fait, mettez dans la bassine vn demy-verre de bon laict, & remuez tousiours comme auparavant. On peut tirer d'une bassinée iusques à deux douzaines de **ricottes**, qui sont fort delicates & se seruent avec du sucre*. (*L'escole parfaite des officiers de bouche*, 1662, p. 220-221)
2. *Addition à l'Économie Rustique. Fromage de Gruieres, contenant deux planches.* [...] On nomme cette partie caséuse *brocotte* dans les Vosges ; **ricotta** en Italie, & *ceracée* dans la Savoie ; [...]. (Diderot et d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1765, « Agriculture », t. 23)
3. Au moment où l'on servait la **ricotta**, espèce de fromage italien qui tient le milieu entre le fromage à la crème et le neuchâtel, Baja avisa dans un coin un morceau de mortier, et, tandis que bossu, les yeux fermés, la bouche toute grande ouverte, attendait avec une volupté de gourmand une cuillerée de **ricotta**, on lui ferma la bouche avec une grande truellée de plâtre et de chaux. (A. Dumas, *Italiens et Flamands*, 1862, série 2, p. 205)
4. **RICOTTE.** s.f. [Pr. *riko-te*] (lat. *recoctus*, cuit de nouveau). On appelle ainsi le produit caséux qu'on obtient encore du petit-lait qui résulte de la fabrication du fromage. Après avoir ajouté à ce petit-lait un dixième de lait frais et y avoir excité une nouvelle coagulation avec du jus de citron ou du vinaigre, on le fait chauffer à petit bouillon sur le feu. Il se forme alors à sa surface une pellicule composée de petites masses de caséum que l'on enlève avec l'écumoire, et qui constituent la r[icotte]. Cette substance, mise en formes, sert à faire de petits fromages que l'on mange habituellement frais. A Naples, les **ricottes** sont salées et séchées afin qu'elles puissent se conserver, et on les emploie pour assaisonner le macaroni*. (C. Flammarion, *Dictionnaire encyclopédique universel contenant tous les mots de la langue française et résumant l'ensemble des connaissances humaines à la fin du XIX^e siècle*, 1894-1898, t. 8, p. 234)
5. **CANNELONS* AUX PISTACHES*.** Les cannelons* se forment, selon la méthode habituelle, avec la pâte suivante : 800 gr. de farine, 100 gr. de saindoux, 100 gr. de sucre*, quatre jaunes d'œufs. Faire le mélange de la pâte en y joignant un peu de vin blanc. Dès que les cannelons* sont formés, on les plonge dans une grande friture de saindoux ; après les avoir égouttés et éponnés, on retire les bâtons qui ont servi à les former et, dès qu'ils sont froids, on les remplit d'une crème à la **ricotta** identique à celle employée pour le gâteau à la Palermitaine, avec cette différence que l'on remplace la macédoine de fruits par une bonne quantité de courge confite coupée en dés fins et des pistaches* hachées grossièrement. Poudrer les cannelons* de sucre* vanillé et les servir bien froids. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 01-01-1903, p. 245)

6. Toujours est-il que le vieux con était mort, et que j'allais revendre la maison où il avait passé ses dernières années ; j'allais également revendre le Toyota Land Cruiser qui lui servait à ramener des packs d'Évian du Casino Géant de Cherbourg. Moi qui vis près du Jardin des Plantes, qu'aurais-je fait d'un Toyota Land Cruiser ? J'aurais pu ramener des raviolis* à la **ricotta** du marché Mouffetard, et c'est à peu près tout. (M. Houellebecq, *Plateforme*, 2001, p. 28)
7. Lavez et coupez les courgettes en rondelles, les mettre dans une passoire et les saler. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'ail en chemise écrasé et faites frire les courgettes. Au fur et à mesure que vous faites frire, retirez les courgettes de l'huile et mettez-les dans une assiette sur du papier absorbant. Réservez la poêle avec l'huile et l'ail. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée et égouttez. Puis les mettre dans la poêle contenant l'huile et l'ail. Ajoutez quatre feuilles de menthe et les courgettes, et laissez cuire deux à trois minutes en mélangeant délicatement. Servez dans un plat. Saupoudrez le tout avec une pincée de **ricotta** salée râpée et garnissez avec deux feuilles de menthe. (*20 Minutes*, 19-06-2024, p. 8)

– (fr. québécois) s.m. *Id.*

8. Un blanc pour épouser la richesse des saveurs du **ricotta**, de la crème, du beurre et du mozzarella* du délicieux plat de manicotti de la semaine. J'aurais pu choisir un italien, mais c'est un accord avec un vin de France que je vous propose, plus précisément du Languedoc-Roussillon. Vous découvrirez ainsi la beauté d'un assemblage de grenache gris et blanc et de roussanne, propre à l'appellation. Une cuvée crémeuse et minérale à la fois. Son élevage sur lies fines puis, en barriques de fût de chêne, lui a donné de l'ampleur et permis de développer des saveurs affirmées de pêche, de poire et de fleurs blanches ainsi que de muscade. (*Métro* [en ligne], Montréal, Québec/Canada, 09-03-2021)

V. encore s.v. *cassate*, ex. 7 ; s.v. *farfalle*, ex. 1 ; s.v. *gnocchi*, ex. 18 ; s.v. *gressin*, ex. 12 ; s.v. *guanciale*, ex. 5 et 6 ; s.v. *linguine*, ex. 8 ; s.v. *mascarpone*, ex. 1 ; s.v. *minestrone*, ex. 5 ; s.v. *panna cotta*, ex. 3 ; s.v. *parmesan*, ex. 14 ; s.v. *stracchino*, ex. 18.

REM. Sur la base de correspondances déjà bien établies entre les deux langues, un mot italien en *-a*, tel que *ricotta*, a d'abord été automatiquement adapté en français avec une terminaison en *-e*. Aujourd'hui désuète, la forme *ricotte(s)* a pu aussi être influencée par la morphologie de son homologue indigène, le fr. régional (Vosges) *brocotte* « Partie caséeuse et butyreuse du petit lait » (v. ex. 2 ci-dessus), ou encore par celle du lyonnais *rigotte* (v. commentaire historico-étymologique ci-dessous). Faisant suite à cette forme francisée, le fr. *ricotta* témoigne en revanche d'une intégration régressive, c'est-à-dire du plus au moins adapté. – À l'exception du déplacement de l'accent tonique en fin de syllabe (et autres automatismes tels que la simplification phonétique de la gémée), le mot *ricotta* n'a pas été adapté (à tout le moins graphiquement), à l'exception de la morphologie du pluriel (quelques attestations en *-as*). La variante avec simplification graphique de la gémation consonantique *ricota(s)*, de même que le pluriel *ricottas*, ne sont toutefois attestés que par un nombre négligeable d'occurrences (< 30 résultats dans l'ensemble des bases consultées). Comme pour *burrata* (→ **burrata**) et *mozzarella* (→ **mozzarella**), l'emploi du genre masculin pour le substantif *ricotta* (v. ex. 8 ci-dessus), minoritaire par rapport à celui du féminin, représente une particularité québécoise (cf. Pypaert 2024, p. 132).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1662. De l'it. *ricotta* (vx *recotta*, *riccotta*, *ricocta*) s.f., « Prodotto alimentare ricavato dal siero di latte (per lo più di vacca, pecora, capra), scaldato e coagulato con l'aggiunta di caglio ; si

consuma anche con aggiunta di sale o zucchero e serve per la preparazione di primi e secondi piatti e dolci. » (*Poesie musicali del Trecento* [XIV^e s.], éd. G. Corsi, 1970, p. 312), féminin substantivé de *ricotto*, participe passé de *ricuocere* ‘faire cuire à nouveau’ [GDLI]. Le participe passé de *ricuocere* ‘faire cuire à nouveau’ a été substantivé au féminin car il s’agit de la *ricottura* (s.f.), la ‘recuisson’, du petit-lait [DELI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. On relève encore dans FEW (2, 1166b) l’existence du mot régional (Lyon) *rigotte* s.f. « petit fromage de chèvre renommé, qui se fait surtout à Condrieu » (v. encore s.v. *roquette*, ex. 10) et qui, malgré l’étymologie commune (le lat. *cōquĕre*), ne désigne pas le même type de fromage que la ricotta italienne. Le TLFi, qui ne consacre pas d’entrée à l’italianisme *ricotta*, enregistre en revanche le mot lyonnais *rigotte*, précisément comme un emprunt à l’italien : « Petit fromage plat et cylindrique fabriqué dans la région lyonnaise et le département de la Loire avec du lait de chèvre ou du lait de vache ou un mélange des deux, à pâte molle, à croûte naturelle jaune, rougeâtre ou bleutée », puis dans la rubrique étymologique « 1890 (*Gde Encyclop.*, s.v. *Condrieu*). Mot région. (Lyonnais et Dauphiné) empr. à l’ital. *ricotta* ‘fromage fabriqué à partir du petit-lait soumis à ébullition’, att. dep. 1548 (VARCHI ds TOMM.-BELL.), subst. issu du lat. *recoctus*, -a, part. passé de *recoquere* ‘faire recuire’ ». Le TLFi nous apprend aussi que le français avait emprunté l’italien *ricotta* au XVII^e siècle sous la forme *ricot(t)e*, attestée de 1605 (Vauquelin de la Fresnaye, dans E. Huguet, *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, vol. 6, 1965) à 1660 (A. Oudin, *Le trésor des deux langues espagnole et françoise de César Oudin*, 1660), ensuite reprise par Bescherelle 1845. Le TLFi semblerait alors confirmer l’idée, suggérée aussi par l’indication étymologique du GR, que la forme francisée *ricotte* soit un hapax au XVII^e siècle, repris ensuite à partir du milieu du XIX^e siècle. Le FEW, en revanche, en donnant une référence bibliographique du XVIII^e siècle, laisse croire à une certaine continuité dans l’histoire de cette forme ; mais comme il s’agit de *Le Nouveau cuisinier françois* (1746) de La Varenne (1618-1678), nouvelle édition, revue, corrigée et augmentée de l’ouvrage du cuisinier du marquis d’Uxelles, *Le Cuisinier françois* (1651), et compte tenu du fait que la documentation réunie ci-dessus ne fournit pas d’attestations pour le XVIII^e siècle, le scénario proposé par le TLFi semble être à privilégier.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Cette forme est absente du TLFi, ainsi que de son supplément.

rigatoni, rigatonis

s.m.pl.

1. Pâtes alimentaires en forme de gros tuyau strié. *Acheter des rigatoni, cuire les rigatoni.*

1. RESTAURANT MARCIA au bout du boulevard Maritime. Sa cuisine spéciale. Spaghetti*. Ravioli*. **Rigatoni**. Agnolotti. Tagliatelli*. Ses GLACES à la Sicilienne et Napolitaines. Ses VINS spéciaux : Chianti, Asti, Barbera. 32, rue des Bains. (*Le Petit Havre*, Havre, 07-06-1924, p. 3)
2. *Le Mexicain chauve*. Nouvelle inédite de W. Somerset MAUGHAM. Aimez-vous le macaroni* ? dit R... – Qu'entendez-vous par macaroni* ? répondit Ashenden. C'est à peu près comme si vous me demandiez si j'aime la poésie. J'aime Keats et Wordsworth, Verlaine, Goethe. Quand vous parlez de macaroni*, voulez-vous dire spaghetti*, tagliatelli*, **rigatoni**, vermicelli*, fettucini*, tufali, parfalli [*sic*], ou simplement macaroni* ? (*Gringoire : le grand hebdomadaire parisien*, Paris, 23-05-1930, p. 5)
3. Quatre pâtes, trois coquillettes, une fettucine* à la crème, un gratin de macaronis*, un macaronis*, quinze nouilles fraîches, trois **rigatoni**, deux raviolis*, quatre spaghettis*, un tortellini*, cinq tagliatelles* vertes. (G. Perec, *L'infra-ordinaire*, 1989, p. 102)

V. encore s.v. *linguine*, ex. 3.

2. *P. méton*. Le plat composé de ces pâtes farcies et assaisonnées de différentes sauces. *Rigatoni à la bolognaise, rigatoni au pesto**.

4. Depuis un an et demi, Angelo Procopio, qui s'était fait connaître avec sa minuscule table de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, partage sa bonne humeur du côté de l'hôpital Saint-Louis. Dans l'assiette, rien n'a changé : ses **rigatoni** à la bolognaise de veau et petits pois, ses gnocchis* à la sauce tomate pimentée, mozzarella* et basilic et sa salade* d'artichauts* poivrée crus au parmesan* font toujours recette. (*L'Express*, Paris, 21-05-2014, p. 17)
5. Elle prône la légèreté et la lisibilité avec un velouté de petit pois, des **rigatonis** au pesto* d'ail des ours et shiitakés ou une pomme rôtie à la vanille de Madagascar. Le menu offre un élégant mélange d'ici et d'ailleurs, bien équilibré, avec beaucoup de couleurs, de justes quantités et un usage mesuré du sucre* et du beurre. (*Le Figaro*, Paris, 03-05-2024, p. 39)

V. encore s.v. *ristretto*, ex. 6.

REM. C'est la forme fr. *rigatoni* qui s'emploie le plus souvent pour renvoyer à un pluriel – dans 84,4% des cas, le mot est précédé par un déterminant pluriel (Europresse) – au détriment de la forme du pluriel conforme au système morphologique français *rigatonis* (26,1% du total des occurrences de la forme *rigatoni(s)*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1924. De l'it. *rigatoni*, pluriel de *rigatone* s.m. (surtout au pl.), « Pasta alimentare di grande diffusione, costituita da un cannello corto e scanalato all'esterno per assorbire meglio il sugo

e i condimenti » (A. Panzini, *Dizionario moderno*, 1950 [1905], p. 585), augmentatif substantivé de *rigato*², participe passé de *rigare*² ‘rayer’ [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Le GR dit qu’il s’agit d’un emprunt à l’italien *rigatoni*, pluriel de *rigatone*, augmentatif de *riga* ‘rayure, strie’, ce qui n’est pas le cas. Certes, le participe passé *rigato* (tout comme l’infinitif *rigare*) est le dénominal de *riga* ; toutefois, *rigatone* n’est pas à strictement parler l’augmentatif de *riga*, qui aurait été **rigona*, mais bien celui de *rigato*.

risotto, rizotto, † risoto, † rizoto, † rizzoto

s.m.

Plat à base de riz* à grains ronds, revenu dans un corps gras, mouillé avec du bouillon, agrémenté de divers ingrédients et généralement assaisonné de parmesan*. *Risotto à la milanaise, risotto aux fruits de mer.*

XIX^e siècle

1. Ce lac communique avec celui que nous aperçûmes d'abord en venant de Pusiano par un passage garni d'herbes. Si nous avions été en train, nous nous y serions engagés ; je finis par m'endormir. Nous venons à l'auberge Manzoni avaler un **risotto**. (Stendhal, *Œuvres intimes*, « Journal du voyage dans la Brianza », 28 août 1818, Pléiade, 1955, éd. H. Martineau, p. 1330 ; cf. TLFi)
2. Les seuls restaurants de Paris qui aient une couleur étrangère sont *Biffi* et *Terré*. *Terré*, rue Neuve-des-Petits-Champs, est un restaurant espagnol. [...] Chez *Biffi*, *macaroni**, *lazagni**, *ravioli**, vous prennent à la gorge jusqu'à vous étouffer. Réfugiés et compositeurs, marquis toscans et artistes florentins, viennent là se consoler et s'inspirer en mangeant le **rizoto** national et le *stuffato* de la patrie. (*La Revue de Paris*, Paris, 01-03-1835, p. 117)
3. GIOVANNI MAESTRI DE MILAN ET C^{ie}. Rue Neuve des Petits-Champs, 75. Première et seule spécialité italienne en comestibles de tout genre, sans déroger à la généralité. Vins fins, liqueurs spiritueuses, sauces anglaises, moutarde pickles des Indes, fruits variés au vinaigre, en compotes, candis au sucre* et sec, oranges*, citrons, pâtés de Naples, légumes et farines de toutes sortes, huile surfine pour la table, *cuvier* [*sic*] de Russie, saumon fumé, thon à l'huile. Galantines truffées à l'Italienne, marbrées au gibier, gélamines naturelles, et douces à tous les goûts, chocolat de Milan et bouillon consommé en tablettes. Jambon de Saint-Daniel coupé en boîte, etc. – L'on sert le déjeuner à la fourchette à fantaisie. On sert le **risoto** à la milanaise et à la certosine, *macaroni** à la napolitaine sur place et en ville après commande. L'on tient aussi toute sorte de volailles truffées. (*La Diligence : journal des voyageurs*, Paris, 01-01-1845, p. 30)
4. *Souvenirs de l'ambassade française en Chine*. [...] Ma connaissance des habitudes chinoises les avait charmés, et lorsqu'après avoir puisé quelques bouchées dans le bol de la jeune fille, je le lui rendis en l'accompagnant d'une demi-piastre, aussitôt de tous côtés on m'offrit de recommencer cette communion fraternelle ; je donnai la préférence au bol d'un matelot de notre bord ; ce fut l'inconnu, comme toujours, qui me tenta. Le riz* était comme celui de la jeune fille, bien sec, largement développé ; la fécule, en éclatant, s'était épanouie en grumeaux argentins, mais le condiment qui l'accompagnait n'était pas le même, c'était un corps épais, d'une couleur jaunâtre et d'une odeur caséuse très-prononcée. Ce potage était un vrai **rizzoto** à l'italienne, dont le parmesan* était très accentué ; je mangeai jusqu'au dernier grain. (*Revue contemporaine*, Paris, 01-01-1854, p. 640)
5. Dans cette étude impartiale, il faut bien l'avouer, ce n'est pas le poète chrétien qui m'a semblé le plus grand. Boëce est à Pellico⁴⁰⁰ ce qu'est la statue antique à la copie mal venue dont un surmoulage

⁴⁰⁰ Silvio Pellico (1789-1854), écrivain et poète italien. Membre des *carbonari*, il fut l'un des patriotes qui tentèrent de résister aux Autrichiens et de renverser le royaume de Lombardie-Vénétie.

fréquent a boursoufflé les chairs en empâtant les contours, ce qu'est un vin généreux à ces eaux tièdes et parfumée que l'on sert au convive à la fin du repas ; celui-là est la force et celui-ci l'anémie. Et, tandis que Pellico ne trouve pas dans son cœur un seul cri d'indignation, quand Maroncelli⁴⁰¹, en danger de mort, attend, pour subir l'amputation d'un membre gangrené, le consentement d'une cour allemande, Boëce, entre la hache et le billot, célèbre les supplices glorieux de Sénèque et de Soranus, et cloue, avec Néron, le despotisme au pilori. A quoi tient cette différence ? A l'éducation, au tempérament, aux croyances ? qui sait, peut-être à la cuisine. La soupe innommée du Spielberg⁴⁰², en débilitant l'estomac, devait énerver la pensée, et Silvio serait resté sans doute un homme, s'il eût arrosé son *rizzotto* avec du lacryma-christi. Quel beau livre on pourrait faire sur le rôle *de l'alimentation dans les productions de l'esprit* ! (*L'Actualité littéraire, artistique, scientifique*, Paris, 01-06-1861, p. 7, [compte rendu de *La Consolation philosophique* de Boëce, par O. Sharp])

6. Le **rizzotto** (riz* épais au jus de viande et poudré à blanc avec du parmesan* râpé) est selon moi le meilleur plat de la cuisine milanaise. On en déjeune fort bien. Mais il faut encore être doué d'un certain appétit. (*La Vie parisienne*, Paris, 06-01-1866, p. 433)

XX^e siècle

7. Quoi de plus exquis qu'une fine omelette bien dorée, fourrée de morilles rissolées au beurre noisette ? Voulez-vous le secret d'un gourmet ? Remplacez dans la vraie et savoureuse matelote bourguignonne, le champignon ordinaire par la délicate morille. Elles accompagneront encore, avec autant de finesse, tendres chapons et grasses volailles, et que direz-vous, amateurs de la vraie cuisine, d'une terrine de cailles aux morilles cuites sous la cendre, dont on aura eu le soin de faire cette fois une petite alliance en fourrant chaque caille d'une truffe bien saine, le tout, bien entendu, arrosé de vieux madère et fine champagne, en observant surtout l'assaisonnement ? Un bon moine, dont la mine épanouie reflétait la bonne chère, me racontait qu'il avait une faiblesse pour le **risoto** au fin parmesan* accompagné d'un petit ragoût de morilles, truffes blanches et rognons de coq. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 15-04-1903, p. 85)
8. Puisque j'ai entr'ouvert, pour vous amies lectrices, mon vieux cahier de recettes provençales, je veux vous donner celle-ci qui fait un plat confortable, copieux, économique et dont le nom est joliment poétique : risoto i fru de mar (**rizoto** aux fruits de mer). Voilà : Mettez dans une casserole deux douzaines de moules, une douzaine de clovisses avec un oignon, une carotte émincés, thym, laurier, persil, un verre d'eau et quelques grains de poivre. Couvrez, mettez au feu. Une fois les moules et clovisses cuits, sortez-les des coquilles et passez à part le bouillon, que vous mettez de côté. D'autre part, vous aurez épluché deux douzaines de crevettes. Avec gros comme une noix de beurre et une cuillerée à soupe de farine, vous faites une sauce que vous ne laissez pas roussir et que vous mouillez avec une partie du bouillon de cuisson des moules. Laissez épaissir et liez avec un jaune d'œuf. Ajoutez des oursins en purée et un jus de citron. Dans cette sauce rose, grâce aux oursins, vous ajoutez les crevettes, quelques moules, quelques clovisses. Préparez maintenant un **rizoto** en le mouillant avec ce qui reste de la cuisson des moules. Le riz* cuit bien ferme, vous ajoutez les moules, crevettes et clovisses, puis cet appareil est versé dans un moule pour prendre forme. Renversé sur un plat, on verse autour la sauce et on sert le risoto i fru de mar. (*L'Action française*, Paris, 09-09-1919, p. 4)

⁴⁰¹ Pietro Maroncelli (1795-1846), patriote, musicien et écrivain italien, connu pour avoir été le compagnon de prison de Silvio Pellico.

⁴⁰² Prison en Moravie dans laquelle Pellico et Maroncelli furent envoyés, après leur arrestation pour conspiration.

9. Voilà le menu. Il y a comme entrée des rougets. Voulez-vous que nous en prenions ? – Moi, oui, mais vous, cela vous est défendu. Demandez à la place du **risotto**. (M. Proust, *À la recherche du temps perdu*, 18. « La Fugitive », 1922, p. 632)
10. **Rizotto** à l'italienne. Pour un bon **rizotto** les Italiens préfèrent le riz* du Piémont et un bon morceau de parmesan*. Faire revenir au beurre un oignon haché dans une casserole. Ajouter le riz* bien trié et laisser cuire à feu doux. Mouiller au bon bouillon et faire cuire sur le fourneau en remuant souvent avec une spatule de bois pendant 16 minutes. Au dernier moment, parmesan* râpé et un morceau de beurre frais. Le **rizotto** ne doit pas être trop épais. **Rizotto** à la Milanaise. Est comme le **rizotto** à l'italienne en ajoutant du safran. **Rizotto** aux truffes du Piémont (à la Piémontaise). Le riz* cuit comme à l'italienne, bien beurrer et fromager. Tailler des truffes blanches en lames et les mettre sur le **rizotto** au dernier moment. (*La Toque blanche*, Paris, 05-08-1927, p. 2)
11. LE RIZ*. Cette curieuse façon de cuire le riz* est italienne, elle donne du **rizzotto**. Un bon **rizzotto** a ses grains de riz* cuits à point, mais entiers ; il n'est ni trop sec, ni trop liquide et abondamment assaisonné de gruyère râpé, d'oignons (qu'on a mis sauter avec le riz*) et de purée de tomates. (Union des syndicats agricoles de la région du Nord, *L'Écho des syndicats agricoles*, Lille, 15-02-1930, p. 34-35)
12. **Rizzotto** milanaise. Pour six personnes, prenez : moelle de bœuf, 100 grammes ; riz* non glacé, 500 gr. ; bouillon, 1 litre ; beurre, 60 gr. ; safran en poudre, 0 gr. 50 ; sel, poivre. Dans une casserole, faites fondre la moelle de bœuf. Jetez les particules solides qui restent. Ajoutez le beurre à cette graisse. Lorsque le tout commence à fumer, versez le riz* sec dans la casserole, après en avoir mesuré le volume avec un verre. Remuez le tout pour favoriser l'absorption de la graisse par le riz. Lorsque ce dernier commence à se dorer légèrement, mouillez avec un volume et demi de bouillon chaud. Ainsi, pour deux verres de riz*, employez trois verres de bouillon. Salez et poivrez avec précaution. Ajoutez le safran. Couvrez le récipient et laissez vingt minutes à petit feu, ou mieux au four. Après ce temps, le riz* est cuit, mais il n'est pas tout à fait desséché. Ouvrez alors le récipient et laissez sur un tout petit feu, pendant une demi-heure au moins. De temps à autre, avec une spatule de bois, ramenez, à la surface, le riz* de la profondeur. Pendant cette opération, prenez garde de ne pas écraser les grains. Servez avec ou sans sauce tomate, mais toujours avec du parmesan* râpé dans un ravier. Chacun saupoudre son riz* de fromage, dans son assiette. (*L'Ouest-Éclair*, Rennes, 12-11-1930, p. 2)

XXI^e siècle⁴⁰³

13. Tapenade et crème de betteraves. **Rizotto** aux fruits de mer. Verrine framboise, mangue et banane aux éclats de cookies. Voilà un menu qui pourrait figurer au guide Michelin. Il s'agit en fait de celui qui a été élaboré par les enfants de l'école primaire Langevin pour tous les repas servis dans les établissements, foyers et portages à domicile de la ville selon un projet qu'un animateur nourrissait depuis la rentrée. (*La Provence*, Berre-l'Étang, 01-12-2021, p. 6)
14. Château de Pibarnon, bandol, 2023. Comme à son habitude, Eric de Saint Victor réussit parfaitement ses bandols. Celui-ci, charnu et aérien, composé en majorité de mourvèdre accompagné de cinsault, sera parfait pour tant de plats : agneau cuit dans son jus, thon grillé, anchoïade, **risotto** safrané, plats thaïs... Que dire de plus ? 27 €. (*Le Monde*, Paris, 22-06-2024, p. 11)

⁴⁰³ Pour l'époque contemporaine, nous ne traitons que les variantes graphiques attestées avec un nombre d'occurrences dans Europresse supérieur à 50.

15. *À Marseille, la cuisine carbure au solaire.* [...] Grâce à une plaque de cuisson en fonte chauffée par un système de miroir et de parabole, Le Présage devrait envoyer quarante couverts midi et soir et servir, en mode locavore, de fondants **risottos** au miso de pois chiche [*sic*] et champignons, ou des filets de maigre, le tout rôti aux UV (un fourneau électrique est prévu pour les jours de grisaille). Résolument low tech, avec son ossature en bois et ses murs en béton de chanvre, le resto aux airs de vaisseau spatial écolo orienté sud voisine avec les labos du technopôle de Château-Gombert. Joli symbole pour un projet futuriste qui veut « *parler aux ventres pour éveiller les esprits à la transition* », selon la formule de Pierre-André Aubert, ex-ingénieur aérospatial devenu cuisinier. Et qui espère maintenant faire rayonner la gastronomie solaire. (*Télérama*, Paris, 29-06-2024, p. 45)

V. encore s.v. *arancini*, ex. 5 ; s.v. *cappelletti*, ex. 9 et 12 ; s.v. *chou-fleur*, ex. 6 ; s.v. *estouffade*, ex. 9 ; s.v. *farfalle*, ex. 4 ; s.v. *granita*, ex. 12 ; s.v. *gressin*, ex. 7 ; s.v. *minestrone*, ex. 3 ; s.v. *osso buco*, ex. 2 et 8 ; s.v. *panettone*, ex. 1 ; s.v. *panna cotta*, ex. 6 ; s.v. *polenta*, ex. 9 ; s.v. *provolone*, ex. 2 ; s.v. *radicchio*, ex. 2, 5 et 6 ; s.v. *raviole*, ex. 9 ; s.v. *riz*, ex. 15 ; s.v. *romanesco*, ex. 6 et 10 ; s.v. *riz*, ex. 15 ; s.v. *sabayon*, ex. 8 ; s.v. *scampi*, ex. 1, 9 et 12 ; s.v. *spaghetti*, ex. 12 ; s.v. *tortellini*, ex. 14 ; s.v. *trévisé*, ex. 7.

REM. Les variantes graphiques *rizot(t)o(s)* s'expliquent par l'analogie avec *riz* ; celles avec redoublement de la consonne <z> *rizzot(t)o(s)* sont probablement dues à une forme d'hypercorrection, la gémiation étant un trait connu de la graphie italienne (les francophones ont tous l'image graphique du mot *pizza* en tête). Inversement, *-oto* pour *-otto* est dû au fait qu'une gémiation graphique ne s'entend de toute façon pas en français, ce qui favorise la confusion entre les deux graphies (simple et géminée). Quant à la forme graphiquement inaltérée *risotto*, de loin celle qui domine dans l'usage contemporain (plus de 31 200 résultats dans Europresse, contre les 400 à peu près de la forme *rizotto*), elle a, en revanche, été adaptée au système flexionnel français : même s'il reste marginal – il compte pour 6,7% du total des occurrences dans la base Europresse –, le pluriel *risottos* est aussi possible (v. ex. 15 ci-dessus), de même que le pluriel fidèle au modèle italien *risotti*, même si dans des proportions nettement plus faibles (moins de 200 occurrences dans Europresse, contre les 2 250 de *risottos*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1818. De l'it. *risotto* s.m., « Minestra asciutta, ottenuta cuocendo il riso con un soffritto di vari ingredienti e con l'aggiunta di brodo o di vino fino a cottura completa. – *Risotto alla milanese* : riso cotto a fuoco lento con un battuto di cipolle, burro, zafferano e con l'aggiunta di brodo durante la cottura » (A. Ghislanzoni, *Bizzarrie*, 1869, p. 11 ; 1829 ds DELI), dérivé de *riso* 'riz' (< lat. tardif ORYZA ; cf. FEW 7, 425b), selon l'usage dialectal lombard (cf. milanais *risòtt*) [GDLI]. Les rédacteurs du vocabulaire de l'AtLiTeG précisent que le mot *risotto*, attesté pour la première fois en 1826 (*Il cuoco senza pretese*), commence à circuler en italien au début du XIX^e siècle, et réfère d'abord à ce qu'on connaît aujourd'hui sous la dénomination de *risotto alla milanese*, c'est-à-dire avec l'ajout du safran. Contrairement à celles du mot, les origines du plat sont beaucoup plus anciennes : le *Riso alla lombarda* se trouve dans l'*Opera* de Bartolomeo Scappi (1570), plat composé de riz cuit dans le bouillon de chapons et accompagné de « polpe di pollo, cervellate e rossi d'uovo », tandis que le *riso alla milanese* apparaît dans AtLiTeG déjà en 1814 (*Nuovissima cucina economica*). Il est important de souligner que le mot *risotto* commence à circuler dans les langues européennes parallèlement à sa diffusion en italien. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le milanais *risòtt* ne semble pas avoir eu d'impact sur le français : les attestations de la forme *rizot(s)*, adaptée graphiquement par analogie au fr. *riz*, sont non seulement extrêmement rares, mais aussi postérieures à la première attestation du fr. *risotto* (v. ex. 1 ci-dessus) et doivent donc représenter une francisation indépendante, sans lien avec le mot dialectal milanais :

16. Bouillon Parisien. Rue Sornin, VICHY. MENU DU 21 AOÛT. – Plats du Jour. MATIN. Hors d'œuvre – Brochets persillade – Pieds de mouton poulette – **Rizots** aux truffes – Rognons brochette. (*Journal de Vichy*, Vichy, 21-08-1892)
17. Rizotto. Formule 1029. Faire fondre au beurre un oignon haché finement. Ajouter 250 grammes de riz* du Piémont et mouiller d'un litre ½ de consommé blanc. Laisser cuire sans remuer pendant 30 minutes et incorporer au dernier moment, un morceau de beurre frais et une poignée de Parmesan* râpé. OBSERVATIONS. – En Italie, on garnit les rizottos ou **rizots** de toutes sortes de choses, parmi lesquelles les truffes blanches du Piémont sont les plus goûtées. On sert aussi les **rizots** tomatés ou additionnés d'une pincée de safran. (P. Salles et P. Montagné, *La grande cuisine illustrée : sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante*, 1900, p. 427)

Avec un autre référent, le fr. *rizot* est attesté en 1789, mais il s'agit, là encore, d'un hapax :

18. Le priz du Riz* de Piémont, blanchi, est d'environ 4 livres l'émine, argent du pays. Les Marchands après l'avoir purifié, & en avoir formé plusieurs qualités, vendent le meilleur & le plus gros 5 livres. La seconde qualité 4 livres 10 sols. La troisième 4 livres. Quant à la quatrième, à laquelle on donne le nom de **rizot**, il ne vaut guère plus de 25 à 30 sols. Ce **rizot** sert au bas peuple, auquel il fait encore une assez bonne nourriture. (Société d'agriculture de Paris, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, Paris, 01-01-1789, p. 159-160)

ristretto, ristrette (SR)

s.m.

Café* très serré, fait à la vapeur au percolateur.

1. [...] bref, même l'expresso* **ristretto** ne parvint pas à me sortir d'une somnolence charmante que berçaient les sonores éclats de voix de la Balestra et les roucoulements de palombe amoureuse de sa fille. (J. Belleau, *Le diplomate fait échec au roi*, 1962, p. 66)
2. Mais l'heure était à la lecture de La Tribune [en ital. dans le texte]. Jean Calmet, sirotant un **ristretto** tiède, parcourait le journal en admirant le nombre de cochonneries que glorifiaient ses pages grisâtres. Second **ristretto** à peine plus chaud. Entrée de quelques élèves pressés. Fumée des cigarettes. (J. Chessex, *L'Ogre*, 1973, p. 146 ; cf. DSR)
3. Frankie Matthews fit tourner au fond de sa tasse ce qui restait de son **ristretto** [...]. (F. Chabrey, *Électroniquement vôtre*, *Matt*, 1974, p. 207)
4. Le patron pachydermique vient prendre la commande, apporte au bout de ses doigts énormes, sa personne flasque formant châte tout autour, la tasse de **ristretto** qui tinte la soucoupe. (G. Piroué, *San Rocco et ses fêtes*, 1976, p. 90)
5. Mais on ne peut compter, tant ils sont nombreux, tous les petits débits où les Italiens viennent prendre un café* noir, le matin, debout au comptoir. Ce petit café*, le « caffè **ristretto** » presque du concentré rempli à peine la moitié de la tasse, on le boit très sucré. Il est bien plus fort que notre « express* » qui, lui, correspond au « caffè lungo », c'est-à-dire au café* étendu d'eau, allongé comme nous disons et que les Italiens boivent tiède ou même froid. Ils apprécient aussi le « cappuccino-chiaro », assez clair et le « caffè macchiato* », que nous appelons café*-crème. En revanche ils n'en prennent pas après les repas comme le font généralement les Français. (L. Chabouis, *Le livre du café*, 1988, p. 24-25)
6. A peine installés dans ce bistrot chaleureux, nous voilà menus en main et mortadelle* en bouche. Des tranches savoureuses et parfumées comme un avant-goût de Dolce Vita. Idem avec cet antipasti* de Toscane, composé de charcuteries fines comme de la dentelle, de légumes grillés doux, d'une brushetta* de tomates (pain grillé, huile d'olive et tomates concassées) rouge et charnue comme une belle Italienne timide et d'une salade* de roquette* légère comme une robe de printemps. Un vrai plaisir. La friture de scampi* et chipirons (calamars*) donne des envies de bain de minuit. Quant à mes rigatoni* aux aubergines, mozzarella* et basilic, al dente et savoureux, ils me renvoient avec délice à quelques suaves et chauds souvenirs italiens. Fin sur un café* « **ristretto** » toujours unique et une addition légère et coquine comme un sourire... qui vous donne déjà un autre rendez-vous ! (*Télérama*, Paris, 17-05-2003, p. 21)
7. On veut que nos visiteurs partagent ce sentiment, que notre espace ne repousse pas, mais invite. D'où le café avec les **ristretti** de rigueur, le « store » avec le prosciutto [*sic*] et la farine de Coulommiers, les espaces pour les « art talks » ouverts au dialogue. Galleria Continua Paris ne sera pas seulement un lieu de ventes, même si c'est important pour survivre et créer, mais un lieu perméable, ouvert, expérimental comme un laboratoire. Le temps nous accompagne. Il s'agit de marcher tout doucement vers le monde de l'art contemporain, sans forcément viser le bel espace blanc, chic, design. (*Le Figaro* [en ligne], 22-01-2021)

8. Il y a les auteurs inspirés ; et il y a, plus rares et souvent plus précieux, les auteurs expirés. Après avoir lu *On vient de loin*, large recueil d'œuvres choisies de Yasmina Reza dans la collection « Quarto » de Gallimard, on la classe dans cette dernière catégorie. Expliquons-nous : l'auteur inspiré attend que, venu du dehors, descendant du ciel, enfanté par les fins dernières, un grand récit utilise sa personne pour s'écrire, et devienne l'empreinte de l'éternité dans l'époque de l'écrivain. Au contraire, l'auteur expiré écrit sans convoquer de telles puissances extérieures, en étant simplement stupéfait de la nature et de l'aventure humaines, les yeux en gobille, sidéré, haletant, ébahi, dessinant des récits depuis le centre de son être, convoquant les fonds de sa psychologie obscure, dans les tourments de ses ambivalences et le tremblement de ses doutes. L'œuvre d'un écrivain *expiré* ressemble à un tracé sismographique : c'est Yasmina Reza. L'œuvre d'un écrivain *inspiré* a quelque chose d'un traité, d'une charte, d'un projet qui lie l'invisible au visible, une idée générale et un devenir historique, souvent avec une touche de péplum solennel : c'est Annie Ernaux. Le lecteur tranchera. Les œuvres pétillantes et tragiques de Reza ont l'air d'avoir été écrites par un psychanalyste esthète qui boirait trop de **ristrettos**, et qui nous parlerait de ce salaud de temps, des accidents, de la maladie, de la mort, de la folie, du vieillissement, et des insondables mystères de l'attachement, surtout dans le couple. (*Le Figaro Magazine*, 03-05-2024, p. 105)
9. L'étude d'Ipsos pour Nescafé remarque en outre des évolutions dans la manière qu'ont les Français de consommer leur café*. D'abord, 73% des buveurs disent en déguster une tasse le matin, au petit-déjeuner. La maison est indiscutablement leur lieu de prédilection pour en boire, puisque 85% d'entre eux en boivent au sein de leur foyer, contre 14% dans les *coffee shop*. Mais comment l'aiment-ils ? Sur ce point, on distingue bien deux catégories de gens. Ceux qui le préfèrent pur, et ceux qui apprécient également les boissons à base de café* mais avec par exemple du lait. Les premiers sont plus nombreux : ils représentent 76% des buveurs de cafés*. Au sein de cette catégorie, match dans le match pour déterminer si l'on est plus expresso* ou allongé. C'est le premier qui l'emporte de justesse, bu par 42% des interrogés contre 39% pour son concurrent. Les deux devançant en tout cas le **ristretto** (13%) et le frappé (9%). (*Ouest-France* [en ligne], Rennes, 06-06-2024)

V. encore s.v. *cappuccino*, ex. 4 ; s.v. *macchiato*, ex. 1.

– (SR) *Ristrette* (sg.), *ristretti* (pl.). *Id.*

10. La conversation tomba. Au bout d'un moment, je demandai à Juana si elle voulait boire un second Sinalco. Nous commandâmes deux **ristretti**. (J. Ormaond, *Transit*, 1966, p. 106)
11. Né à Madrid, Firmin a vécu depuis l'âge de 12 mois à La Chaux-de-Fonds. « Je suis un véritable Chaux-de-Fonnier, mais aussi un pur bâtard des Montagnes. ». Comme nombre d'habitants de cette ville incroyable : Bernois chassés de l'Emmental, Juifs errants, Italiens, Espagnols et Portugais fuyant la misère de leur région et attirés comme des papillons par les lumières de la richesse helvétique. Au Café du Centre culturel ABC, son fief, Firmin allume un cigarillo, gobe un **ristrette** noir comme l'asphalte de Travers, et reprend : « Ici, j'ai suivi les cours de l'École de commerce, mais en parallèle j'ai fait du théâtre, de la mise en scène, et de l'écriture. ». Sa dernière création, c'était L'Ile des esclaves de Marivaux. (*Le Temps*, Genève, 12-03-1999)
12. La machine Dolce Gusto de Nescafé, comme son nom l'indique, a trouvé son créneau plutôt dans les boissons douces à base de café* que dans les **ristretti** serrés. Pour suivre la tendance du « sans lactose » (qui vient tout de même d'une réalité puisque 20% des Suisses seraient intolérants), la

marque a lancé deux capsules pour un seul résultat : le cappuccino* au lait de soja. Il faut donc deux opérations (et deux dosettes – la tendance écolo en prend pour son grade) pour arriver à une tasse mousseuse à souhait qui ressemble plus à un doudou qu'à un vrai café*, avec sa saveur volontairement sucrée. Ce cappuccino* branché pourra séduire les intolérants, mais le goût spécifique au lait de soja reste très prononcé et fera fuir ceux qui ne le supportent pas. (*24 Heures*, Lausanne, 10-09-2016, p. 25)

13. Après un reste (un « recrotson ») du potage de midi au cerfeuil, on entamait une tomme replète de la Vallée avec un pain mi-blanc « à la croix ». Sinon, des patates en robe des champs sur lesquelles avait fondu du lard fumé appelé « speck ». Suivaient une compote de saison, des gâteaux aux pommes, à la rhubarbe, ou (miam et remiam !) à la poire sur une pâte fourrée de noisettes pilées. Ce souper frugal à la vaudoise s'arrosait rarement d'alcool : on y buvait du café*. Pas du 18 carats millésimé arabica ou Blue Mountain de Jamaïque. Du caoua quoi, et au lait bien chaud, versé dans des bols en grès. On y trempait un crotchon de pain, puis des franges de la tarte au vin de Mille Prenleloup, la voisine. S'ensuivait un chœur de lèchements de doigts et de déglutitions malappries – un vrai bonheur rustique ! Depuis, les Vaudois se sont civilisés, ne déglutissent plus bruyamment et se sont avantageusement italianisés au plan de la gastronomie. Surtout dans l'appréciation du café* : avec la sophistication de plus en plus performante des percolateurs, nos bistrotiers ultramontains nous ont appris l'alchimie du dosage. A distinguer de l'expresso*, le **ristretto** qui est plus tassé, et dont le diminutif **ristrette** usité en Romandie rend perplexes nos hôtes parisiens – il correspond à ce qu'ils appellent un express* court ou serré. (*24 Heures*, Lausanne, 18-02-2013, p. 16)
14. À travers la baie vitrée, ses yeux embrassèrent la place du Bourg-de-Four. À cette heure matinale, la bise glaçait les rues de la cité et, à part deux flics qui se les gelaient devant le Palais de justice, il n'y avait pas un chat pour traverser la fameuse esplanade. De toute façon, malgré la fin des mesures de confinement dues au virus HAZ, les gens restaient prudents et sortaient peu. D'un geste, le jeune homme but son **ristrette**. D'un autre, il en commanda un deuxième. Il y en aurait encore trois ou quatre. Noah, le café*, c'était l'unique drogue à laquelle il se shootait. (*Tribune de Genève*, Genève, 04-04-2020, p. 21)

REM. La variante avec francisation de la finale *ristrette* est un régionalisme (Suisse) ; qualifiée comme tel par le GR, elle est présentée par le DSR comme la seule variante vraiment courante à l'oral dans cette variété de français. Les occurrences de cette forme dans la base Europresse – 200 à peu près – se trouvent soit dans des journaux suisses (v. ex. 11, 13 et 14 ci-dessus). D'après la documentation réunie, le pluriel conforme au modèle italien *ristretti* serait aussi un usage typiquement suisse (v. ex. 10, tiré d'un roman de l'écrivaine suisse Jacqueline Ormaond, et 12 ci-dessus) : des 32 occurrences du fr. *ristretti* dans Europresse, 20 se trouvent dans un titre de presse suisse – en fr. hexagonal, *ristretti* s'emploie le plus souvent dans un contexte de xénisme (v. ex. 7 ci-dessus). Quant à la forme *ristretto*, dont le pluriel conforme au système flexionnel français *ristrettos* (v. ex. 8 ci-dessus) n'est pas très employé (moins de 50 résultats dans Europresse), ses attestations les plus anciennes étant chez des auteurs suisses, il est légitime de croire qu'elle serait apparue, comme l'usage de la boisson qu'elle désigne, d'abord en Suisse, pour pénétrer ensuite en France.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1962. De l'it. (*caffè*) *ristretto* s.m., « Caffè concentrato, preparato con poca acqua e di gusto particolarmente intenso » (A. Moravia, *L'attenzione*, 1965, p. 113), participe passé du verbe *restringere* 'restreindre ; réduire' [GDLI]. Le Treccani ajoute que, par ellipse du déterminé, l'adjectif

ristretto a été substantivé dans des expressions telles que *brodo ristretto* ‘bouillon réduit ; consommé’ > *un ristretto* ou, la plus employée dans l’absolu, *caffè ristretto* > *un ristretto*. Dans ce sens, le mot est attesté depuis 1863 (P. Fanfani, *Vocabolario dell’uso toscano* et G. Manuzzi, *Vocabolario della lingua italiana*) [DELI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le fr. *ristretto* est soit le résultat de l’ellipse du déterminé français *expresso/café* dans la locution hybride *expresso/café ristretto* (v. ex. 1 et 5 ci-dessous), soit un emprunt direct à l’it. *ristretto*, langue dans laquelle l’ellipse a déjà eu lieu bien avant l’apparition du simple en français.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément.

riz, † ris

s.m.

Plante monocotylédone de la famille des Graminées, herbacée, annuelle, comprenant de nombreuses variétés, dont le grain est riche en amidon, et qui constitue l'une des grandes céréales nourricières. *P. méton*. Grain de cette plante spécialement traité pour l'alimentation ; plat à base de ce grain.

XIII^e siècle

1. **ris** « grain de la plante oryza sativa ». (doc. [ca 1270] ds *Recueil des anciennes coutumes de la Belgique*, éd. L. Gilliodts-Van Severen, « Coutumes des pays et comté de Flandre », t. 5, p. 105 ; cf. TLFi et Hope 1971, p. 49)
2. Il ont forment et **ris** et autres bles a grant plantee. (*Le Livre de Marco Polo* [1298], éd. L. F. Benedetto, 1928, p. 108 ; cf. TLFi)

XIV^e siècle

3. Ceste terre est tres bonne, car il a tres grand planté de chars, de blefz, de **ris**, de or, d'argent, de claux de giroffle et de tous autres biens. [...] Et nompourquant il ont tres grant habondance de tous biens et grant marchet de pain, de char, de **ris** et aussi de vin, le quel il tiennent a tres noble buvraige, et le nomment bignu en leur langaige. (Pierre le Long, *Le Voyage en Asie d'Odoric de Pordenone*⁴⁰⁴ traduit par Jean le Long, 1351, p. 28 et 41)
4. Item, quant vous junereiz, ou ou temps que en doit juneir, soit en quairesme ou en autre temps, vous poeiz bien maingieir de l'orge aux esmandres ou dou **riz** fais a foison d'amandres et de la purie de chiches. (*Consultation de Jean Le Fèvre, médecin [messin] établi à Montpellier, sur le traitement de la goutte* [fin XIV^e s.], dans P. Meyer et G. Paris, *Romania*, 1886, t. 15, p. 183 ; cf. TLFi)
5. Tiers metz. Pastelz de chappons a la dodine, **ris** engoulé, queue de sanglier a la saulse chaude, leschefrictes et darioles sucreees. [...] L'entremetz lux et carpes, l'entremetz eslevé ; civé, paons, butors, herons, et autres choses. L'issue. Venoison, **riz** engoulé, pasteiz de chappons, flaons de cresseme, darioles, anguilles renversees, fruit, oubles, estrees et le claré. (*Le Menagier de Paris*, 1394, II, IV, p. 179-180)

XV^e siècle

6. Et avant que ledit seigneur fust venu en ladite place, on y avoit porté au millieu, bien cent grandes escuelles d'estain et en chascune avoit une piece de mouton et du **ris**. (B. de La Broquière, *Le Voyage d'Outremer*, 1455, p. 190)

⁴⁰⁴ Missionnaire franciscain vénitien (1286-1331) ; avec Marco Polo, l'un des rares Européens à avoir voyagé en Extrême-Orient durant le Moyen Âge.

7. Quant est des corps, ilz sont pourriz, / Aient esté seigneurs ou dames, / Souëf et tendrement nourriz / De cresse, froumentee ou **riz**, / Et les oz declinent en pouldre, / Ausquelz ne chault d'esbat ne riz. (F. Villon, *Le Testament*, 1461, p. 134)

XVI^e siècle

8. Le premier jour de l'an, le bateau du Sacre et le nostre furent à terre pour avoir des victuailles, car nous en avions mestier ; car nous ne mangions que du **ris** et ne buvions que de l'eau pour espargner nos victuailles. Depuis ce jour jusques au dix-huitiesme jour de janvier, nous continuasmes à faire marchandise avec eux, et leur vendismes du rouge de Paris, de la toile, des bougrans, des miroirs et des patenostres pour de l'or, du **ris** et du miel, avec des coqs et des poules pour vivre, et ne sceusmes avoir du poivre que deux bahars pour le Sacre et pour nous. (P. Crignon, *La Navigation de Jean et Raoul Parmentier*, 1529, p. 48)
9. Quant le sable est gras et jaune, alors il se trouve bonpour le grain, et quant il est blanc et sec, bon pour les bois, et fruits sauvages : Or se faut il accommoder au naturel de sonterroir, et selon iceluy semer et planter par endroits choses à luy propres, et qui luy viennent à gré, comme legumes, millet, paniz, **riz**, lentilles, vesses, et choses qui ne requierent gueresgrand gresse. (C. Estienne, *L'Agriculture et maison rustique*, 1564, p. 5r^o)

XVII^e siècle

10. Ce qui plus chatouilla ma fole fantaisie / à courir ce hazard, / C'est que je creus la Mer estre de Malvoisie, / Et le pavé de lard. / Mon Maistre, qui sçavoit disposer mon courage, / Me disoit, Ha ! Faustin, / Tes moindres mets seront Manestres au fromage, / Le soir et le matin. / Il me persuada, mais voyez ma folie, / Que les chapons au **ris**, / Estoiient aussi communs par toute l'Italie, / Que les Choux à Paris. (N. Gougenot, *La Comédie des comédiens*, 1633, p. 56)
11. Il faut boire votre vin pur ; et pour épaissir votre sang, qui est trop subtil, il faut manger de bon gros boeuf, de bon gros porc, de bon fromage de Hollande, du gruau et du **riz**, et des marrons* et des oublies, pour coller et conglutiner. Votre médecin est une bête. Je veux vous en envoyer un de ma main, et je viendrai vous voir de temps en temps, tandis que je serai en cette ville. (Molière, *Le Malade imaginaire*, 1673, acte III, scène X, p. 422-423)

XVIII^e siècle

12. La Hollande marécageuse et stérile en plus d'un canton se faisait sous le cinquième degré de latitude septentrionale un royaume dans la contrée la plus fertile de la terre, où les campagnes sont couvertes de **ris**, de poivre, de canelle, et où la vigne porte deux fois l'année. [...]. L'extrême fertilité de la terre des Indes, et la chaleur du climat, font que cette subsistance et ce vêtement ne coûtent presque rien. L'ouvrier qui cherche les diamants dans les mines, gagne de quoi acheter un peu de **ris** et une chemise de coton : partout la pauvreté sert à peu de frais la richesse. (Voltaire, *Essay sur l'histoire générale et sur les mœurs et sur l'esprit des nations*, 1756, t. 4, p. 240 et 305)
13. Le soir, on servit au roi un souper à la turque, sur une petite table, d'un pié de hauteur, placée sur le sofa même où il étoit assis. Les mets furent en grand nombre. C'étoient différentes sortes de rôti, du mouton bouilli, coupé en morceaux, une poule au **riz**, quantité d'assiettes, chargées de miel, de laitage, et divers autres plats à l'usage du pays. (L'Abbé Prévost, *Le Monde moral ou Mémoires pour servir à l'histoire du cœur humain*, 1760, p. 480-481)

XIX^e siècle

14. Nana hochait la tête, satisfaite. C'était l'ancien dîner solide d'un hôtel de province : vol-au-vent à la financière, poule au **riz**, haricots au jus, crème à la vanille glacée de caramel. Ces dames tombaient particulièrement sur la poule au **riz**, éclatant dans leurs corsages, s'essuyant les lèvres d'une main lente. (É. Zola, *Nana*, 1880, p. 1301)

XX^e siècle

15. **RIZ**. Pour la préparation des **Riz** Pilaw et des Rizotto*, la qualité du **riz** est chose essentielle. Pour le Pilaw, les **riz** de l'Inde dont nous prenons le Patna pour type sont à préférer. A défaut on emploie du **riz** Caroline, mais celui-ci convient principalement pour les Entremets et les Salades*. Pour le Rizotto*, on doit, autant que possible, donner la préférence au **riz** du Piémont. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 768)

XXI^e siècle

16. Le buffet était exquis, composé de cuisine thaïe et chinoise. Il y avait des petits nems craquants au basilic et à la citronnelle, des beignets de liseron d'eau, du curry de crevettes au lait de coco, du **riz** sauté aux noix de cajou et aux amandes, un canard laqué incroyablement fondant et savoureux. Pour l'occasion, on avait importé des vins français. (M. Houellebecq, *Plateforme*, 2001, p. 302)

V. encore s.v. *céleri*, ex. 8 ; s.v. *lasagne*, ex. 2 et 9 ; s.v. *orange*, ex. 3 ; s.v. *semoule*, ex. 6 ; s.v. *vermicelle*, ex. 5 [pour la forme *ris*] ; s.v. *affogato*, ex. 2 et 3 ; s.v. *arancini*, ex. 1 ; s.v. *daube*, ex. 4 ; s.v. *fusilli*, ex. 4 ; s.v. *gnocchi*, ex. 9 et 10 ; s.v. *grana*, ex. 1 et 2 ; s.v. *gressin*, ex. 7 ; s.v. *latte*, ex. 4 ; s.v. *linguine*, ex. 8 ; s.v. *minestrone*, ex. 1 ; s.v. *mozzarella*, ex. 3 et 7 ; s.v. *orange*, ex. 3 ; s.v. *osso buco*, ex. 7 ; s.v. *panettone*, ex. 3 ; s.v. *pancetta*, ex. 2 ; s.v. *panna cotta*, ex. 9 ; s.v. *penne*, ex. 6 ; s.v. *polenta*, ex. 16 et 24 ; s.v. *radicchio*, ex. 5 ; s.v. *risotto*, ex. 4, 6, 8, 10, 11, 12, 17 et 18 ; s.v. *sabayon*, ex. 12, 21, 27, 36, 37 et 41 ; s.v. *salami*, ex. 4 ; s.v. *scampi*, ex. 9 ; s.v. *semoule*, ex. 7, 12 et 13 ; s.v. *tortellini*, ex. 13 ; s.v. *vermicelle*, ex. 1, 14, 20, 27, 28 et 36 [pour la forme *riz*].

REM. Le fr. *ris*, influencé par l'it. *riso* et en usage jusqu'au XIX^e siècle – l'édition de 1798 du *Dictionnaire de l'Académie française* est la dernière à enregistrer cette forme –, cesse, à partir du XX^e siècle, de concurrencer la forme *riz*, dont le -z final, présent aussi dans l'it. vx *rizo* (v. étym. ci-dessous), a été rétabli d'après l'étymon latin (lui-même d'origine grecque) ORYZA.

ÉTYM. 1^{re} att. : ca 1270. De l'it. *riso* (vx *rizo*) s.m., « Pianta erbacea annuale della famiglia Graminacee, [...] ; il frutto, utilizzato per l'alimentazione umana, è una cariosside elissoïdale ricoperta da glumette e glume che aderiscono strettamente ; la specie più comunemente coltivata in Italia è l'*Oryza sativa* [...]. – Anche : il frutto commestibile di tale pianta, che dopo la lavorazione si presenta come un chicco bianco, di forma allungata e appuntita a una delle estremità, ricco di amido. » (F. Balducci Pegolotti [fin XIII^e s.- ca 1347], *La pratica della mercatura*, éd. A. Evans, 1936, p. 211), du lat. *oryza*, lui-même du grec ὄρυζα, d'origine orientale et, en particulier, persane (cf. afghan *urižē*), qui désigne le fruit et non la plante ; cf. aussi lat. médiéval *risus* (1281-1288 ds Salimbene) [GDLI].

Le DELI nous apprend l'histoire de ce vocable débarqué en Italie en deux phases successives, en latin au début de l'Empire (*oryza* est attesté chez Horace par exemple) et dans les vulgaires italiens à l'époque médiévale, sous la forme *risus*. Dans les deux cas, le mot est largement considéré comme une mutation du grec *óryza* (> lat. *oryza* > **ōryzu(m)* ; cf. aussi FEW 7, 425b-426a) qui, comme le latin, désignait le fruit mais non la plante. Ø LEI.

□ **romanesco**

s.m.

Variété de chou-fleur* de couleur verdâtre, dont les inflorescences sont composées de nombreuses têtes coniques et pointues, disposées géométriquement en spirales rappelant des fractales.

1. C'est aussi à cette période de l'année que l'on peut trouver au Marché Jean-Talon, et chez un seul marchand (son nom m'échappe, mais informez-vous) un légume appelé **romanesco**, qui ressemble à un chou-fleur* vert et pointu (à ne pas confondre avec le chou-fleur* vert et à la forme arrondie que l'on trouve dans plusieurs kiosques). Le **romanesco** est d'une douceur incroyable, il fond dans la bouche, on peut le manger comme légume d'accompagnement ou en faire un potage, parfumé à la muscade. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 29-09-1991, p. 6)
2. Que le ciel soit gris ou bleu, que le marché d'Oloron attire ou non les foules, c'est toujours le même sourire qui éclaire le visage de Babet Gassies. Un sourire franc et sincère. Loin d'être une commerçante professionnelle, c'est une agricultrice convaincue qui ouvre son étal tous les vendredis sous le carré de la halle. Avec des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs : des brocolis* en forme de sapin que l'on nomme **romanesco**, des castagnes (châtaignes) monumentales, des raisins juteux (à la saison bien sûr), de magnifiques choux-fleurs*, et surtout les fameux haricots-maïs puisqu'elle est présidente des producteurs du Béarn de ce petit blanc qui reste l'aliment de base d'une bonne *[sic]* garbure. (*Sud Ouest*, Béarn, 05-01-1996)
3. Le monde de Gérard Verger, le bien-nommé, est peuplé de fruits et légumes aux noms chantants et inhabituels : pain à l'épeautre, tartare d'algue, grappe de physalis, bouquet de **romanesco**, marmelade de nèfle, kevano en salade* et pâtisseries en pagaille. (*Le Figaro*, Paris, 12-11-1998, p. 31)
4. Une diversification intraspécifique est, par ailleurs, bien engagée avec le développement significatif du type '**Romanesco**', une variété italienne, et du chou-fleur* vert. (*Larousse agricole*, 2002, p. 133, s.v. *chou-fleur*)
5. Cousin du brocoli* et ancêtre du chou-fleur* blanc classique, le **Romanesco** était produit dans le sud de l'Europe, en Italie à proximité de Rome, d'où son nom. Depuis 1990, il est cultivé en Bretagne, essentiellement dans le Finistère et les Côtes-d'Armor. (*Le Télégramme*, Bretagne, 21-08-2002)
6. Il n'y a pas de restaurant à l'hôtel, mais on trouve le Saint-Amour en face. Certains disent que c'est le Toqué de Québec et je crois qu'ils n'ont pas tort. Le chef a accumulé les prix les plus prestigieux. Nous nous sommes limités à la table d'hôte (42 \$ par personne). En entrée, nous avons pris le duo de tartare de thon et de saumon, arrosé d'un Château des Matards, un bien bon Bordeaux des premières côtes de Blaye. Ma compagne a choisi le mignon de veau de grain, accompagné d'une poêlée de jeunes racines et d'un risotto* Arborio au chèvre et à la tomate séchée, le tout humecté d'un jus crémé à la sauge. J'ai opté pour le suprême de faisan de chasse aux pieds bleus, avec poêlée de **romanesco** et haricots charnus, cornes de bœuf rôties au romarin, jus corsé aux trompettes de la mort. En effet, j'ai bien failli mourir de plaisir. (*La Presse*, Québec, Québec/Canada, 17-01-2004, p. 18)

7. Hallucination ? Non, ce sont bien des champignons, shitakés et pleurotes, qui poussent dans un coin de la salle. Régulièrement passés à la casserole, ils illustrent à merveille la cuisine de tempérament d'Hubert Vergoin, germée sur une base fertile de terroir. Des produits de la cueillette, des herbes fraîches, des viandes de producteurs, un joli panier garni arrosé d'huile de coude et de vins à boire. Bobby Lapointe, Boris Vian, Piaf, Brassens chantonnent en fond sonore dans ce bistrot à l'architecture croisée d'un atelier de canut et d'une demeure campagnarde. Tables zinguées, service dézingué : gardez vos couverts, comme à la maison, mais voilà une rallonge de beaujolais pour terminer le paleron au **romanesco**, crosnes et chorizo, après le saucisson* chaud sauce vigneronne. (*L'Express Styles*, Paris, 10-12-2014, p. 92)

– (en apposition) *Chou(x) romanesco*.

8. Le chou classique a des myriades de cousins : le chou de Bruxelles, le chou-fleur*, le brocoli*, le chou-rave (que les Suisses appellent chou-pomme), le chou **romanesco** à la curieuse forme en pyramide, le crambé maritime, et les choux chinois dont le plus connu est le pe-tsai. (*Le Droit*, Ottawa, Ontario/Canada, 10-02-1993, p. 35)
9. Nouveauté encore, le chou **romanesco** mis au point par les maraîchers bretons et vendu sous le label Prince de Bretagne. Son goût se situe entre le chou-fleur* et le brocoli*. (*Libération*, Paris, 19-10-1998, p. 15)
10. Le foie gras de canard se met dans tous ses états – terrine mi-cuite coiffée d'une gelée au porto, lobe poêlé, nuageuse émulsion – pour la brunoise de poire au poivre de Kam-pot. Les saint-jacques snackées, flanquées d'une tombée de poireaux au gingembre et de poireaux fanes, paradent face à un risotto* arborio twisté par une brunoise de carottes. Le ris de veau cajolé au beurre de Bresse rumine de bonheur pour les cèpes, le panais en deux façons – rôti et en mousseline – et les choux **romanesco** glacés. (*Le Point*, Paris, 19-10-2017, p. 231)
11. Celle-ci [Mamiche Traiteur, à Paris] comprend toujours un généreux végétarien de saison dans une focaccia* maison (également en demi-portion). Ce jour-là, le pain moelleux légèrement chauffé renfermait un mélange de chèvre cendré, chou **romanesco**, radicchio*, amandes entières et pesto* pour le caractère. Végé rime bien avec gourmandise. (*Le Figaro* [en ligne], 10-05-2024)

V. encore s.v. *chou-fleur*, ex. 7.

REM. Le mot est attesté pour la première fois dans un grand quotidien franco-canadien ; il est possible que le mot et la chose se soient diffusés en Amérique du Nord un peu avant de se diffuser en France (cf. OED, s.v. *romanesco*, att. dep. 1982). Quant au fr. hexagonal, l'emprunt direct à l'it. *cavolo* (*romanesco*) est plus probable, pour des raisons de proximité géographique et de trajectoires commerciales. Le fr. *chou romanesco* est une structure hybride dans laquelle le premier élément, le substantif *chou*, est un calque de l'it. *cavolo*, et le deuxième, *romanesco*, un emprunt lexical à l'it. *romanesco*. Par rapport à l'emploi substantivé de *romanesco* par ellipse du déterminé *chou*, celui de la locution française *chou(x) romanesco* est légèrement majoritaire : celle-ci compte pour 61,5% du total des occurrences de *romanesco* dans la base Europresse, bruit inclus. – Très marginal (une trentaine de résultats dans la base Europresse), le pluriel *romanescos* reste toutefois possible.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1991 (Q/C), 1996 (FR). De l'it. *cavolo romanesco*, composé du substantif *cavolo* 'chou' et de l'adjectif *romanesco* 'propre à la ville de Rome et à ses environs'. Aucun dictionnaire italien n'enregistre cette locution nominale, que ce soit sous *cavolo* ou sous *romanesco* ; il en va de même pour l'expression synonyme *broccolo romanesco*, donnée à tort comme étymon par le Wiktionnaire (s.v. *chou romanesco*) – la recherche d'un hypothétique **brocoli romanesco* a produit à peine 5 résultats dans Europresse, tous postérieurs aux premières attestations de *chou(x) romanesco*. Les deux expressions se trouvent en revanche dans le *Deonomasticon Italicum* [IV, 94, 51 et 69], les deux attestées en 2010 (CorpusWeb). Dans Google Libri, la locution italienne *cavolo romanesco*, qui est le modèle du fr. *chou romanesco* – est attestée pour la première fois en 1897, dans *La vita italiana : rivista illustrata*, p. 752.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent à la fois du TLFi (et Supplément) et du GR.

roquette, † roquete

s.f.

Plante dicotylédone de la famille des Crucifères, à fleurs blanchâtres ou jaunâtres veinées de brun ou de violet, qui croît sur les murailles et les lieux incultes ou qui est cultivée pour ses propriétés médicinales et pour ses feuilles qui se mangent en salade*.

XVI^e siècle

1. La eruque ou **roquete** se peut semer en esté ou en yuer. (D. Christol, *Platine en francoys*, 1505, f^o 32 r^o b ; cf. *Hommage à Jean Séguy*, 1978, t. 14, p. 80)
2. Au moys d'Aoust, on sème la chicorée, et seutlomolochon, et la chicorée tardive, et les gros naveaulx, et les naveaulx qui sont avancez, et les asperges, et le choul blanc. On resplante le poreau, la chicorée, seutlomolochon, et le rifort, et la **roquette**, et le cresson alenois sont semez en ce moys. [...] LA graine de la **Roquete** prinse en brevage avec du vin, guerist la morsure de l'Ermine : elle tue les vers, et les faict sortir du corps : et desopille la rate, meslée avec fiel de boeuf et vinaigre : elle purge les cicatrices noyres, qui sont sur le corps : et meslée avec miel, guerist les taches du visage. Si quelcun doit estre fessé de verges, et il boit de ceste graine avec du vin auparavant que estre fessé, il sentira moindre douleur. De rechief III. feuilles de **Roquete** sauvage, prises en la main gauche, guerissent la jaunisse. Finablement la **Roquete** est bonne pour ceulx qui ont mauvaise senteur, et puante, aux escelles. (A. Pierre, *Le XX livres de Constantin César* [trad. du lat.], 1543, p. 60r^o et 65r^o)
3. De la **Roquette**, Que les Grecs appellent, Efzomon : les Latins, Eruca ; les Italiens, Ruchetta. (M. Mathée, *Les six livres de Pedacion Dioscoride d'Anazarbe de la matière médicinale* [trad. du lat.], 1559, p. 204)

XVII^e siècle

4. La fourniture des deux jardins potagers, se distingue par racines, herbes, et fruicts. Les racines sont, les oignons, pourreaux, aulx, raiforts, raves, naveaux, pastonnades, carottes, chervis ou giroles. Les herbes, choux, laictues, poirées, espinars, persil, **roquette** et infinité d'autres menues. (O. de Serres, *Le Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 2, p. 17)
5. Prenez amendes, noisettes, noix indique, pistaces* & poiure de chascun vne dracme : gingembre, & semence de piuoine de chacun trois dracmes : faictes electuaires avec miel ou sucre*, prenez en avec cresse quand il vous plaira habiter avec vostre femme : cestuy-cy stimule & incite bien fort à l'acte venerien. Prenez deux dracmes de graine de **roquette**, vn once de cumin, vne dracme de graine de pourpier, pilez le tout ensemble & faictes electuaire avec sucre* : Prenez en tous les soirs & matins vne cueilleree. (G. Marinello, *Les maladies des femmes & remedes d'ycelles en trois livres*, 1609, p. 111-112)
6. *La Moustarde*. Autrement le *Senevé*. Il échauffe & desseche. Dioscoride, Gallien & Plinie asseurent qu'il fait uriner. *La Roquette fait la mesme chose*. Dioscoride assure quelle est diuretique. (A. Dacier, *Les Œuvres d'Hippocrate*, 1697, t. 2, p. 248)

XVIII^e siècle

7. **ROQUETTE**. S.f. Plante dont la tige est haute d'un pié, ou d'un pié & demi. Il y en a une domestique & l'autre sauvage. Celle des jardins a ses feuilles profondément longues, déchiquetées de loin à loin, & ayant un goût aigu & amer. Ses fleurs sont blanchâtres, & sa graine est enclose en de petites cornes fort minces. Sa racine est blanche, mince, & aigue au goût. La sauvage aime les lieux arides & secs, & a ses feuilles plus étroites, & déchiquetées plus près à près, d'un goût mordant, quoique savoureux. Elle a aussi forces tiges, des fleurs jaunes, & une infinité de petites cornes dont les pointes s'élèvent en haut. Sa graine est amère & piquante, & ressemble à la graine de moutarde. La **Roquette** se mange en salade*, mais comme elle est manifestement chaude, on ne la mange guère qu'avec des feuilles de laitue, afin que leur froideur diminue la grande chaleur de cette herbe, que les Latins nomment *Eruca*. Mangée seule, selon Galien, elle cause le mal de tête. Quelques-uns des Anciens tiennent que sa graine est bonne aux morsures des Mus-araignes. Elle fait mourir les vers du corps, & diminue la rate. Ointe avec du miel, elle efface les lentilles & les taches du visage. (T. Corneille, *Le dictionnaire des arts et des sciences*, 1732, t. 2, p. 358)
8. LA **ROQUETTE SAUVAGE** croît abondamment aux environs de Paris, & en général, dans les terres incultes, aux lieux secs & sablonneux, sur les grands chemins, & le long des murailles. [...] La **Roquette** sauvage est distinguée de la **Roquette** des jardins, non-seulement parce que ses fleurs sont jaunes, mais parce qu'elle a dans toutes ses parties une saveur plus forte. La culture affaiblit médiocrement ses vertus. La **Roquette** sauvage contient beaucoup de sel & médiocrement d'huile ; ses feuilles, cuites & un peu sucrées, sont recommandées pour la toux opiniâtre des enfans. [...] La graine, qui est très âcre, est plus propre encore que les feuilles pour les scorbutiques ; on leur en donne jusqu'à un gros dans un verre d'eau distillée de cochléaria, ou de telle autre boisson convenable. Cette graine peut remplacer la moutarde dans les remèdes qui excitent à cracher, & se mêler comme elle aux aliments, pour réveiller l'appétit & favoriser la digestion. [...] La propriété aphrodisiaque de la **Roquette** étoit connue & fameuse dans l'antiquité. Attestée par les Médecins, elle l'est même encore dans les écrits des Poètes. De-là vient que l'un d'eux lui attribue le pouvoir d'exciter à l'amour les maris tardifs : *excitat ad venerem tardos Eruca maritos*. (G. et N. F. Regnault, *La botanique mise à la portée de tout le monde*, 1774, t. 1)

XIX^e siècle

9. *Février*. – S'il ne gèle pas, on sème laitues, oignons, porreaux, choux-fleurs* hâtifs et brocolis* d'Italie, épinards, radis* de tous les mois, fournitures de salade*, comme cresson, pimprenelle, estragon, **roquette**, cerfeuil, pourpier, patience. (*Le Figaro*, Paris, 15-03-1833, p. 2)
10. *La folle de Virmont*. Par Jean Barancy. (Roman couronné par l'Académie Française). [...] Mais les braves gens n'accordaient point d'attention aux charmes de la campagne : ils mangeaient. Les écuellées de soupe, l'énorme saucisson*, le rôti de veau, la salade* de **roquette** au parfum sauvage, les rigottes* (petits fromages du pays) onctueuses et les fruits, tout disparut comme par enchantement. (*Le Châtillonnais et l'Auxois*, Châtillon-sur-Seine, 31-12-1899)

XX^e siècle

11. MENUS DE DÉJEUNERS. [...] Hors-d'œuvre. Salade* de Crevettes et Céleri*. Omelette à la Normande. Sole Montreuil. Jambon d'York braisé au Madère. Épinards au beurre. Caneton à la Cuiller (froid). Salade* de **Roquette**. Savarin, Crème Chantilly framboisée. (A. Escoffier, *Le livre des menus*, 1912, p. 55)

12. La **roquette**. Ce légume à feuilles s'appelle aussi « arugula » [v. Rem. ci-dessous]. Il fait partie de la famille des crucifères, tout comme le brocoli*, le chou, le navet et le radis*. La **roquette** a des feuilles de forme irrégulière, au dentelé arrondi, et une saveur piquante et fraîche, légèrement poivrée. Elle se consomme très fraîche et toujours crue, principalement en salade*. Elle peut aussi garnir les sandwiches et les potages. Facile à cultiver, elle pousse comme de la mauvaise herbe. Il est conseillé de n'utiliser que les jeunes pousses, plus tendres et de saveur plus douce, car les plus mûres sont coriaces et amères. Sa valeur nutritive est fort intéressante : riche en calcium, en vitamine C et en vitamine A, elle est aussi une bonne source de thiamine et de riboflavine. Pour des salades* pleines de saveur vitaminée... (*Le Soleil*, Québec, Québec/Canada, 19-06-1999, p. 8)

XXI^e siècle

13. **Roquette**. Dans les restos branchés, on l'appelle fréquemment arugula (son nom anglais) [v. Rem. ci-dessous] et on la sert souvent en salade* avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, garnie de copeaux de parmesan*. C'est délicieux. En fait, il faut aimer les légumes au goût prononcé. La **roquette** a un petit quelque chose de piquant et de poivré comme le cresson, mais à mon avis, elle est encore plus odorante. C'est pourquoi je la mélange souvent à des légumes plus doux. Malgré ses feuilles vertes très découpées, ce n'est pas une laitue. Elle fait partie de la famille des crucifères (chou, brocoli*, chou-fleur*, etc.). Elle est délicieuse pour assaisonner un sandwich au poulet par exemple ou un potage de légumes. On peut aussi la sauter pour l'ajouter à des pâtes. La **roquette** est fragile et amollit très vite, même si elle est réfrigérée. Je dépose les tiges dans un verre d'eau au frigo pour une plus longue conservation, mais il vaut mieux les consommer dans les deux jours après l'achat. On la trouve souvent dans les épiceries italiennes et certaines fruiteries. Présentement, elle est disponible dans les marchés publics, notamment au kiosque de madame Pinsonneault au Marché Atwater. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 15-08-2002, p. 1)
14. Du frais et encore du frais ! La jeune chef Romy Delaunay cuisine des plats simples et joyeux, où les légumes et les assaisonnements vitaminés ont une belle place. Le bar sauvage convie les petits pois, les cébettes et les amandes torréfiées, le tartare de saumon se marie avec la mangue, la **roquette** et la grenade* quand le burger se la joue à l'américaine, avec du bacon et du cheddar, sans oublier les frites croustillantes à souhait. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 27-06-2024)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 6 ; s.v. *ciabatta*, ex. 3 ; s.v. *fusilli*, ex. 4 et 5 ; s.v. *grana*, ex. 6 ; s.v. *mortadelle*, ex. 6 ; s.v. *pesto*, ex. 5 ; s.v. *pizza*, ex. 10 ; s.v. *radicchio*, ex. 1 ; s.v. *ristretto*, ex. 6 ; s.v. *salade*, ex. 11 ; s.v. *trévise*, ex. 1.

REM. Le mot a été adapté au système phonologique et graphique du français : le digramme <ch> de l'it. *rochetta*, qui correspond en italien au son représenté par la consonne occlusive vélaire sourde [k] et en français, à l'exception près de certains cas particuliers, à la consonne fricative palato-alvéolaire sourde [ʃ], a été substitué par le segment graphique français <qu>, de prononciation équivalente, à savoir le son [k]. Le changement de terminaison du suffixe diminutif féminin *-etta* > *-ette* fait partie des régularités d'alternance entre les deux langues. – En fr. québécois, la forme *roquette* coexiste avec l'anglicisme *arugula* (v. ex. 11 et 12 ci-dessus ; cf. aussi Usito, sous l'article *roquette*, Q/C *bébé roquette*, de l'angl. *baby arugula*, « jeune pousse de roquette, tendre, délicate, légèrement piquante »), même si celui-ci reste minoritaire par rapport à *roquette* : environ 80 attestations du fr. québécois *arugula* dans la base Europresse, contre plus de 11 000 occurrences de la forme commune au fr. d'Europe *roquette*, dont la moitié en co-occurrence avec cette dernière. L'anglais *arugula* (att. dep.

1960 ; cf. OED et Merriam-Webster) est un emprunt à une forme dialectale (sud de l'Italie) du toscan *rucola*, vraisemblablement le napolitain *arucola* (cf. LEI 21, 733, 37) ou le calabrais *aruculu* (cf. LEI 21, 734, 5), avec l'orthographe anglaise *-gu-* reflétant l'articulation relâchée, et souvent partiellement sonorisée, de la consonne vélaire et la fermeture de l'avant-dernière voyelle.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1505. De l'it. *rochetta* (att. en ancien vénitien à la fin du XV^e s. ; cf. LEI 21, 728, 42), variante diatopique de l'it. *ruchetta* (*rucchetta*, *rucheta*, *rughetta*) s.f., 1. « Erba della famiglia Crocifere (*Eruca sativa*), tipica della zona mediterranea, con radici orizzontali e ramificate, fusto rigido ed eretto, rami allungati e terminanti in racemi, foglie lirate e fiori con petali bianco-giallognoli ; nasce spontanea nei campi e negli incolti, ma viene anche coltivata in orto allo scopo di usare le foglie aromatico-piccanti in insalata da sole o con altre erbe. » (Z. Bencivenni [première moitié du XIV^e s.], *Libro della consolazione delle medicine semplice solutive, el quale fece el principe di tutti gli pratici Gioanne figliolo di Mesue. Nuovamente distincto, corretto e diligentemente revisto*, 1521, p. 34 ; aussi ds LEI [21, 728, 44]) et 2. *Ruchetta selvatica* « nome comune delle piante del genere *Dipiotassi* della famiglia Crocifere e in particolare della *Diplotaxis tenuifolia*, erba perenna alta fino a 1 m, con radice fusiforme, foglie pennato-lobate, fiori gialli e frutti a siliqua eretta ; nasce nei macereti incolti e in terreni rocciosi e viene popolarmente usata come medicinale con qualità atringenti ed espettoranti. » (G. P. Bergantini, *I quattro libri delle cose botaniche del padre Eulalio Sevastano tradotti*, 1749, p. 237), diminutif de *ruca* (*ruga*) 'roquette', dérivé, avec aphérèse, du lat. *eruca* 'chenille ; roquette' [GDLI]. Cf. LEI, s.v. *ĒRŪCA/ĒRŪCUM* 'rucola ; bruco, verme' [21, 727].

sabayon, † sabaillon, † sabaione, † zabayon, † zabaion, † zabaillon, † sambaion, † sambayon, † zambayon, † sambaglione, † sabaillon, † zambaglione,

s.m.

Crème mousseuse à base de jaunes d'œufs, diversement parfumée et alcoolisée, que l'on fait prendre au bain-marie en la fouettant. – *En partic.* Sauce mousseline, le plus souvent au champagne, qui accompagne poissons ou crustacés. *Sabayon au champagne.*

A. Type *sab-/zab-*

XIX^e siècle

1. **Sabaillon**, s.m. vin blanc et sucre*, boisson en Italie. (P.-C.-V. Boiste, *Dictionnaire universel de la langue française*, 1803, p. 356 ; cf. TLFi)
2. [...] j'y savourai aussi [en Italie] les ravioli* et le **sabaione** (5), que les gastronomes français auraient dû adopter. (5) Mélange de jaunes d'œufs, de sucre*, d'eau de fleur d'orange* et de vin Malaga. (*Journal des gourmands*, Paris, 1807, p. 119 ; cf. TLFi et BHVF)
3. LA NOUVELLE PARTHENOPE. Depuis quelques temps on ne nous entretient que de nouveaux quartiers qui vont s'élever dans la capitale ; ici se réfugieront les arts, là l'industrie ; d'un côté des maisons de plaisance, des jardins, et tout l'attirail du luxe ; de l'autre des ateliers et l'arrivée non interrompue des matériaux pour la construction ; d'une part, des chants, des concerts, des réunions à tous les étages ; d'un autre, le bruit des marteaux, des pilons, des soufflets de forge, etc., etc. Une dilettante nous écrit à ce sujet. Monsieur Le Rédacteur, Puisque les parisiens sont si bien en train d'établir des *forum* à l'instar romain, permettez-moi d'en réclamer un en faveur de cette partie intéressante de la population qui a abjuré la musique nationale, et les biftecks de nos restaurateurs pour les partitions de Rossini, et les *ravioli** de M. Biffi. [...] Oui, Monsieur, voilà ce que je propose. Les limites de ce forum seraient la rue Vivienne, la rue Croix-des-Petits-Champs, les boulevards et la rue Sainte-Anne ; ce quartier s'appellerait *Forum Parthénopée*. Un habitant de ce quartier serait réputé profane ou barbare s'il n'avait pas souscrit à la réimpression des œuvres de Mozart, et si l'on trouvait chez lui un seul exemplaire de la romance des *Cuisinières* ; il devrait prendre sa demi-tasse au café *Carmen*, connaître tous les ingrédients qui entrent dans le **sabayon**, et être assez lié avec deux artistes de ce théâtre, Auletta et Ludovici compris, pour pouvoir les appeler par leur nom quand il les rencontrerait. Telles sont, Monsieur, les premières bases du projet que je médite, et que je brûle d'impatience de voir mettre à exécution. (*Le Corsaire*, Paris, 21-07-1823, p. 2-3)
4. 7h P. M. – L'empereur prend quelques cuillerées de **sabaillon**, il ne peut les avaler sans eau. – Calme fréquemment interrompu. – Le hoquet recommence avec violence. (F. Antommarchi, *Mémoires du docteur F. Antommarchi, ou Les derniers momens de Napoléon*, 1825, t. 2, p. 146-147)
5. Deux couverts et deux bouteilles à 25, cachet vert, d'entrepreneur, tu comprends, nous verrons après avec l'ami que j'attends... Garçon, de l'encre et du papier, je m'amuserai à griffonner le menu... Garçon, deux douzaines d'huîtres, ça me servira de maintien (*le garçon lui donne un écritoire*). Voyons la carte. Potage... Ah bah ! M. Bercour doit bien faire les choses. Au lieu de suivre les mets voyons les prix ; les plats de la grande propriété, en avant. C'est toujours agréable de déjeuner comme un pair de France. Voyons, 15, 18, 1 franc, bourgeois ; 1 fr. 75, ah ! ça commence, 2 fr. 50,

voilà mon affaire... karick à l'indienne, 3 francs, superbe ; **zabayon** au vin de Madère... où diable vont-ils chercher ces noms-là, n'importe, il y a du vin de Madère, je ne risque rien, **zabayon** ; ensuite... Ah ! c'est M. Bercour. (B. Antier, Saint-Amand et H. Villemot, *Le Remplaçant, mélodrame en trois actes et à spectacle*, 1828, p. 29-30)

6. MENU D'UN DINER DE 8 À 10 COUVERTS, composé par M. ***, ancien chef de bouche d'une grande maison. [...] *1 rôti*. Poularde nouvelle. *4 entremets*. Petits pois à la française. Choux-fleurs* au parmezan*. Gelée renversée au marasquin. Bavarois aux fraises. *1 assiette volante*. **Sabayon**. (*Le Gastronomes*, Paris, 10-06-1830, p. 7)
7. *Meringues sèches à la manière de St.-Pétersbourg*. [...] Les Russes les aiment beaucoup avec du **zabayon**, espèce de crème faite avec du jaune d'œuf, du vin de Madère et du sucre*. [...] D'ordinaire je mets dans le milieu de ces soufflés du **zabayon** à la milanaise dont vous trouverez le procédé à la recette 141. (A. Gross, *Manuel du petit four*, 1832, p. 193-194 et 232)
8. Broggi est, avec Biffi, de la rue de Richelieu, le seul restaurateur italien qui soit à Paris. Là, point de fricandeaux à l'oseille, mais des rognons *trifolati* ; point de gigots de mouton, mais des côtelettes à la milanaise ; le classique beefsteack y disparaît sous une avalanche de polpettes, de zuchettes⁴⁰⁵, de risotto*, de **zabaïon**, de pasta frôle et de macaroni* de toutes couleurs, de toutes largeurs et de toutes longueurs. (*Le Figaro*, Paris, 19-05-1839)
9. PUNCH **ZABAION**, OU PUNCH A LA ROMAINE CHAUD. Ayez une chocolatière qui puisse contenir deux pintes de liquide. Mettez-y six jaunes d'œufs frais, quatre onces de sucre* blanc en poudre, quatre petits verres de bon rhum, autant d'eau chaude, et le jus d'un citron. Posez votre chocolatière sur le feu, et remuez sans cesse la composition avec un mousoir, que vous ferez rouler entre la paume de vos deux mains, comme si vous faisiez du chocolat. Continuez à remuer jusqu'à ce que l'appareil monte deux ou trois fois au bord de la chocolatière, et que la mousse soit bien épaisse. Alors votre punch sera cuit ; vous le verserez dans des verres à punch et à rafraîchissements, et vous servirez tout de suite. Si vous cessiez de remuer un seul instant, pendant que le punch **zabaion** est sur le feu, les œufs tourneraient, et le punch serait perdu. Observez aussi qu'il faut servir immédiatement ; autrement, au bout de cinq minutes, la mousse tomberait et le punch perdrait toutes ses qualités ; cette boisson n'étant qu'une mousse chaude. (T. Bernardi, *Le glacier royal*, 1844, p. 74-75)
10. La contrefaçon en Italie, voilà qui me surprend. Nous prenons aux Italiens leur musique et leur macaroni*, mais ils ne nous prennent rien du tout. Paris est un foyer de contrefaçon italienne. On y contrefait le **sabayon**, la mortadella*, les tomates farcies, les côtelettes à la milanaise, les foies de veau à la vénitienne, les merlans à la sicilienne. Ce serait bien plutôt aux gouvernements italiens à envoyer un Ancelot quelconque à Paris. Qu'en pensez-vous ? (*Le Charivari*, Paris, 18-10-1849)
11. **Zabaïone**. – Voy. **Sabayon**. (L.-M. Lombard, *Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier, ou Le cuisinier médecin et le médecin cuisinier*, 1855, p. 368)
12. CAFÉ DE PARIS. 10, boulevard des Italiens et passage de l'Opéra. Menu du mardi 24 septembre. Potages Stevart et julienne. Matelottes marinières. Poulets à la toulouse. Gigots de pré salé rôtis.

⁴⁰⁵ Cet italianisme, que le TLFi enregistre, en le faisant remonter au XIX^e siècle (P. C. V. Boiste, *Dictionnaire universel de la langue française*, 1823), mais qui ne compte qu'une poignée d'attestations, toutes bases de données confondues, n'a pas été traité dans ce dictionnaire.

Ceps à la bordelaise. Gâteaux de riz* au **Sabaillon**. Desserts. Cinq francs par tête, vin non compris. (*Le Figaro*, Paris, 25-09-1867, p. 3)

13. **Sabayon** au vin. – Déposez dans un poêlon, 6 jaunes, et un œuf entier, ajoutez 150 gram. de sucre* en poudre, le zeste d'un citron ; mouillez l'appareil avec un décil. de bon vin du Rhin, posez le poêlon sur le feu très-doux, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, mousseux et ferme ; retirez alors le zeste, servez aussitôt. – On peut, au moment de servir le **sabayon**, ajouter quelques cuillerées de rhum ou de kirsch. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1868, p. 91)
14. **SABAILLON, SABAYON, ZABAILLON** ou **ZABAYON**. Sauce, crème au vin de Madère, au kirsch ou au rhum que l'on sert en mousse ou dans une saucière avec les poudings, les babas ou autres entremets. (G. Garlin, *Le Cuisinier moderne, ou les Secrets de l'art culinaire*, 1887, t. 2, p. 330)
15. Rome, 14 mars. La légère amélioration dans l'état de santé du prince Napoléon continue. Le prince a déjeuné d'un potage tapioca et d'un **zabaïon** au champagne et porto. (*La Justice*, Paris, 15-03-1891, p. 1)
16. CUISINE ÉTRANGÈRE. **SABAIONE** (crème mousseuse italienne). Prenez douze jaunes d'œufs très frais, quatre verres ordinaires de vin de madère ou de très bon vin blanc, 185 grammes de sucre* cassé par morceaux et une pincée de poudre de cannelle ; mettez le tout dans une casserole sur un feu très ardent, remuez en tournant très vite avec un mousoir à chocolat, et servez dans des pots à crème le plus promptement possible. (*La Fronde*, Paris, 04-02-1898, p. 4)

XX^e siècle

17. **Sabayons**. – 500 grammes de sucre* en poudre et 12 jaunes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il forme le ruban, mouiller de 5 décilitres de vin blanc sec, et prendre l'appareil au bain-marie en fouettant doucement. Se parfument indifféremment à la vanille, au rhum kummel, kirsch, citron, orange*, etc. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 687)
18. **Sabaillon** au lait. [...] Travaillez, avec le petit fouet à sauces, les deux jaunes, l'œuf entier et le sucre* un bon moment pour rendre cet appareil mousseux ; salez, mettez la vanille pilée et la moitié du lait froid. Posez la casserole dans une autre avec de l'eau froide. Au moment de servir le gâteau, renversez-le sur un plat rond, un peu creux ; préparez une saucière dans laquelle vous mettez de l'eau chaude. Posez les deux casseroles sur le feu, battez le **sabaillon** avec le petit fouet, vivement et sans discontinuer ; dès que vous sentez qu'il est un peu chaud, ajoutez le reste du lait et battez toujours jusqu'au moment où l'eau atteint le premier bouillon. Retirez-vous aussitôt, versez un peu de **sabaillon** dans le plat autour du gâteau et le reste en saucière. Le **sabaillon** doit être servi bouillant et rien qu'une mousse. On peut le faire à toutes sortes de vins fins tels que : Porto, Madère, Malvoisie, Johannisberg, Marathon, Banyuls, etc., etc., aux lieux et place de lait. Si vous le faites au kirsch, rhum ou cognac, ajoutez en dehors du feu. (A. Colombié, *La pâtisserie bourgeoise*, 1906, p. 251)
19. *Théophile Gautier peint par ses proches*. « Gautier par les Goncourt ». [...] 17 juillet 1863. – Chez Gautier, à Neuilly. Nous le trouvons à table... L'on apporte des plats d'une cuisine étrangement cosmopolite : des épinards dans lesquels on a pilé des noyaux d'abricots, un **zabayon** – et Gautier, heureux, réjoui, mangeant, plaisantant, interpellant les bonnes avec une solennité drôlatique,

comiquement débonnaire, s'épanouit comme un Rabelais en famille. (*Le Gaulois*, Paris, 21-10-1922, p. 4)

20. On accompagne parfois les crèmes glacées d'une sauce spéciale ou **sabayon** au chocolat, au café* ou à un autre parfum assorti à celui de la crème. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 632)
21. *Pour vous, Madame*. Baisse sur le gruyère emmenthal. Hausse sur le bœuf, les bries, les coulommiers, les camemberts, le maroille, le Mont-d'Or, le Pont-L'Évêque, le chèvre, le gruyère comté, le fromage bleu, le Munster et les œufs. Aujourd'hui vous pourrez manger une timbale milanaise, des côtes de porc panées, des salsifis* frits, une salade*, un gâteau de riz* **sabaillon**. (*Paris-Soir*, Paris, 07-11-1933, p. 3)
22. Après ça j'ai été dîner chez la petite Mary Guggenheim qui m'avait invitée avec une fille du *Harper Bazaar* beaucoup plus gentille qu'elle. Elle est très antipathique, une vieille fille pourrie de complexes. Je l'ai à peine vue car elle a passé les deux heures du dîner à confectionner à grand-peine un **sabayon** qu'elle a manqué pour finir et qu'on a jeté – ça aussi ça sentait le complexe. (S. de Beauvoir, *Lettres à Sartre*, 1947, t. 2, 1940-1963, p. 300)
23. Après, je suis rentré me restaurer un peu ; j'ai eu des radis* comme hors-d'œuvre, une omelette aux échalotes pour continuer, un reste de brouchtouaille de la veille, un bon morceau de chèvre pour caler tout ça, et puis une crème au **sabayon** comme dessert, et puis un petit café*, bien arrosé. Après, je descends à l'auberge ici boire un autre café* arrosé et alors Hippolyte m'apprend la nouvelle. (R. Queneau, *Saint Glinglin, précédé de Gueule de Pierre et de Les Temps Mêlés*, 1948, p. 153)

XXI^e siècle

24. Une ligne que le dessert, en revanche, suit sans mollir. Abricot rôti au romarin, biscuit amande et **sabayon** au kéfir : tout, ici, est à l'équilibre, l'amertume herbeuse du romarin frais venant structurer l'acidité du fruit et du kéfir, le mariage des trois répondant parfaitement à la note sucrée. (*La Provence*, Marseille, 15-06-2024)
25. À peine assis dans ce restaurant de 18 places, on découvre que ce Chenapan est aussi un peu coquin : son menu est unique avec, simplement, plus ou moins d'étapes suivant la formule. Il faut donc s'en remettre à Bruno Laporte, 36 ans, passé, entre autres, par chez l'étoilé William Ledeuil. On commence par une fleur de lamelles de betterave, qui cache une crème à la bonite. Superbe, elle aiguise les papilles. Puis c'est le mariage harmonieux des asperges et de la rhubarbe, relevé par une pointe de piment fermenté, tandis que le turbot aux morilles, avec son **sabayon** au Noilly-Prat égayé d'un condiment au tamarin, joue dans la cour des grands classiques français. En terminant par un surprenant dessert au blé et au miso, on se dit que ce Chenapan est finalement tout à fait digne de confiance ! (*Le Parisien*, Paris, 21-06-2024, p. 52)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 1 et 11 ; s.v. *granita*, ex. 12 ; s.v. *scampi*, ex. 9.

B. Type *samb-/zamb-*

XIX^e siècle

26. Deux boissons étrangères ont été risquées cet hiver dans quelques maisons : le **sambaion**, espèce de punch aux œufs emprunté des Italiens, et le *sherry*, que l'on doit aux habitants de Londres. (*Le Pandore*, Paris, 22-02-1828, p. 3)
27. Il y a des mets particuliers au pays : quelques uns sont des importations de la bonne chère du Piémont, parmi lesquels on distingue les *agnolots*, la *coyette*, les *rissoles*, la *tymbale au riz**, le *riz* au cagnon*, la *truffe de Piémont*, la *tymbale à la pollinte**, et le *sambayon* (8). Quel est donc ce genre de crème, dit Amélie, en goûtant le **sambayon** ? C'est très bon ! C'est un mets qui nous vient du Piémont, lui dit son voisin ; et s'il faut en croire certaines chroniques gastronomiques, le **sambayon** et les *agnolots* doivent leur invention à l'amour ingénieux d'une jeune belle Piémontaise pour un prisonnier de guerre français. On raconte que, dans le temps de la guerre entre les Guelfes et les Gibelins, un jeune officier distingué, fait prisonnier en Piémont, était devenu amoureux de la fille du gouverneur d'une citadelle. Celui-ci, irrité de cette passion, avait fait renfermer étroitement son prisonnier ; il avait poussé la dureté jusqu'à le réduire au régime des chartreux, en le privant de vins et de liqueurs. Cependant les billets doux et tendres pénétrèrent, dit-on, à travers les grilles et les verroux, comme cela arrive souvent : la jeune Piémontaise, occupée de la santé de son amant, trouva le moyen de faire entrer dans des pâtes ce que la volaille a de plus fin et de plus exquis, et de lui faire goûter un mets qui lui rappelait le goût des liqueurs les plus délicieuses. [...] (8) Le **sambayon** est une espèce de crème, composée de jaunes d'œufs, de vin blanc d'excellente qualité, de rhum, de sucre* et de cannelle. (F.-M. de Fortis, *Amélie, ou Voyage à Aix-les-Bains et aux environs*, 1829, t. 2, p. 387-394)
28. Parmi les choses dont l'action est diamétralement opposée à l'action des eaux, nous comptons les alimens qui stimulent trop fortement le canal intestinal : telles que les viandes salées, de porc, les fritures, les mets beaucoup épicés, la *salade**, le **sambayon**, les sauces excitantes, les légumes stimulans et astringens, les boissons génévreuses, la glace, le fromage, surtout le soir, etc. (J.-A. Laissus, *Manuel du baigneur aux eaux thermales de Brides, en Savoie*, 1835, p. 46-47)
29. En passant devant la porte de la cuisine, nous aperçûmes un grand mouvement de gens allant, venant, et, au milieu, notre français qui illuminé par le flamboyant éclat du foyer, donnait ses ordres, tout en veillant sur une sorte de casserole où bouillonnait un mets écumeux. « Montez ! Montez ! Nous criait-il. Impossible que je quitte mon **sambayon** ; il y va de ma gloire et de votre entremets. ». Nous montâmes dans la salle d'en haut, où les trois géologues, conviés au festin, nous accueillirent avec une cordiale bonhomie. (R. Töpffer, *Nouvelles genevoises*, 1839, p. 411)
30. *Un dilettante*. J'ai pour ami un Italien nommé Falempini que j'évite avec le plus grand soin. Rien n'est dangereux comme un ami italien. [...] – Avez-vous mangé des **sambayons**, me demanda-t-il en s'essuyant le front. – Quelquefois. – Et les champignons truffolati. – Sans doute. – Eh bien, mon cher, vous avez là tout le secret de l'organe de Moriani. Parfumé comme une truffe, moelleux et fort comme un **sambayon**. Cet homme a des truffes et du madère dans la voix. Jamais David, jamais Garcia, jamais Rubini, jamais Mario, jamais Duprez, jamais Salvi n'ont chanté comme lui. J'en ai la chair de poule jusqu'au bout du nez. (*Le Charivari*, Paris, 07-10-1845)
31. Vous n'ignorez point, monsieur, que l'Italie a été jusqu'ici le pays le plus fertile en académies, on en comptait trois cent-soixante-quinze dans toute l'étendue de la péninsule, sans compter l'académie

degli ardenti. Cent nouvelles académies doivent être ajoutées à cette liste. L'académie des macaronis* à Naples, l'académie du **zambayon** à Turin, l'académie de la Polenta* à Rome deviendront bientôt aussi célèbres que la célèbre académie *della crusca*. (*Le Charivari*, Paris, 20-12-1852)

32. **SAMBAYON AU CHAMPAGNE**. On met dix jaunes d'œufs dans un saladier avec dix cuillerées de sucre* pilé bien fin, lorsque le vin de Champagne bout (il en faut une bouteille), on ajoute un morceau de cannelle et trois clous de girofle que l'on laisse cuire dix minutes, après ce temps on les retire, on prend alors deux cuillerées de vin chaud que l'on verse sur les œufs, que l'on a déjà brassés cinq minutes avec le sucre*, on les brasse de nouveau deux ou trois tours, on retire un peu la casserole de feu et on vide dedans les œufs en les remuant sans discontinuité et avec une cuiller de bois, on remet la casserole sur le feu en continuant de remuer ; si le feu est un peu trop vif on retire la casserole et lorsque l'on voit que le mélange est assez lié on sort complètement la casserole du feu, afin que le **sambayon** ne tourne pas, on le verse ensuite dans une passoire à grands trous placée sur la crêmière dans laquelle on veut le servir. Si on ne passait pas la crème, il resterait toujours, malgré tous les soins possibles, quelques morceaux de blanc d'œuf qui seraient cuits durs et qui seraient désagréables à trouver sous la dent, tandis qu'ils restent dans la passoire. (Mlle Husson, *Manuel de cuisine*, 1854, [Bourgoin (Lyon)], p. 75-76)

33. **SAMBAYON AU VIN**. – Mettez 5 jaunes d'œufs dans un poêlon avec 100 gr. de sucre* en poudre et un zeste de citron, travaillez l'appareil avec un fouet, mouillez-le avec 2 décil. de vin de Malaga ou du vin blanc sec ; placez la casserole sur feu modéré ; fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et consistant, mais sans ébullition ; retirez le citron et passez à l'étamine. Cette sauce doit être finie au moment de la servir. On peut ajouter en dernier lieu une cuillerée de rhum ou de toute autre liqueur. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1856, p. 456)

34. *Crème d'Italie ou sambaglione*. Mêlez dans une casserole trois verres de madère, cent cinquante grammes de sucre*, de la cannelle en poudre, et douze jaunes d'œufs frais. Mettez votre mélange sur un feu vif, et faites-le mousser avec le mousoir à chocolat. Servez dès que la mousse se sera élevée jusqu'aux bords de la casserole. (R. Blanquet, *La cuisinière des ménages, ou Manuel pratique de cuisine et d'économie domestique pour la ville et la campagne*, 1863, p. 383)

35. **SAMBAILLON**, *n. m.* Crème préparée avec du vin blanc et du kirsch. Mets du pays très-délicat. (F. Brachet, *Dictionnaire du patois savoyard, tel qu'il est parlé dans le canton d'Albertville*, 1883, p. 129)

36. **Sambaillon, Zambaillon ou Zambayon**. Mettez dans un bain-marie quatre jaunes d'œufs, 100 grammes de sucre* en poudre, un zeste de citron, travaillez le tout ensemble ; puis vous incorporez en fouettant vivement et sur un feu modéré, la valeur de deux verres de vin de Xérès sec ou de bon madère ; au moment de servir, ajoutez, en continuant de fouetter, la valeur d'un petit verre de kirsch ou de bon rhum et servez-vous de cette sauce pour masquer les entremets qui le nécessitent, tels que baba à la polonaise, soufflé à l'allemande et toute espèce de poudings à la crème, timbale ou gâteau de riz*, de semoule*, etc. (G. Garlin, *Le pâtissier moderne, suivi d'un traité de confiserie d'office*, 1889, p. 511)

37. J'ai des petits *plum-puddings anglais* de toutes tailles. Une fois complètement démoulés, je les mets un grand quart d'heure au four pour les chauffer parfaitement, et quelquefois, au lieu de les faire flamber au rhum, je les arrose d'une *sauce sambaglione* qu'un Italien de mes amis m'a enseignée. Tu la feras en délayant d'abord trois ou quatre jaunes d'œufs avec trois ou quatre cuillerées de sucre* en poudre et un peu de bon vin blanc. Le mélange est placé sur un feu *très doux*, car il ne doit pas

bouillir ; alors on verse dessus le reste de la bouteille de vin, en fouettant la **sambaglione** à la fourchette, ou mieux avec un mousoir à chocolat, et vivement. En cinq ou six minutes, la sauce épaissit comme une crème et mousse abondamment. Elle peut couronner le gâteau au riz* comme le plum-pudding. Elle sert aussi dans des verres à bordeaux, toute seule, comme entremets sucré, on la fait avec du vin blanc de Grave ou avec du vin blanc un peu plus doux. Un de mes amis d'Italie lui consacre une bonne bouteille de Marsala. Ah ! mon ami l'Italien a bien perfectionné mes talents dans l'exécution de quelques plats de son pays, ayant depuis longtemps acquis droit de cité en France. Sans cette naturalisation, je ne t'en parlerais pas, m'étant promis de ne pas faire de cosmopolitisme même en cuisine. (C. Asserolette [M^{me} E. Servie], *Ma cuisine*, 1890, p. 102-103)

38. **Zambaglione**. Le **zambaglione** est une création très ancienne de l'école napolitaine, comme, du reste, l'étymologie du nom l'indique, car **zambaglione** vient du mot *zampa*, *zampillare*, qui, en dialecte napolitain, veut dire mousser, pétiller, sauter, etc. C'est donc à tort que l'on écrit ce mot : sabayon, sabaillon, zabaillon, zabayon, etc. Comme certains mots étrangers introduits dans notre langue, nous devons conserver à cette préparation son orthographe d'origine. (P. Lacam et A. Charabot, *Le glacier classique et artistique en France et en Italie*, 1893, p. 287-288)
39. **SAMBAILLON**, *n. m.* Crème préparée avec du vin blanc et du kirsch. Mets du pays très-délicat. (V. Duret, *Grammaire savoyarde*, 1893, p. 129)

XX^e siècle

40. Séance de clôture, du 7 août. Miscellanées (Clupea encrasicholus, olivarum, beurre, etc.). Croustade* Monglas. Salmo Umbla (Mayonnaise). Filet savoyarde. Sorbets*. Phaseolus britannica. Anates tortae. – Lactuca. Gâteau de Savoie, **Sambayon**. Broutilles (tommes, reblochons, fruits). Café*. Marc de l'Abbaye. Crus savoyards. (J. Désormaux, *Historique du Congrès des Sociétés savantes savoisiennes, tenu à Annecy, les 5, 6 et 7 août 1901*, 1902, p. XXIV)
41. *Menu du vendredi 10 août*. Déjeuner : Concombre et beurre. – Omelette aux fines herbes. – Filet de porc jardinière. – Salade*. – Desserts. Dîner : Potage croûte au pot. – Bœuf bouilli. – Poule au riz*. – Cèpes à la Bordelaise. – Crème **Sambaglione**. – Desserts. (*Le Radical*, Paris, 10-08-1906, p. 6)
42. RECETTE. **Zambayon**. Mousse italienne et savoyarde, qui forme un excellent entremets. On délaye des jaunes d'œufs très frais dans du vin de Madère et du sucre* en poudre. Les proportions pour 8 jaunes d'œufs sont de trois verres de vin de Madère et de 125 grammes de sucre* ; on parfume avec une petite pincée de cannelle. Quand le tout est bien délayé, on met dans une casserolle [*sic*] sur feu vif et, avec la verge en osier, on agite en tournant et sans cesser pour faire monter la mousse. Dès qu'elle est bien montée, on sert vivement dans des pots de crème ou des tasses appropriées. (*Savoie-Almanach*, Chambéry, 01-01-1929, p. 61)
43. SABAYON ou **SAMBAYON**. *n. m.* T. de Cuisine. Entremets fait de jaunes d'œufs, mélangés à du vin, du sucre* et des aromates, que l'on a fait cuire en les battant. (Académie française, *Dictionnaire de l'Académie française*, 1932-1935, t. 2, p. 548)
44. *L'utilisation du lait et de la crème dans les ménages*, par M. Calendron. [...] Et maintenant, si vous voulez savoir comment se fabriquent le fromage à la crème, à la Chantilly, à la crème fouettée, la charlotte russe, la crème bachique, la crème renversée, la **Sambaglione**, la crème surprise, l'Enterré, etc., etc..., prenez, mesdames, votre livre de cuisine. A moins que vous ne soyez déjà expertes à cuisiner toutes ces choses savoureuses. (*L'Ouest-Éclair*, Rennes, 21-02-1938, p. 5)

45. Notre menu est simple, je te préviens : un rôti de porc avec une purée d'oignons et des pommes de terre frites. Comme dessert, des pruneaux ; mais, je vais ajouter une crème **Sambaglione**, je sais que tu l'aimes. (*Le Messin*, Metz, 08-05-1939, p. 6)

REM. Le fr. *sabayon*, issu des formes sous A., a été adapté à la morphologie française ; l'affriquée de l'italien *zabaione*, inexistante en français, a été remplacée par la constrictive correspondante, le yod a été traduit graphiquement par la lettre <y>, et la terminaison italienne *-one*, spontanément associée à la terminaison française [ɔ̃] sur la base d'une équivalence déjà présente dans de nombreuses paires de mots héréditaires, est devenue *-on* : *zabaione* > *sabayon*. La morphologie des formes anciennes classées sous B. s'explique par la double trajectoire étymologique qu'a connue le mot en français (v. commentaire historico-étymologique ci-dessous). La forme *savayon* (cf. BHVF), donnée comme alternative à *sabayon* par A. Dumas dans son *Grand dictionnaire de cuisine* (1873, p. 970), est un hapax. Chez Stendhal, le mot apparaît sous la graphie *zambajon* : « Quelques personnes survinrent, et l'on ne se sépara que fort tard ; le neveu fit venir du café Pedroti un excellent **zambajon**. » (Stendhal, *La chartreuse de Parme*, 1846, « Avertissement », p. 2 ; v. encore s.v. *panettone*, ex. 1). – En apposition aux substantifs féminins *crème/sauce*, le mot a pu dans certains cas prendre leur genre (v. ex. 37 et 44 ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1803. De l'it. *zabaione* [(*xabaione*, *zabaglione*) pour le type A ; (*zambalione*) pour le type B] s.m., « Crema densa e spumosa ottenuta facendo cuocere a bagnomaria uno o più tuorli d'uovo montati con zucchero e diluiti con marsala o altro vino dolce o liquore. – Anche : liquore preparato con tale crema » (*Documenti Visconti-Sforza* [1442-1500], ds *I Visconti e gli Sforza nel Castello di Pavia e loro attinenze con la Certosa e la storia cittadina*, éd. C. Magenta, 1883, t. 2, p. 461), d'étymologie incertaine : peut-être du lat. tardif *sabaia*, désignant une espèce de bière originaire des régions illyriennes, ou de l'ancien français *chaud bouillon* 'bevanda calda' par le biais d'une forme **cia(u)buglione*, ou encore d'origine onomatopéique [GDLI]. Le mot *zabaione* est attesté dans le corpus AtLiTeG à partir du XVI^e siècle ; la première attestation, sous la forme *zabaglione*, se trouve dans le *Libro de cosina* (déb. XVI^e s., Lombardie). L'origine septentrionale est confirmée par la présence de la forme *xabaione* dans les *Documenti Visconti-Sforza* (1442-1500 ; cf. GDLI ci-dessus). Le mot se trouve également dans l'*Opera* de Bartolomeo Scappi, sous la forme *zabaglione* (v. aussi *Libro dello scalco*). Sur l'étymologie discutée du mot, outre une possible dérivation du lat. tardif *sabaia* (v. GDLI ci-dessus ; aussi Devoto 1968), les rédacteurs de l'AtLiTeG mentionnent également l'hypothèse de Nocentini, pour qui il s'agirait de l'augmentatif d'un mot de sens général de 'mélange' (*miscuglio*), fréquent en piémontais sous la forme *zabui*, tiré, avec aphérèse syllabique, de *guazabui* ; le point de départ serait donc *guazzabuglio* ou *guasabüi* dans la variante galloromane avec le sens général de 'boisson obtenue en mélangeant différents ingrédients', réduite à *zabuglio* (attesté en arétin) ou *zabui*, d'où *zabaglione* ou *zabaion*, avec assimilation des voyelles prétoniques. D'après Alessio 1957-1958 (cf. DEI), en revanche, il s'agirait d'un emprunt septentrional à l'ancien français *chaud bouillon* 'bevanda calda', à travers un **cia(u)buglione*, forme qui présente toutefois des obstacles phonétiques. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Le type A. rassemble les formes françaises issues du contact, par voie écrite, avec l'italien *zabaione*. Les formes sous B. sont en revanche à rattacher aux

variantes orales et diatopiques de ce dernier, notamment le piémontais *sambajun*, modèle du valdotain *sambayon* « mets fait avec du vin et des œufs », du sav. *sambaïon* « sorte de crème » et du sav. parlé dans le canton d'Albertville *sambaillon* « crème préparée avec du vin blanc et du kirsch » (cf. FEW, 21, 494a). En effet, dans la documentation réunie, ces formes se trouvent souvent dans des textes évoquant des réalités savoyardes ou écrits par des auteurs savoyards, mais aussi suisses (v. ex. 29 ci-dessus), voire dans des dictionnaires et grammaires du savoyard (v. ex. 35 et 39 ci-dessus).

salade

s.f.

1. Mets composé d'herbes potagères crues assaisonnées d'une sauce vinaigrette que l'on sert généralement en entrée ou en fin de repas après le plat principal.

1. Mainteffois il avoit desiré aucunes **salades** d'erbes. (L. de Premierfait, *Decameron* [trad. de l'it.], 1414, B. N. 129, f° 16°, dans Godefroy Compl ; cf. TLFi)
2. Desquelles leurs escriptures, aussy de ce peu que j'ay veu, vous ayfait ce petit livret que je nomme la Salade, pour ce que en la **salade** semettent pluseurs bonnes herbes. (A. de La Sale, *La Salade*, 1442, p. 3)
3. Lors tout premiers furent servis de **salade**, que Madame et damp Abbés mangoient volentiers, puis les grans plas tous combles de lappreaulz, perdriaux et gros pyons d'ostel, et de tres bons vins de Beaune, de Tornu et de Saint Porssain. (A. de La Sale, *Jehan de Saintré*, 1456, p. 276)
4. L'on recite encores qu'il s'en trouve encores d'une autre sorte qui s'appelle huyleuse, pourautant qu'on en tire l'huyle. Une autre appellée pierre vinaigriere, rendant le vin aigre, et semblablement une de laquelle on tire le vin, tellement qu'il ne reste fors d'en trouver une produisant (pour satisfaire au vouloir des hommes) l'herbe et le sel pour faire une **salade**, laquelle ayant reduitte, il leur seroit loisible de porter pour faire colation. (J. Vincent, *La pyrotechnie, ou L'art du feu*, 1556, p. 56v°)
5. Les premiers jectons ou asperges sont tresbons mangés en **salade**, pour l'estomach, ilz laschent aussi le ventre, et provoquent l'urine. (R. Dodoens, *Histoire des plantes*, 1557, p. 259)
6. Un soir que je ne m'estois pas trouvé à l'heure du souper, m'estant arrêté trop longtemps vers le logis où devoit arriver le philosophe, et qu'on m'avoit apporté à manger en ma chambre, je fus tout estonné qu'après avoir avalé tant soit peu d'une **salade** qu'on m'avoit servy, je sentis une estrange cuisson dans ma gorge, et dessus ma langue, les lèvres me devindrent enflées, et la fièvre me saisit du mesme temps. (Tristan l'Hermite, *Le Page disgracié*, 1667, p. 158-159)
7. Mais Brideron, elle fait d'abord mal au cœur ; on ne l'aime que je ne sai comment ; voyez les filles de joye, il n'y a pas d'homme qui les touche autrement qu'en passant son chemin ; mais mon cher Brideron, ces petites diablesses-ci, avec leur gorgerette colée, et leur corps, cela est pis qu'une **salade** sans vinaigre [...]. (P. de Marivaux, *Le Télémaque travesti*, 1736, p. 155)
8. Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien ; car, seul et sans aide, il se débarrassa très-lestement de tout, savoir : du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la **salade** jusqu'au fond du plat. (J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, 1825, p. 63)
9. Le dîner des hôtes, car l'on appelait au cloître le déjeuner dîner et le dîner souper, était composé d'un bouillon épaissi par des îles réunies de semoule*, d'un bœuf nature, d'un gigot aux haricots, d'une **salade** durement vinaigrée, d'une crème liquide que l'on buvait avec une cuiller à soupe et d'un peu de fromage. (J.-K. Huysmans, *L'Oblat*, 1903, I, p. 58)

10. Coupez l'éclair en deux et le garnir à la poche avec les deux mousses. Ajoutez une **salade** vinaigrée sur le côté et les chips de betteraves pour décorer. Versez de la crème de betteraves de l'autre côté avec une cuillère à soupe. C'est prêt, vous pouvez déguster. (*Le Journal de Gien*, Gien, 22-02-2024, p. 23)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 3 ; s.v. *animelles*, ex. 3 ; s.v. *antipasti*, ex. 9 ; s.v. *brocoli*, ex. 3 ; s.v. *bruschetta*, ex. 4 ; s.v. *calmar*, ex. 12 ; s.v. *cannelloni*, ex. 10 ; s.v. *céleri*, ex. 10 ; s.v. *fusilli*, ex. 6 ; s.v. *gnocchi*, ex. 13 et 17 ; s.v. *granita*, ex. 5 ; s.v. *grenade*, ex. 11 ; s.v. *linguine*, ex. 8 et 11 ; s.v. *macaroni*, ex. 9 ; s.v. *minestrone*, ex. 6 ; s.v. *orange*, ex. 6 ; s.v. *osso buco*, ex. 4 ; s.v. *radicchio*, ex. 7 et 9 ; s.v. *ristretto*, ex. 6 ; s.v. *romanesco*, ex. 3 ; s.v. *roquette*, ex. 7 et 10 à 13 ; s.v. *sabayon*, ex. 21, 28 et 41 ; s.v. *salsifis*, ex. 9, 11 et 25 ; s.v. *scampi*, ex. 8 et 18 ; s.v. *stracciatella*, ex. 4 et 23 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 19 ; s.v. *tortellini*, ex. 14.

2. Plante potagère cultivée dont il existe de nombreuses variétés (laitue, batavia, chicorée, frisée, romaine, scarole, etc.) et dont les feuilles sont consommées crues ou, plus rarement, cuites.

11. Pour la faire mesler avec autres herbes de **salade**, comme oseille, roquette*, et semblables, toutes provenans d'une mesme racine, mettez toutes les graines diverses dans une crotte de brebis bien creusée au propre, puis la plantez bien profond, ou environ dixhuit doigts en terre, et arrosez souvent et peu à peu, et y prenez grand soing quand elle sortira de terre. (C. Estienne, *L'Agriculture et maison rustique*, 1564, p. 40r^o)
12. [...] s'il faut parler de boire, je suis une grenouille, s'il faut brouter les herbes, et nommément quelque bonne **salade**, je suis une chenille, s'il faut demeurer au serain pour tirer la laine, je suis un merle, s'il est question d'endurer le soleil, je suis une cigale, s'il se faut promener attendant le dîner, je suis une gruë, s'il faut veiller toute une nuit, je suis une choüette. (F. Garasse, *La Doctrine curieuse des beaux-esprits de ce temps*, 1623, p. 761)
13. Celui-ci alla chez un jardinier se choisir lui-même une **salade**. Les herbes cueillies, le jardinier le pria de lui satisfaire l'esprit sur une difficulté qui regardait la philosophie aussi bien que le jardinage. (J. de La Fontaine, *Fables*, 1668, p. 15)
14. Je courus vite à la cuisine, et ayant dit à la cuisinière que j'allois cueillir une **salade** et de menues herbes pour l'assortir, je pris une serviette et un panier. (J. de Varenne, *Mémoires du chevalier de Ravanne*, 1740, t. 3, p. 264)
15. La passion de chaque bourgeois est son domaine, et il préfère une **salade** qui vient de son domaine à Montbonnot, Saint-Ismier, Corenc, Voreppe, Saint-Vincent ou Claix, échirolles, Eybens, Domène, etc., etc., et qui lui revient à quatre sous, à la même **salade** achetée deux sous à la place aux herbes. (Stendhal, *Vie de Henri Brulard*, 1836, p. 295)
16. L'été s'en va. Nous n'aurons plus les raisins de la treille, ni les melons, les fèves vertes et la **salade** crue. (A. Camus, *L'État de siège*, 1948, p. 280)
17. Les enfants ont semé, désherbé, fait une montagne de terre autour des pommes de terre, établi des fiches pour les plantes et pour les arbres fruitiers de la jachère fleurie. Ils ont récolté des fèves, des radis*, de la **salade**. (*Sud Ouest*, Charente-Maritime, 04-07-2024, p. 22)

V. encore s.v. *artichaut*, ex. 16 et 26 ; s.v. *focaccia*, ex. 2 ; s.v. *limon*, ex. 8 ; s.v. *porchetta*, ex. 8 et 14 ; s.v. *radicchio*, ex. 1, 3, 4, 5, 6, 8 et 9 ; s.v. *roquette*, ex. 9 ; s.v. *trévise*, ex. 2, 3, 5, 6, 9 et 10.

REM. Dans la forme française *salade* nous retrouvons le suffixe étymologique avec consonne occlusive dento-alvéolaire voisée [d] *-ade* < *-ada* (dialecte italien du Nord *salada*). Le sens métonymique de « Mets froid composé de divers ingrédients crus ou cuits de même nature ou variés ; légumes, viandes, poissons, crustacés, herbes, œufs durs, généralement assaisonnées d'une vinaigrette, qui se consomme en hors d'œuvre ou en plat principal. – *Salade de fruits*. Mélange de petits fruits ou de fruits coupés en petits morceaux auxquels on ajoute du sucre, du sirop ou de la liqueur » est le résultat d'une innovation sémantique interne au français, probablement imitée par la suite par l'italien. À la fin du XVII^e siècle, l'on trouve déjà la « salade de grenade » chez La Varenne (*Le cuisinier françois*, 1651, p. 119 ; s.v. *grenade*, ex. 7) et la « salade de saumon » chez Massialot (*Le cuisinier roïal et bourgeois*, 1691, p. 462), alors que d'après les dictionnaires italiens, ce sens serait attesté en italien depuis le début du XX^e siècle (A. Panzini, *Dizionario moderno*, 1950 [1905], p. 339). La locution italienne *insalata (alla) russa* (1908) est également un emprunt au fr. *salade russe* (1877) [DELI].

ÉTYM. 1^{re} att. : 1414. De l'it. du Nord *salada*, variante diatopique de *insalata* s.f, 1. « Pietanza di erbe commestibili e verdure condite per lo più con olio, aceto e sale (e talora anche con limone e pepe) » (D. Cavalca [v. 1270-1342], *Le vite dei Santi Padri*, 1856, p. 175), 2. « Termine generico con cui si indicano le varie specie di erbaggi le cui foglie, condite, formano tale piatto (ed è talora anche usato nel plur. *insalate*) » (F. Sacchetti, *Il trecentonovelle*, 1956 [av. 1378-ap. 1395], n° 86, ligne 18), féminin de *insalato*, participe passé de *insalare* 'saler, assaisonner avec du sel', dérivé de *sale* 'sel' avec préfixe illatif *in-* [GDLI]. Ø LEI. Cf. AtLiTeG, s.v. *insalata*, qui nous apprend l'existence de la variante *salata*, au sens de 'salade' : « Per quanto riguarda la variante *salata*, di cui si registra la più antica attestazione nel Libro della mensa dei Priori fiorentini del 1344-1345 (Frosini 1993 : 110), non si trovano altri riscontri nelle opere lessicografiche ; nel nostro corpus la forma compare per la prima volta in un testo collocabile in Friuli-Venezia Giulia, l'*Opera nuova* (Venezia, 1526) di Eustachio Celebrino. ».

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le GR fait remonter à tort le mot français *salade* au provençal *salada* « (mets) salé ». Dans le FEW (11, 82b à 85b) Wartburg, qui fait remonter le mot *salade* à l'italien, fait remarquer que l'attestation médiévale du mot provençal, souvent citée comme preuve d'une datation antérieure dans cette langue, ne correspond pas au substantif en question mais au participe passé du verbe *salar* : « [...] carns fresques e saladas » 'viandes fraîches et salées' (1333). Le premier et vrai exemple provençal, qui se présente sous la forme de *ensalada*, remonte au tout début du XVII^e siècle et est probablement un emprunt à l'espagnol *ensalada* (att. entre 1493 et 1495 dans le *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* de J. Corominas et J.A. Pascual, s.v. *sal*, V, 131, 12), ce qui fait de l'italien du nord *salada* l'étymon du français *salade*.

salami, salame

s.m.

Gros saucisson* sec fait de viande de porc et parfois de bœuf, le plus souvent finement hachée.

1. J'avais un peu plus de cervelle / Que ce grand amy du piot : / Car si le diable eust pris au mot / Nostre feal amy Chapelle, / Et, le happant par le gigot, / L'eust fourré comme un huguenot / Dans le fond de son escarcelle, / Ou gobé comme un escargot, / En disant : Passe, matagot, / Adieu la pinte, adieu le pot, / Adieu **Salame** et Mortatelle*⁴⁰⁶ ; / Chapelle estoit pris pour un sot. (C. C. d'Assoucy, *Aventures burlesques*, 1876 [av. 1674], p. 189 ; cf. TLFi et BHVF)
2. **SALAMI** : saucisson* d'Italie. (Voyez *Saucisson**). (*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*, 1767, t. 2, p. 298)
3. On fabrique à Bologne des soieries, des gazes, des liqueurs, des essences, des figures en cire, des papiers peints, des cartes à jouer, des **salami** ou saucisses, et du macaroni* ; [...]. (G. B. Depping, *Géographie de la jeunesse, ou Nouveau manuel de géographie*, 1824, t. 1, p. 432)
4. AVIS. J.-D. Weber, épicier, marché-aux-herbes, a l'honneur de prévenir le public, qu'il vient de recevoir une nouvelle provision du **Salami** (*Saucisson* di Bologna*). Il continue aussi à vendre, aux plus justes prix, ses diverses bonnes sortes de potages, comme *Arrow Root* (potage anglais), *salep de Perse* ; *tapioka*, *sagou véritable*, *sagou de pommes de terre*, *semouille** et *farine de pommes de terre*, *crème*, *semouille** et *farine de riz**, *succo* et autres pâtes véritables d'Italie. (*Affiches, annonces et avis divers de la ville de Strasbourg*, Strasbourg, 26-10-1825)
5. BOLOGNE. [...] Bologne, chère aux savans, n'est pas non plus indifférente aux gastronomes, car elle est la patrie d'excellens macaroni*, **salami**, liqueurs et fruits confits. (*Encyclopédie des gens du monde, répertoire universel des sciences, des lettres et des arts*, 1833-1844, t. 3, p. 657-658)
6. La charcuterie est un des objets de l'industrie bolonaise qui a le plus de réputation. Elle se compose de quatre espèces différentes connues sous le nom de **salame**, *mortadella**, *melone* et *samponi*. Voici en quoi consistent les procédés de fabrication : **SALAME**. 1° On prend l'intestin recteur du cochon gras, bien lavé. 2° On choisit la viande maigre de la cuisse, qu'on sépare des nerfs et de la graisse de l'animal. On la hache très-menue. 3° Sur vingt-cinq livres de viande on ajoute une livre de sel, une once de poivre, moitié en poudre, moitié en grains, et une once de cannelle concassée. On mêle le tout ensemble. La livre d'Italie ne contient que douze onces. 4° A ce mélange on ajoute encore, pour vingt-cinq livres de viande, huit livres de lard qui a été pendant six heures salé dans la proportion d'un vingt-cinquième de son poids et coupé ensuite en lardons. 5° Quelques personnes mettent de l'ail dans ce mélange, surtout lorsque le **salame** est destiné pour l'hiver. Le jus exprimé d'une gousse d'ail suffit pour vingt-cinq livres, avec une chopine de très-bon vin. 6° Tout ce mélange s'introduit dans le boyau indiqué à l'article premier. A mesure qu'on l'y fait entrer, on le tasse, on le comprime avec force, et, pour que le **salame** ne risque point d'être corrompu par l'air qui pourrait y séjourner, on donne passage à ce dernier en piquant le boyau de distance en distance. Les **salami**, ou saucissons* de Bologne, se conservent très-bons pendant deux ans ; mais le point le plus avantageux

⁴⁰⁶ Graphie latinisante : l'on retrouve le <t> de l'étymon latin *murtatum*, *myrtatum* de l'it. *mortadella* (→ **mortadelle**).

est une année révolue. (A. Thouin, *Voyage dans la Belgique, la Hollande et l'Italie*, 1841, t. 2, p. 210-211)

7. SAUCISSON* CRU A L'ITALIENNE – **SALAME**. Prenez des chairs d'épaule de porc frais, retirez les peaux et les nerfs, ajoutez à ces chairs moitié de leur poids de lard frais, hachez-les grossièrement ensemble, assaisonnez avec sel, poivre en poudre et en grain et un peu de salpêtre, entassez ces chairs dans un linge et laissez-les égoutter jusqu'au lendemain ; emplissez ensuite des boyaux de bœuf salés, très-longes ; ficelez-les fortement sur toute leur longueur et faites-les macérer pendant huit jours dans la saumure ; égouttez-les et fumez-les seulement jusqu'à ce que l'extérieur soit bien sec ; conservez-les alors pendus dans un lieu sec et aéré. Ces saucissons* peuvent être mangés crus deux mois après. On les coupe en tranches très-minces, dont on retire le boyau. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1856, p. 424)
8. Je suivis mon jeune guide avec toute la docilité que commandaient les circonstances, mais, je l'avoue, non sans jeter un regard d'admiration et de regret sur le charmant groupe dont je devais me séparer si promptement. Nous traversâmes deux petites chambres dont tout l'ameublement consistait en quatre monceaux d'épis de maïs entassés dans les coins, et dont la tapisserie, formée tout bonnement de bottes d'aulx et d'oignons, se faisait sentir une demi-lieue à la ronde ; puis une cuisine dont le plafond pliait sous les quartiers de lard et les festons de **salami**, et enfin un petit corridor assez mal éclairé, au bout duquel nous trouvâmes un escalier de bois plus rapide et plus incommode qu'une échelle. (A. Dumas, *Œuvres complètes d'Alexandre Dumas*, 1850-1857, série 9, p. 141)
9. On écrit de Triest à l'*Ost-Deutsche-Post* : J'apprends ce qui suit au sujet d'un voyage de plaisir en Dalmatie. Sur les trente voyageurs, douze se laissèrent détourner, par la cherté du prix des bêtes de somme, d'aller faire une visite à Cettigne. On y demanda par le télégraphe des chevaux et une escorte, et comme les montagnes Noires ne sont pas une région de confort et de superflu, on conseilla aux touristes de se munir de vivres. Ils prirent avec eux divers comestibles, du jambon, du **salami**, du fromage, etc., et les confièrent à leur escorte monténégrine, qui se trompa peut-être sur les intentions des voyageurs, car, quand ceux-ci, après une course fatigante à cheval, demandèrent leurs provisions, il se trouva qu'elles avaient disparu. (*Mémorial de la Loire et de la Haute-Loire*, Saint-Étienne, 05-06-1864)
10. *Viandes et Poissons*. – La préparation des viandes salées et fumées, qui tiennent une large part dans la consommation du pays et qui donnent lieu à une exportation très développée, a formé en Italie une des industries les plus prospères. L'exportation des spécialités italiennes connues sous les noms de mortadelle*, **salami**, **zamponi**, etc., a atteint, en 1883, le chiffre de 10,000 quintaux, qui représentent une valeur de 2.7 millions. (I. Sachs, *L'Italie : ses finances et son développement économique depuis l'unification du royaume, 1859-1884, d'après des documents officiels*, 1885, p. 885)
11. **Salami** de Bologne. Même viande que pour la mortadelle*, même travail et même assaisonnement, moins la cochenille. Emballez dans des boyaux gras de porc, par bouts de 50 à 60 centimètres de longueur. Suspendez les **salamis** dans le séchoir, pendant quatre ou cinq jours ; ficelez-les et remettez-les au séchoir jusqu'à ce qu'ils soient secs. On ne cuit jamais ce saucisson*. (M. Berthoud, *La charcuterie pratique*, ca 1880 [1^{re} éd. 1885], p. 171)
12. Saucissons* de Bologne de Modène et autres lieux, dits **salami**. Quoique portant le nom de Bologne, ils se font dans toute l'Italie, sans exception ; actuellement, il n'y a plus aucune bourgade ou ville de la Péninsule qui n'ait un ou plusieurs charcutiers lombards ou piémontais (*salsamantarii*). [...] Pour les **salamis**, hachez ou plutôt détaillez en morceaux les chairs d'un ou plusieurs jambons, en général

tout le maigre d'un porc, dénervéz, puis dégraissez en enlevant soigneusement les peaux, fibres et graisses de tous les morceaux. Mettez ces viandes à mariner pendant 24 à 48 heures suivant la température et la saison, avec les ingrédients suivants. [...] Amalgamez le tout ensemble et finissez le travail en remplissant de gros boyaux ou des vessies préparées comme pour le saucisson* de Lyon. En boyaux, cela s'appelle des **salamis** de Bologne. En vessies, cela prend le nom de mortadelles*. La mortadelle*, ainsi que le **salami**, demande un séchage spécial, plutôt chaud que froid, et afin qu'il n'arrive pas d'accidents, il faut envelopper les mortadelles* dans un filet de ficelles assez grosses et fortes pour que ce soient elles qui supportent la pesanteur et non la vessie. (A. Corthay, *La conserve alimentaire : traité pratique de fabrication*, 1891, p. 277-278)

13. **SALAMI**, *s. m.* – Le **salami** est un produit de la charcuterie italienne, comme son nom l'indique. Les **salamis** de Bologne jouissent d'une ancienne renommée. (J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1905, t. 4, p. 1752)

14. *La charcuterie italienne*. Jambons de Modéna. Il se fait dans certaines contrées de l'Italie, une importante fabrication de charcuteries, les jambons, les **salamis** de Bologne ou de Milan, les mortadelles*, les roulades de filets de porc, les zamponi de Parma ou de Modéna, et bien d'autres articles de vente courante qui ne sont pas des articles d'exportation comme ceux indiqués ci-dessus. Les **salamis**, comme les mortadelles* sont des produits qui, découpés mécaniquement en fines tranches, sont emboîtés dans des boîtes spéciales et exportés en grandes quantités. (Institut Appert, *La conserve alimentaire*, Paris, 01-01-1910, p. 206)

15. Pour être équitables, les accords commerciaux devraient être préalablement étudiés, dans un plan d'ensemble, au ministère du commerce, avec le concours des grands syndicats professionnels, pour éviter des mécomptes que l'on constate après la signature et le vote à la Chambre. [...] Quand on juge utile de relever les droits de douane sur une ou plusieurs matières premières, il est indispensable d'augmenter proportionnellement les droits sur les mêmes matières fabriquées, car on donnerait à l'importateur étranger, une prime double ou triple des droits que l'on aurait mis sur la matière première. De plus, l'élément soit producteur, soit récoltant, soit éleveur ou autre, que l'on voulait protéger, ne le serait aucunement, puisque, l'étranger, avec les droits favorisant exceptionnellement pour les produits fabriqués, nous enverrait des quantités au moins équivalentes à celles qu'il nous expédiait précédemment en matières premières. Ce seraient donc la main-d'œuvre française et les fabricants français qui en seraient les victimes, sans aucun bénéfice pour personne, sauf la contrepartie étrangère. L'accord franco-italien de mars 1928 a été conclu, signé et voté, sans en référer aux intéressés et, par l'imprudence du négociateur, il ne porte aucune date de terminaison. Dans cet accord, les droits sur les pâtes alimentaires avaient été consolidés, mais, par suite du relèvement des droits sur les farines, les pâtes alimentaires payaient 85 francs, alors que les semoules*, qui sont la matière première de ces pâtes, payaient 185 francs de droits de douane. La matière première était plus protégée que le produit fini. Les fabricants de pâtes alimentaires, acculés à la faillite, et les ouvriers français, réduits au chômage, protestèrent énergiquement ; les pâtes arrivant d'Italie toutes préparées, par trains entiers, avec un bénéfice supplémentaire pour les Italiens de 100 francs par 100 kilos de droits de douane, au préjudice du contribuable français. Le même cas, *beaucoup plus grave*, se produit pour les viandes importées en France et les produits fabriqués. Les syndicats des éleveurs ont obtenu 300 francs de droits de douane les 100 kilos sur les viandes de porc à leur entrée en France ; 1.100 francs les 100 kilos pour les saucissons* secs au tarif général et 575 francs au tarif minimum. Ces derniers chiffres sont presque justes pour mettre en harmonie la matière première (viande de porc) et le produit fabriqué (saucisson*). Cependant, comme pour les pâtes alimentaires, le négociateur français de l'accord franco-italien de mars 1928 s'est bien gardé de consulter les chambres syndicales intéressées. La conclusion qu'il fallait attendre, c'est qu'il s'est fait brimer, en laissant introduire dans l'accord des mots étrangers dont il ne connaissait pas la signification :

Salami, Zamponi, Cotechini, au tarif de 160 francs les 100 kilos, au lieu de 575 francs. Ces **salamis** et autres ne sont que des saucissons* qu'on fabrique depuis toujours en France, en Allemagne, en Amérique, en Hongrie et partout. D'ailleurs, comme expert en douane, nous avons demandé à l'ambassade d'Italie à Paris, de nous donner les caractéristiques du **salami**. Il a été répondu à la direction des douanes que le **salami** c'était du saucisson* et qu'on ne pouvait donner de particularité spéciale. (*Le Matin*, Paris, 14-07-1931, p. 4)

16. *Relèvement des droits de douane sur les jambons et autres produits dérivés du porc* (J. O. du 8 juillet). Le « Journal officiel », du 8 juillet, publie un décret modifiant le décret du 26 mars 1931 et relevant les droits de douane de 300 à 400 francs sur les jambons et 470 à 575 fr. sur les **salamis**, la mortadelle*, les zamponi et cotechini. (Union des syndicats agricoles de la région du Nord, *L'Écho des syndicats agricoles*, Lille, 16-07-1932, p. 483)
17. Je n'ai pas cru intéressant de citer ici les divers hors-d'œuvre que l'on trouve généralement dans toutes les maisons de produits alimentaires, tels : les jambons cuits et crus, langues fumées, bœuf, saucissons*, le **salami**, les poissons conservés, sardines, harengs, saumon, siguis fumés, et une foule d'autres produits du ressort de la charcuterie, tels : les rillettes de Tours, les rillons de Blois, les saucissons* de foie gras, de faisan, de poulet, etc. (A. Escoffier, *Ma cuisine. 2 500 recettes*, 1934, p. 102)
18. Nous avons acheté du jambon, du **salami**, une bouteille de chianti, un biscuit au rhum. (S. de Beauvoir, *Les Mandarins*, 1954, p. 323)
19. Entre-temps, parmi une cinquantaine de plats, on aura dévoré des yeux ses polpette (des boulettes de viande) à la sicilienne et salivé devant sa joue de veau confite au barolo ou ses fregola (des petites pâtes sphériques) à l'artichaut* et à la 'nduja (un **salami** épicé à tartiner), servies sous une émulsion de parmesan* ; et on aura tourné les pages d'un livre qui rend le plus beau des hommages à la cuisine italo-belge. (*Le Monde* [en ligne], Paris, 25-07-2023)
20. Si le **salami** industriel, vendu en grande surface n'est pas un exemple de « bon produit », les **salamis** premiers prix s'en sortent mieux que celui d'une grande marque. « Tous les **salamis**, premiers prix ou de marque, contiennent des nitrites cancérogènes et d'autres composants indésirables, pointe l'UFC-Que Choisir. Mais celui [de la grande marque – NDLR] est le seul à intégrer, en plus, de la maltodextrine et des 'extraits d'épices' au lieu de vrais épices. ». (*Ouest-France*, Nantes, 18-11-2023, p. 2)

V. encore s.v. *antipasti*, ex. 4 ; s.v. *coppa*, ex. 1 et 2 ; s.v. *pancetta*, ex. 2 ; s.v. *tortellini*, ex. 6.

REM. Les deux premières occurrences du mot en français, sous la forme *salame* au XVII^e siècle (v. ex. 1 ci-dessus) et sous la forme *salami* au XVIII^e siècle (v. ex. 2 ci-dessus), sont des attestations isolées. Ce n'est qu'à partir du XIX^e siècle que le mot *salami* commence à être employé en français, d'abord en tant que xénisme et fonctionnant comme un pluriel (v. ex. 3, 5, 6, 8, 10 et 12 ci-dessus), c'est-à-dire en respectant le nombre de l'italien, d'où les quelques attestations de la forme *salame* (v. ex. 6 et 7 ci-dessus) pour exprimer le singulier, confinées pour la plupart au XIX^e siècle. Cette dernière s'emploie encore aujourd'hui, mais très faiblement (< 50 occurrences dans Europresse) et avec une volonté explicite de la part du scripteur d'évoquer une réalité italienne. Quant à la forme *salami*, elle est devenue la forme standard du singulier en français – à peine une dizaine d'attestations dans

Europresse renvoient au pluriel –, d'où l'existence du pluriel conforme au système morphologique français *salamis* (v. ex. 20 ci-dessus).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1674. De l'it. *salami*, pluriel de *salame* (*salamme*, *salamo*) s.m., « Salume di forma più o meno allungata, fatto con carne di suino magra, più o meno finemente tritata con aggiunta di grasso, salata, condita con pepe (e talvolta con altri aromi) e insaccata nel budello del maiale stesso ; si mangia, dopo un'adeguata stagionatura, cruda e tagliata a fette. » (G. Parabosco, *I contenti*, 1560, p. 28), du lat. médiéval *salāmen*, de sens opaque (peut-être 'ensemble de choses salées'), dérivé de *sal*, *salis* 'sel' [GDLI]. Cf. FEW (11, 83b). Ø LEI.

salsifis, salsifi, † salsefie, † salsifie, † salsifix, † sassefy, † sassefrique, † sassefique, † sercify, † sercifi, † sersifi, † sersifix, † serquify, † cercifi, † cersifi

s.m.

1. Plante dicotylédone bisannuelle, de la famille des Composées, de la sous-famille des Chicoracées, originaire de Grèce, cultivée comme plante potagère pour sa racine comestible de couleur blanche (*Salsifis blanc, commun*) ou noire (*Salsifis noir, salsifis d'Espagne, scorsonère*).

A. Type *sal-*

1. Quant aux artichauts*, aux asperges qui d'après l'*Isle des Hermaphrodites* étaient, vu leur rareté, servis à Henri III et à ses mignons, ils figuraient en ce temps sur la table des Nimois (1). (1) A titre de preuve, voici, d'après le prospectus et par ordre alphabétique, l'énumération des plantes alimentaires dont les jardiniers vendaient les graines : [...] Salette ou vinette, **salsefie**. (Académie de Nîmes, *Mémoires de l'Académie de Nîmes*, 01-01-1882 [fin XVI^e s.], p. 336-337 ; cf. TLFi)
2. Les **Salsifix** qui se cultiuent dans les Iardins sont de deux especes ; Il y en a qui fleurissent Violets, ce sont les communs, & d'autres qui fleurissent launes, ceux-cy sont les **Salsifix** d'Espagne, que l'on nomme Scorsonère ; [...]. (N. de Bonnefons, *Le Jardinier françois*, 1651, p. 170 ; cf. TLFi)
3. **SALSIFIS**. s.m. quelques-uns disent **SALSIFIE**, & le font féminin. Sorte de racine que l'on mange d'ordinaire au printemps. *Bonnes salsifies, beaux salsifis d'Espagne*. (Académie française, *Le dictionnaire de l'Académie françoise*, 1694, t. 2, p. 438)
4. Nous décrirons ici deux espèces de **Salsifi**, l'une cultivée, & l'autre sauvage. Le Cercifi, Sersifi ou **Salsifi** cultivé, le Sarsific blanc commun des jardins ou d'Italie ; [...]. Toute la plante rend un suc laiteux abondant, visqueux, & doux, qui d'abord coule blanc, puis devient jaune ; on la cultive dans les jardins comme la Scorsonère ou le **Salsifi** d'Espagne, à cause de sa racine qui sert dans les cuisines, & fait les délices de bien des gens ; elle fleurit en Été. [...]. Quant au mot François *Sersifi* ou **Salsifi**, il vient par corruption de *Sassifica*, *Sassifrica* ou *Sassefrica* ; car c'est ainsi qu'on l'appelle en Italien : & *Sassifica* est pareillement une corruption du mot Latin *Saxifraga*, comme qui diroit *Saxifrage* ou *Casse-pierre*, parce qu'on a cru la racine de cette plante propre pour remédier à la Strangurie, & pour pousser le Calcul des Reins & de la Vessie. (A. Bergier, *Suite de la Matière médicale de M. Geoffroy*, 1750, t. 3, p. 221-224)

B. Type *ser-/cer-*

5. Une autre racine de valeur est aussi arrivée en nostre cognoissance depuis peu de temps en ça, tenant reng honorable au jardin. C'est le **sercifi**, dont la graine estant fort menue, ne peut-on semer que trop espesement : pour laquelle cause, estant levée, convient en arracher le superflu, comme l'on fait des pastenades ; pour, à l'aise, faire croistre le restant sans importun voisinage. (O. de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1603, p. 42, t. 2 ; cf. TLFi et Hope 1971, p. 221)
6. En la pleine Lune, il faut transplanter au milieu des planches, les blettes raves, **cercifi**, & c. (*La Culture des fleurs*, 1692, p. 22-23)

7. Les **Cercifis** d'Espagne sont estimez propres pour la petite verole, pour la peste, pour resister au venin, & pour la morsure de la vipere & d'autres bêtes venimeuses. Ces racines bien cuites sont des aliments assez salutaires, & qui ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immoderément. Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire par la distillation un peu de sel volatile alkali. Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament. *Remarques.* [...] **Cercifis** est une corruption de *Sassifrica*, & *Sassifrica* est une autre corruption de *Saxifragia*. (L. Lémery, *Traité des aliments*, 1705, p. 178-179)
8. **CERCIFIS** : racine potagere. On en cultive de deux especes, l'un qu'on appelle *cercifis* simplement, & l'autre *cercifis d'Espagne*, ou *Scorsonère*. Tous deux sont un bon aliment : il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. La manière la plus ordinaire de les apprêter est de les ratisser, de les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils cedent à la pression des doigts, & on les assaisonne avec sel, poivre, beurre ou crème. On les couvre encore de farine, on les trempe dans une pâte à beignets, & on les fait frire. On les mange aussi au vinaigre & à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-dessus. Ils sont très-sains. (*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767, p. 135)
9. **CERCIFI**, **SALSIFI** ; racine potagère, tendre, charnue, & facile à rompre. On les mange bouillis, avec l'assaisonnement ordinaire, ou frits, ou en salade*. (J. Lacombe, *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, 1789, t. 2, p. 89)

2. *Salsifis sauvage, salsifis des prés*. Synonyme usuel de *barbe-de-bouc*.

A. Type *sal-*

10. **TRAGOPOGON**. *Sersifi* ou **Salsifi**. Nous décrirons ici deux espèces de **Salsifi**, l'une cultivée, & l'autre sauvage. [...] Le Cercifi, Sersifi ou **Salsifi** sauvage ou des prez, la Barbe de Bouc ordinaire ; *Tragopogon pratense*, Offic. *Tragopogon pratense luteum majus*, C. B. P. (A. Bergier, *Suite de la Matière médicale de M. Geoffroy*, 1750, t. 3, p. 221-224)

B. Type *ser-/cer-*

11. *Barbe de bouc*. La Barbe de bous pour avoir ses fleurs belles, doubles & plaines, demande un terroir gras & humide. Ses fleurs s'ouvrent au Soleil levant, & se ferment au Midy. Sa racine bouillie appaise les douleurs du côté ; prise en forme de looch avec syrop violat, aide fort aux asthmatiques & plevretiques, cuite en eau & confite en sucre*, est un preservatif contre la peste, poison, venins & piqueures mortelles : le suc ou eau distillé de cette herbe guerit les playes recentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les playes : l'on employe la racine de cette herbe, que d'aucuns appellent **Sercify**, en salade* aux tables friandes, icelle bouillie dans le pot avec veau & mouton, pui en deux plats avec beurre & vinaigre. (J. Liébault, *L'Agriculture et maison rustique, de MM. Charles Estienne et Jean Liébault*, 1680 [fin XVI^e s.], p. 199)
12. **Serquify** : m. *The delicate root of the hearbe Goats-beard*. (R. Cotgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, 1611 ; cf. Godefroy [Complément, s.v. *salsifis*] et La Curne [s.v. **Serquify**. *Salsifi*])
13. **Sersifi**, v. *tragopogon*. (N. Lémery, *Dictionnaire universel des drogues simples*, 1733, p. 1008)

14. **SERSIFIX, CERSIFI** et **SALSIFIS**, *Tragopogon*, [...]. Il n'y a guère de plantes dont le nom ait subi aussi peu d'altération que celui du genre dont nous allons nous entretenir, [...]. On lit dans tous les ouvrages de botanique et de culture, que son espèce principale est potagère depuis de longs siècles ; le fait est qu'elle a été introduite dans les cultures vers la fin du seizième siècle, sous le nom de **Sercifi**, comme nous l'apprend Olivier de Serres, nom qu'elle conserve encore dans le plus grand nombre de localités, et, que dans d'autres on a changé en celui de Salsifis blanc, *T. porrifolium*, L. Cette plante est originaire des montagnes du midi de l'Europe, d'où elle est descendue en nos jardins pour y fournir sa racine fusiforme, souvent fort longue et de moyenne grosseur, que l'on mange cuite et assaisonnée de diverses manières. Elle a produit plusieurs petites variétés, que l'introduction postérieure de la Scorsonnère comestible, sous la dénomination vulgaire de **Cersifi** ou Salsifis noir d'Espagne, a fait oublier [...], quoiqu'elles soient admissibles sur nos tables dès la première année, et que les racines de la plante exotique ne peuvent l'être qu'à leur seconde. (M. F.-E. Guérin, *Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle et des phénomènes de la nature*, 1839, t. 9, p. 38)
15. **BARBE-DE-BOUC**, plante bisannuelle ; fleur demi-fleuronnée, croît dans les prés ; dite aussi *Barbe-de-vieillars*. **Sersifi** sauvage ou des prés. (C. Marchal de Bussy, *Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts*, 1860, p. 55)
16. **SALSIFIS**. Le salsifis, sous le nom de **sercifi** (*Tragopogon porrifolium*), était, il y a cent cinquante ans, plus cultivé en France qu'aujourd'hui. On le trouve à l'état sauvage en Grèce, en Dalmatie, en Italie et en Algérie. On ne sait pas exactement si les anciens cultivaient le salsifis, ou le recueillaient dans les champs. (A. Balland, *Les aliments : analyse, expertise, valeur alimentaire*, 1907, p. 176)

C. Type sass-

17. **Sassefique** ; or, **Sassefrique**. Looke Sassify [sic]. (R. Cotgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, 1611)
18. **Sassefy** : m. *Goats bread, Josephs flower, Starre of Jerusalem, Noone-tide, Goe to bed at noone*. (R. Cotgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, 1611 ; cf. TLFi)
19. **Sassefrique**, *sassefrica, barba di becco*. **Sassefique**, *Idem*. [...] Sercifi, *sassefrica*. (A. Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, 1663, t. 2, p. 313 et p. 318)
20. *Sassefrica*, barbe de bouc, **Sassefy**. (A. Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, 1663, t. 2, p. 439)

3. *P. méton*. Racine du salsifis blanc ou salsifis noir, consommée comme légume pour sa saveur délicate et sa chair fondante, et souvent utilisée en conserve.

A. Type sal-

21. 71. **Salsifix** frits. Farinez les **salsifix**, estant cuits, & les faites frire, seruez avec orange* & poivre.
72. **Salsifix** au beurre blanc. Quand les **salsifix** seront cuits dans l'eau & sel faites sauce liée avec beurre blanc, vinaigre, sel, muscade, ou poivre.
73. **Salsifix** au beurre roux. Coupez les **salsifis** par roüelles, les passés à la poësle avec beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre, en seruant. (P. de Lune, *Le Cuisinier*, 1656, p. 348)

22. Tout simplement donc je vous dis que dans ces jours, de Dieu bénis, où tout moine et tout cagot mange harengs saurets et **salsifis**, ma muse, qui toujours se range dans les bons et sages partis, fait avec faisans et perdrix son carême au château saint-Ange. (Voltaire, *Épîtres*, 1778 [1717], p. 240)

23. *Tourte de Salsifix*. Prenez des **Salsifix** blancs, & les ratissez, & les mettez blanchir dans de l'eau blanche de la même manière que les cardes, étant blanchis, tirez-les, & les coupez en morceaux ; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez ; étant roux, passez-y quelques petits champignons & mousserons, mouillez le ragoût de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet, & y mettez dedans les **Salsifix** blanchis : laissez mitonner le tout ensemble ; étant mitonné à propos & diminué, achevez de lier le ragoût avec une liaison d'un jaune d'œuf & de Crème : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, le retirer, & le laissez refroidir ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y vuidez le ragoût de **Salsifix** ; couvrez la tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y faites autour une bordure, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire ; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & y jetez un peu de coulis, la recouvrez, & la servez chaudement. (F. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, 1722-1730, t. 2, p. 411-412)

24. A midi juste, Frédéric se mettait à table ; au dessert, le chef de cuisine lui présentait des tablettes et un crayon, et il ordonnait lui-même son menu pour le lendemain, car il était fort gourmand. Mais ce grand roi savait mal l'orthographe, comme on pourra s'en convaincre par l'exemple suivant : Menu du dîner pour le 20 octobre 1780, écrit de la main du roi. 1. Soupe aux **salsifie**. 2. Ailes de perdros glacées aux cardons en petits poix. 3. Petit pâtés à la romaine. 4. Des **alloêtes**. 5. Des **clops de vau** à l'anglaise. (E. Foa, *Petite mosaïque historique : contes vrais dédiés au jeune âge*, 1860 [1780], p. 54-55)

25. Des salades* de **salsifix**. (M.-A. Carême, *Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, 1822, t. 1, p. 90)

26. Mme Mutel, une ancienne boulangère, riche de quarante mille livres de rentes, la maîtresse de maison se levait de table, en robe de soie, pour aller frire elle-même les **salsifis** : M. de Varandeuil ne les aimait que de sa façon. (J. de Goncourt, *Germinie Lacerteux*, 1865, p. 73)

27. Nous avons depuis deux jours des artichauts* du Midi, encore plus verts que ceux d'Afrique : 35 à 50 cent. en choix extra. Beaux choux-fleurs*, de 40 à 70 cent. Les cardons ne sont plus très recommandables. – Le céleri* et le **salsifi** vont encore durer quelque temps. (*Le Pot-au-feu : journal de cuisine pratique et d'économie domestique*, Paris, 01-01-1897, p. 88)

28. *Le mariage de Mlle Grospiquet*. [...] Afin d'aller plus vite, il fit atteler la jument ; car Sarrasin Foureau habitait dans les terres à trois kilomètres du bourg. Pour tuer le temps, Léa qui mourait de faim, proposa de casser la croûte, les servantes apportèrent des canards rôtis qui disparurent engloutis. On servit ensuite de la rouelle aux pruneaux, des poulets aux **salsifix**. (*Gil Blas*, Paris, 21-05-1913, p. 3)

29. Quelle que soit cette préparation, les **salsifis** doivent être d'abord ratisés avec soin, lavés, puis cuits dans un Blanc léger. **Salsifis** à la crème. [...] **Salsifis** frits. [...] **Salsifis** au gratin. [...] **Salsifis** sautés. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 770-771)

30. AUX HALLES DE PARIS. Hausse. [...] Orange* sanguine d'Espagne, 420-470 les 100 k. – **Salsifi** Paris, 2-3.25 la botte. (*L'Humanité*, Paris, 10-01-1927, p. 3)

31. Le **salsifi** dans le hot-dog, voilà qui est tout à fait inédit ! Et pourtant ça marche. « Ça nous permet de toucher une clientèle plus jeune qui vient assez peu dans nos restaurants » (le hot-dog se tient dans un budget de 6,50 € à 11 €), tout en les initiant à « la fast-food de qualité ». (*L'Est Républicain*, Nancy, 25-01-2021, p. 32)
32. La récolte commence à partir de novembre, lorsque le feuillage est desséché et peut se prolonger tout l'hiver. Sortez les tubercules au fur et à mesure des besoins, car ils ramollissent et noircissent vite hors de terre. Les faire cuire dix minutes dans de l'eau bouillante salée, puis poêler au beurre, dans du jus ou en gratin. Ils ont un goût fin, légèrement sucré, entre l'artichaut* et le **salsifis**. (*Ouest-France* [en ligne], Rennes, 03-08-2023)
33. Succède à ce très bon moment l'acmé du dîner : des coquilles Saint-Jacques de plongée, accompagnées de légumes anciens et, surtout, d'un exceptionnel jus de champignons réduit à la bière. Les noix, cuites exactement comme il faut, tiennent la dragée haute à leurs camarades de jeu, topinambours, châtaignes et **salsifis** (mais pourquoi diable les chefs n'accommodent-ils pas davantage, en saison, ces exquises scorsonères à la saveur si délicate ?) Le jus végétal est, à lui seul, un modèle de puissance maîtrisée, avec la touche d'amertume engendrée par la réduction résolue et la rasade de bière versée dans la casserole. C'est à ce genre d'assiette qu'on mesure la vista du patron, et celui d'Hortus [à Toulouse] est un cuisinier stratège qui n'a pas fini de faire des étincelles. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 21-05-2024)

V. encore s.v. *artichaut*, ex. 25 ; s.v. *parmesan*, ex. 5 ; s.v. *radis*, ex. 5 ; s.v. *sabayon*, ex. 21.

REM. Pour l'explication de la polymorphie du mot, voir le commentaire historico-étymologique ci-dessus. – Bien que le fr. moderne *salsifis* corresponde à la forme non-fléchie (s.m.sg.), certains scripteurs interprètent le -s final comme une marque de pluriel, d'où les attestations du singulier régressif *salsifi* (v. ex. 21 ci-dessus). Le passage du genre féminin, étymologique, au genre masculin s'explique probablement par l'analogie avec d'autres mots français en -is (p. ex. *radis* → **radis**), terminaison typiquement masculine.

ÉTYM. 1^{re} att. : fin XVI^e s. De l'it. *salsefrica* s.f., « Barba di becco (*Tragopogon porrifolius*) » (*Vocabolario di agricoltura*, s.v. *Barba*), dérivé, par croisement avec *salso* 'salé' (ou *salsa* 'sauce', cf. FEW, 21, 128b) de *sassefrica* (*sassefica*) s.f., « Pianta erbacea (*Tragopogon pratensis*) della famiglia Composte, commestibile, con foglie lunghe e strette, radice fusiforme, fiori gialli o azzurri, usata anticamente come medicinale, in quanto si pensava che sciogliesse o riducesse i calcoli ; barba di becco » (P. de' Crescenzi [XIV^e s.], *Trattato dell'agricoltura*, 1805, t. 6, p. 93), du lat. tardif *saxifrica* (attesté dans le *Breviarium Plinii*, prob. du IV^e s.), variante de *saxifraga* (> it. *sassifraga* s.f., « Genere di piante della famiglia Sassifragacee che crescono in zone montuose fredde, per lo più tra i sassi, con foglie carnose, fiori in grappoli, petali bianchi, gialli o rossi e che si credevano anticamente adatte come medicinali per curare i calcoli renali o altre malattie e ferite », att. ds. P. de' Crescenzi [XIV^e s.], *Trattato dell'agricoltura*, 1805, t. 2, p. 25 ; aussi *sassifragia*, *sassafragia*), féminin de *saxifragus*, composé de *saxum* 'pierre, rocher' et de *fragus*, de *frangere* 'briser, rompre', autrement dit 'qui brise les pierres' [GDLI]. Le nom avait été donné par les Romains à une fougère, à laquelle on avait attribué la vertu de briser, de dissoudre les calculs rénaux. Ø LEI.

COMMENTAIRE HISTORICO-ÉTYMOLOGIQUE. Les formes classées sous A. sont issues de l'it. *salsefrica*, aussi *salsefica* (< lat. médiéval *erba salsifica*, dans un herbier de Pavie, probablement d'origine toscane ; cf. FEW 21, 128b), avec réduction graphique et phonétique de la terminaison finale, et changement de genre. Sous C. ont été classées les attestations isolées des formes françaises empruntées à l'it. *sassefrica*, *sassefica*, parfois avec réduction de la terminaison finale (v. ex. 8 et 10 ci-dessus : *sassefy*). Le -r- des formes rassemblées sous B. fait difficulté, étant donné qu'il n'a pas de modèle en italien et ne peut pas être issu de manière purement phonétique (cf. FEW 21, 128b) ; il pourrait s'agir d'une métathèse du /ʁ/, passé du segment final, italien et latin, -frica (aussi -fraga, de *fragus*) au segment initial, dont le -e- à la place du -a- reste toutefois problématique. La documentation réunie n'a pas permis d'éclairer la question, soulevée par la lexicographie française. Quant au passage sémantique du lat. *saxifraga* (*saxifrica*) 'plante de rocaïlle' à celui de l'it. *sassefrica* (*sassefica*, *salsefrica*, *salsefica*) 'salsifis', lui aussi problématique, il pourrait être fondé sur la propriété, supposément commune aux deux plantes, de briser les calculs rénaux.

saltimbocca

s.m.

Paupiette de veau fourrée d'une fine tranche de jambon, aromatisée de sauge et braisée au vin blanc.
Saltimbocca à la romaine.

1. MENUS DU DIMANCHE. Déjeuner. Gnocci [*sic*] à la Romaine. Barquette Oréno. **Saltimbocca**. Crête de Coq. (*Le Petit écho de la mode*, Paris, 21-02-1909, p. 125)
2. Mais Federico, le garçon, qui veut m'éblouir par sa connaissance du français, n'attend même pas que j'aie fini ma commande pour m'apporter ce qu'il a compris que je désirais. [...] A moi, suivant ma fantaisie et la *lista del giorno*, la soupe de poissons, moins finement épicée, à coup sûr que notre bouillabaisse, mais plus onctueuse ; les *fettucine** à la tomate et au parmesan* que l'on tourne, dans son assiette, avec un gros morceau de beurre, puis qu'on avale, en fermant les yeux de volupté, après les avoir enroulés autour d'une fourchette adroite ; à moi le plat de patates où toutes les herbes de la campagne romaine se sont donné rendez-vous ; à moi le velours épinglé des poivrons ; à moi les **saltimbocca** – ce sont de petits morceaux de veau unis à du jambon – qui, comme leur nom l'indique, vous dansent en bouche une danse piquante et parfumée ; à moi, pour finir, ce compotier de fruits pleins de suc et de goût. (*Le Petit journal*, Paris, 17-10-1927, p. 2)
3. RESTAURANTS. *L'Alpe d'Huez*. [...] *L'Alpe d'Huez*, en effet, est un restaurant italien. Il y en a beaucoup à Paris, presque autant que de restaurants provençaux, mais il faut, pour les uns comme pour les autres, les choisir avec discernement. [...] j'ai continué par des **saltimboccas**, pour lesquels j'ai un faible et qui sont des petites escalopes recouvertes de jambon et arrosées d'une sauce au madère. (*Cette semaine*, Paris, 23-11-1949, p. 28)
4. Quais Sud vient d'ouvrir ses portes au numéro 38 du quai de Paludate : ses propriétaires, Philippe Moreve et Serge Vernut – ils tiennent le café la Marina au Cap-Ferret – et Philippe Miler – il a la boutique Façonnable, à Bordeaux – ont fait un décor très marine. Café mais aussi restaurant, la cuisine italienne est la spécialité de Quais Sud ; Rolando y propose des pâtes cuites « al dente » (un peu fermes), des escalopes « Vecchia Romagna », du **saltimbocca** à la romaine (viande de veau et Parme), des filets de soles marines, des anchois à la Tyrrhénienne. (*Sud Ouest*, Gironde, 02-11-1994)
5. *Brochettes de veau aux légumes façon saltimbocca*. Ce plat s'inspire d'un grand classique de la gastronomie italienne, la **saltimbocca**, littéralement « saute en bouche ». La version romaine est la plus célèbre, il s'agit d'une fine tranche d'escalope de veau piquée avec un morceau de prosciutto (du jambon cru) et d'une feuille de sauge. Le tout est légèrement fariné puis saisi vivement à la poêle, cette dernière est déglacée soit avec un vin blanc soit avec un peu de Marsala. (*Le Progrès*, Lyon, 02-08-2011, p. 26)
6. Entre 14 h 30 et 17 h, Yohan était aux fourneaux, sous la supervision de papa. Oignons et tomates en dés pour son potage, pesto* maison pour la bruschetta* d'artichauts* et pignons, escalopes de veau aplaties entre deux feuilles de papier ciré pour le **saltimbocca**. Heureusement, l'ambitieuse (et franchement délicieuse) Marjolaine au chocolat et aux noisettes avait été préparée la veille. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 23-02-2013, p. 2)
7. Il y a des soirs comme ça où l'on n'a pas le temps de mijoter de bons petits plats : il est 20 heures et les enfants n'ont toujours pas mangé, la réunion a duré plus longtemps que prévu, des amis

débarquent à l'improviste mais le frigo n'est pas très fourni... Il nous faut une recette facile, rapide à réaliser et savoureuse comme cette salade* nordique de saumon fumé, pomme rouge, branches de kale et cerneaux de noix ou ces **saltimbocca** à la romaine accompagnés de sauge fraîche. Et comment ne pas évoquer cette omelette fondante soufflée au parmesan* et au poivre ou cette tartine de jambon de Parme à l'italienne ? (*Madame Figaro* [en ligne], Paris, 08-03-2024)

– *P. ext.* Escalope de viande (poulet, dinde, lapin, bœuf, etc.) ou de poisson (thon, bar, lotte, etc.) préparée de cette manière.

8. Repas du dimanche soir. Recettes. [...] **Saltimbocca** de poulet. (*La Presse*, Québec/Canada, 11-04-2002, p. 1)
9. Tenez, ce matin, elle a imaginé un **saltimbocca** de lotte avec ses lentilles au vinaigre balsamique, des tranches de veau de lait aux choux, enfin une mousse glacée de fromage blanc qu'elle accompagne de rhubarbe compotée : l'enfance de l'art, qui se digère tout seul. (*Le Point*, Paris, 23-06-2005, p. 129)
10. **Saltimboccas** de lapin à la sauge et au jambon cru. Pour 4 personnes : 8 filets de lapin, 8 tranches fines de jambon cru, 100 g de fromage de brebis, 16 feuilles de sauge fraîche, 3 c. à s. d'huile d'olive (si vous cuisez les **saltimboccas** à la poêle), 1 noix de beurre, sel et poivre du moulin, 8 pics à brochettes. Détaillez le fromage en 8 bâtonnets. Lavez et séchez les feuilles de sauge. Emballez chaque filet de lapin dans une tranche de jambon avec 2 feuilles de sauge, un bâtonnet de fromage, sel et poivre. Maintenez les **saltimboccas** en les piquant d'une brochette. Cuisson au barbecue : posez les **saltimboccas**, pas trop près des braises afin qu'ils cuisent doucement. Cuisson à la poêle : Faites dorer les **saltimboccas** dans l'huile et le beurre sur toutes les faces puis baissez le feu et prolongez la cuisson à couvert. Ajoutez un peu d'eau chaude si nécessaire. (*L'Indépendant*, Carcassonne, 06-03-2012)

REM. Alors qu'en italien le mot est invariable (la construction V + SPrép à l'origine du mot étant présente à l'esprit des locuteurs), en français *saltimbocca* peut prendre la terminaison du pluriel (v. ex. 3 et 10 ci-dessus), étant bien sûr inanalysable en constituants immédiats pour le sujet parlant. La documentation atteste d'un certain degré d'hésitation quant au genre du fr. *saltimbocca* : majoritairement masculin, il prend parfois – 1,5 fois sur 10, d'après ses occurrences dans *Europresse* – le genre féminin (v. ex. 5 ci-dessus), probablement par analogie avec le genre du fr. *escalope*, ou par l'influence de la terminaison italienne *-a*, associée au féminin sur la base de correspondances connues entre les deux langues (cf. les italianismes *villa*, *mafia*, *pergola*). Le fr. *saltimbocca(s)* désigne le saltimbocca à la romaine, même lorsqu'il est employé seul, ce qui est le cas le plus fréquent : la locution *saltimbocca à la romaine*, attestée pour la première fois en 1994 (v. ex. 4 ci-dessus) correspond au 4,8% du total des occurrences de *saltimbocca(s)* (*Europresse*). Sur le plan sémantique toujours, le mot a connu en français une extension sémantique, lui permettant de désigner n'importe quel type de viande ou poisson apprêté à la manière des saltimboccas italiens (v. ex. 8 à 10 ci-dessus), ce qui est le cas aussi de l'it. *saltimbocca*, même si les dictionnaires italiens ne le précisent pas.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1909. De l'it. *saltimbocca* s.m., « Fettina sottile di vitello per lo più arrotoata, farcita di prosciutto e salvia, infarinata e cotta col burro in tegame » (A. Panzini, *Dizionario moderno delle*

parole che non si trovano nei dizionari comuni, 1950 [1905], p. 602), composé de *salta*, forme du verbe *saltare* ‘sauter’, de la préposition *in* ‘en, dans’ et du substantif *bocca* ‘bouche’ [GDLI]. Le DELI précise que la locution non soudée *salt’in bocca* est attestée déjà en 1855 (G. Sorbiatti, *La gastronomia moderna*, p. 166).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le Supplément du TLFi ne donne pas la première attestation du mot en français, mais, contrairement au GR, qui indique de manière très sommaire « XX^e siècle », il nous propose une citation littéraire en exemple : « La variété des apprêts du veau est étonnante : **saltimbocca** romain, [...], carré de veau en papillote avec des petits artichauts » (*Larousse gastronomique*, 1984, s.v. *Italie*). Usito n’enregistre pas cette forme, malgré ses attestations en français québécois (70 environ dans *Europresse*).

saucisson, † saulcisson

s.m.

Préparation de charcuterie à base de viande de porc, de bœuf ou de cheval et de gras de porc hachés plus ou moins fin, assaisonnée et épicée, contenue dans un boyau fermé aux deux bouts et souvent ficelé, puis séchée, et qui se consomme crue ou cuite.

XVI^e siècle

1. Quaresmeprenant ne vouloit on traicté de paix comprendre les Boudins saulvaiges, ne les **Saulcissons** montigenes, leurs anciens bons comperes et confederez. (F. Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552, ch. XXXV, p. 1065 ; cf. TLFi)
2. [...] dedans le 25^e de may prochain venant, là part où nous serons, et à vous nosdits frere, cousins, confederés et alliés, deuement garnis de jambons, **saucissons**, cervelats*, boeuf salé et autres confitures, avec bouteilles, flacons et broqs de toute taille et autres pareils instruments bacchiques, et en general avec tout l'attirail et artillerie de gueule [...]. (P. de L'Estoile, *Registre-journal du regne de Henri III*, 1587, t. 5, p. 337)
3. Les extremités des froidures et chaleurs ; le trop ou trop-peu māger ; le paistre de mauuaise fueille, sont les principales causes des maladies extraordinaires de ce bestail. S'il est trauaillé de cause froide ; par chaleur on le secourra, en fermant le logis, comme dessus, et en le parfumant avec de l'encens et autres matieres odoriferantes ; auquel perfun aucuns ajoustent du lard et des **saucissons** coupez par rouëlles. (O. de Serres, *La cueillète de la Soye par la nourriture des Vers qui la font : échantillon du Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1599, éd. M. Bonafous, 1843, p. 87-88)

XVII^e siècle

4. « A Angel Poliacco et Josephe Pelaude, faiseurs de soye demeurant à Nancy, 150 fr... pour les ayder à fournir de choses à eux necessaires pour elever et fournir une bouticle de **saucissons**, fromages de Milan et autres choses semblables. » (T. G. 1607) [...] Les rôtisateurs de Pont-à-Mousson ayant eu, en 1609, des difficultés avec les bouchers, lesquels s'étaient même permis de faire saisir leurs marchandises, ils s'adressèrent au duc Henri, qui, par lettres patentes du 10 décembre 1610, leur accorda une maîtrise, avec le règlement ci-après : [...] « Et affin d'obvier aux abus qui se pourroient commectre contre la police observée audit Pont de temps immemorial, de ne vendre chair de porcqz avant le jour Saint André, lesdits rotisseurs ne vendront saulcisses, **saucissons** ny cervelatz* de chairs de porcqz avant ledit jour Saint André ». (H. Lepage, *Les communes de la Meurthe : journal historique des villes, bourgs, villages, hameaux et censes de ce département*, 1853 [1607-1610], t. 2, p. 164 et p. 341-342)
5. *Les maîtres rôtisateurs de la confrérie de Saint-Laurent*. Les nombreux étudiants de l'Université de Pont-à-Mousson avaient mis en vogue quatre honnêtes bourgeois, Pierre Charlot, Nicolas Garaudel, Pierre Labrenos et Jean Vinot, qui « depuis quatorze à quinze ans en çà, faisoient faction de rôtisateurs au dict Pont, et où ils s'estoient toujours acquitté fort fidèlement dudit estat, tant à l'égard de la cuite des viandes, que de la vendition de toutes sortes de gibier selon l'occurrence du temps, ayant mesmement accoutumé de tuer, en leurs maisons, taurades et cabris pour les vendre en leurs

boutiques, comme aussi de faire saulcisses, **saucissons** et cervelats* ». Tel était le succès de ces fournisseurs des écoles, que les viandes fraîches furent dédaignées et les étaux menacés d'un ruineux abandon. Les bouchers en pâlirent de rage et, jurant de se venger des heureux rôtisseurs, ils prétendirent que ces derniers violaient les droits et privilèges de leur maîtrise, octroyés, en l'année 1556, par ordonnance du prince Nicolas de Lorraine. Se faisant juges dans leur propre cause et s'armant d'une interprétation abusive du principe : *le droit prime la force...* des choses, ils pratiquèrent une saisie générale, une razzia complète, des marchandises étalées par Charlot et consorts. Mais laissons encore la parole aux plaignants eux-mêmes : « Ores que lesdicts maîtres bouchers ni autres de la boucherie dudict Pont, ne facent saulcisses ni **saucissons**, se seroient ingérés de se saisir de quelques saulcisses qu'ils auroient mis en vente, les tenant confisquées, disant estre défendu aux dits bourgeois ou aultrement ne leur estre loisible de tuer chair pour en vendre, moins de vendre aulcune chair de taurades, cabris ni de porcs en saulcisses, **saucissons** et cervelats*, qu'ils n'ayent du moins achepté la chair auprès d'eux lesdits maîtres bouchers. ». C'est dans ces circonstances critiques que nos quatre Mussipontains résolurent d'en appeler à l'équité de Henri II. Dans leur requête, ils exposaient « y avoir ordonnance sur le fait des bouchers, laquelle ne se pouvoit entendre que pour chair fraische et non qu'elle défende aux rôtisseurs les taurades et cabris qu'ont passé par le feu, mesme exposées en vente, que premièrement ils ne soient lardés, et les saulcisses sallées et espicées, causes pour lesquelles se voyant ainsi troublés » ils avaient recours vers les grâces de S. A. « la suppliant très-humblement de leur faire lever lesdits troubles et empeschements et jouir paisiblement de leursdites faction et estat de rôtisseurs comme du passé, sans aulcun trouble desdits bouchers, et qu'il leur soit loisible de vendre, depuis le jour de S^t Luc, saulcisses, **saucissons**, cervelats* et jambons frais sallés, comme aultres rôtisseurs du pays ont accoustumé. ». [...] Henri II, ayant « eu d'abondant bening esgard à ceste supplication », signa, le 18 décembre 1609, des lettres patentes par lesquelles il établissait « un han et maîtrise pour la faction et estat de rôtisseur en la ville et cité du Pont-à-Mousson, pour en jouir et user bonnement et loyaument, par les dits impétrans ». (Société d'histoire de la Lorraine et du Musée lorrain, *Journal de la Société d'archéologie et du Comité du Musée lorrain*, Nancy, 01-01-1875 [1609], p. 54-57)

6. Souvent le jour, la pauvre Inache, / Dans ses patenostres de Vache, / Maudit le Dieu qui l'attrapa, / Et voudroit bien chez son Papa / Revoir encores la cramilliere, / Récurer marmite et chaudiere, / Rattiser les bouts des tisons, / Donner de l'avoine aux oysons, / Soupe tailler, fermer la huche, / Cruche porter, frire merluche, / Plûtost que parmy le cresson, / Loin d'andoüille et de **saucisson**, / De pasteiz et de coqueluches, / Ne disner que de fanfreluches. (C. C. d'Assoucy, *L'Ovide en belle humeur*, 1650, p. 121)
7. **Saucisson**, *salsiccione*. (A. Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, 1663, t. 2, p. 314)

XVIII^e siècle

8. Quoi qu'il en soit, elle n'en fit rien paraître ; et quand l'oie fut arrivée, nous nous mimes à piler des dents chacun de notre mieux. Les libations ne furent pas épargnées. Entre la poire et le fromage, le frère Alexis tira de sa besace un **saucisson** de Boulogne et un flacon de ratafiat, que des filles de bien, qui avaient passé la nuit en débauche à Neuilly, lui avaient donné. (J.-L. Fougeret de Monbron, *Margot la ravaudeuse*, 1750, p. 59)

XIX^e siècle

9. Au Docteur François Cauvière. [Arles, 23 mai 1839.] Cher docteur nous partons demain matin d'Arles la mal pavée dont j'ai les pieds tout enflés. Je vous envoie des **saucissons** à l'ail (le plus

gros) et au poivre. On m'assure qu'ils sont de la meilleure qualité possible. (G. Sand, *Correspondance*, 1839, t. 4, p. 659)

XX^e siècle

10. Honoré se tenait très loin derrière les vaches, et faisait sentir au vétérinaire qu'il se désintéressait de ses avis. Ferdinand poursuivait néanmoins son examen, calculant que cette consultation gratuite, mais qui valait cent sous tout de même (au fond, à bien regarder) payait presque à elle seule le repas que sa famille allait prendre chez son frère, si bien que le pâté et le **saucisson** apportés de Saint-margelon étaient un supplément gracieux. (M. Aymé, *La Jument verte*, 1933, p. 134)
11. Vingt ans plus tard, une nuit de décembre, Nicolas remontant des jardins traversa l'esplanade du Trocadéro déserte et s'entendit appeler par son prénom. Il vit un homme très grand, très gros, une véritable montagne humaine, assis sur un banc de pierre au pied d'une statue dorée représentant un héros de la mythologie grecque. Sur le banc, à côté de lui, il y avait une bouteille de vin rouge et un **saucisson** dans l'emballage froissé duquel scintillait la lame d'un couteau. (E. Carrère, *La Classe de neige*, 1995, p. 145)

XXI^e siècle

12. « Les **Saucissons** de Pierre-sur-Haute, gages de qualité ». [...] La production est française avec des porcs auvergnats, sans conservateur, sans colorant, sans nitrite et séchée à l'air libre, un gage de qualité. Le **saucisson** reste l'incontournable de la maison et bien sûr le jambon, la terrine maison qui connaît un succès grandissant, le sac bardin, le boudin de sang et le boudin d'herbe. (*Le Progrès*, Lyon, 06-07-2024, p. 27)

V. encore s.v. *antipasti*, ex. 4 ; s.v. *biscotin*, ex. 5 ; s.v. *cappelletti*, ex. 1 et 3 ; s.v. *céleri*, ex. 14 ; s.v. *cervelas*, ex. 7 et 10 ; s.v. *coppa*, ex. 1 ; s.v. *gorgonzola*, ex. 3 et 14 ; s.v. *macaroni*, ex. 6 ; s.v. *mascarpone*, ex. 4 et 5 ; s.v. *minestrone*, ex. 6 ; s.v. *mortadelle*, ex. 2 et 3 ; s.v. *pancetta*, ex. 5 ; s.v. *polenta*, ex. 6 ; s.v. *romanesco*, ex. 7 ; s.v. *roquette*, ex. 10 ; s.v. *salami*, ex. 2, 4, 6, 7, 11, 12, 15 et 17 ; s.v. *tortellini*, ex. 1 ; s.v. *vermicelle*, ex. 3 et 19.

REM. Contrairement au fr. *saucisse* (att. dep. ca 1260), dérivé directement, tout comme l'it. *salsiccia*, du lat. populaire *SALSICIA*, *saucisson* est un emprunt à l'italien *salsiccione*, dérivé augmentatif de *salsiccia* (v. étym. ci-dessous). Le passage du [l] latin à [w] devant consonne, et la successive diphtongaison coalescente avec la voyelle précédente [aw] (qui se monophthongerait plus tard en [o]), représente une évolution phonétique très ancienne, qui a eu lieu entre le VII^e et le X^e siècle (cf. E. et J. Bourciez 1958, p. 39, § 37). Le mot *saucisson* a été ainsi créé par analogie avec *saucisse*, où l'on retrouve également le segment -ss- (même si la forme avec <l> purement graphique *saucisse* s'employait encore au XVII^e s., v. ex. 4 et 5 ci-dessus ; cf. FEW 11, 107a : *saucisse*, XVI^e s.). La terminaison italienne -one, spontanément associée à la terminaison française [ɔ̃] sur la base d'une équivalence déjà présente dans de nombreuses paires de mots hérités, a été rendue en français par -on.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1552. De l'it. *salsiccione* (*salciccione* ; vx et dial. *salcizone*, *salcizzone*, *salziccione*, *salzizone*) s.m., « Salsiccia di grosse dimensioni talvolta legata in più rocchi (e anche ciascuno di tali rocchi) » (F. Sacchetti, *Il trecentonovelle*, 1956 [av. 1378-ap. 1395], n° 112, ligne 4), augmentatif

masculin de *salsiccia* ‘saucisse’ [GDLI]. Dans AtLiTeG (s.v. *salsiccione*), il est précisé que ce dernier, bien que rattaché à *salsiccia* en tant qu’augmentatif, désigne, dans les livres de recettes du corpus, un type particulier de saucisse, proche de la mortadelle et du cervelas. E. Carnevale Schianca (2011), qui enregistre le mot sous sa variante *salsissone*, affirme qu’il s’agit d’une charcuterie que l’on mange le plus souvent cuite. Dans d’autres livres de recettes, comme chez Bartolomeo Scappi (1570), le saucisson se mange cru et en tranches.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le TLFi donne seulement la première attestation de la forme *saucisson* (cf. ex. 1 ci-dessus) ; sous la forme courante *saucisson*, le mot est attesté pour la première fois en 1599 (v. ex. 3 ci-dessus).

scampi, scampis

s.m.pl.

1. Langoustines communes (*Nephrops norvegicus*), ou grosses écrevisses présentes dans l'Atlantique Nord-Est, en mer du Nord, ainsi qu'en Méditerranée, où elles sont plus fréquentes dans le bassin occidental.

1. Les pêcheurs de Fiume vivent du golfe ; ils pêchent le thon à Prælucca et à Buccari, ils le salent, le conservent et l'exportent. Il faut signaler une production spéciale au golfe, les **scampi**, sorte d'écrevisse dont on est très-friand et qu'on mêle au *rizzotto** les grands jours de régal : la même espèce ne se trouve que dans les fjords de Norvège. (*Le Tour du monde : nouveau journal des voyages*, Paris, 1876, t. 31, p. 3)
2. *Climat, flore et faune du littoral de l'Adriatique*. [...] Parmi les « fruits de mer » les plus appréciés du Quarnaro sont les **scampi** (*nephrops norvegicus*), espèce d'écrevisses que l'on croyait naguère n'exister en outre que sur les côtes de Norvège, mais qui se voient aussi dans les mers de Nice et près des îles Baléares. (E. Reclus, *Nouvelle géographie universelle : la terre et les hommes*, 1878, t. 3, p. 245)
3. Voici la baie de Prælucca, qui forme une anse gracieuse au bas des roches de Castua, fameuses par les ruines romaines qu'on y admire. C'est une station privilégiée des pêcheurs, comme celle de Buccari, qui est de l'autre côté du golfe. [...] Les thons et les **scampi**, sorte d'écrevisses qui ne se trouvent ailleurs que dans les fjords de la Norvège, sont ici abondants. (P. Bauron, *Les rives illyriennes : Istrie, Dalmatie, Monténégro*, 1888, p. 54)
4. L'automne, vers le coucher du soleil, le golfe s'anime en général, au moment de la rentrée des bateaux pêcheurs, tous italiens, tous venus de Chioggia, avec des voiles fantastiques peintes de figures bizarres, en rouge et quelquefois en noir, et des coques rappelant vaguement les bateaux chinois, surtout par les deux yeux énormes dessinés ou sculptés à la proue. Ces pêcheurs rapportent beaucoup de poissons, car le golfe en est plein, et aussi des **scampi**, sortes de grosses écrevisses de mer, d'un rose pâle, d'un goût très délicat, que l'on n'a jamais pu acclimater ailleurs. (*Bulletin. Club alpin français. Section du Sud-Ouest*, Bordeaux, 01-06-1894, p. 129-130)
5. Le **scampis** est un crustacé de l'Adriatique, très rare en France. Sa taille est d'environ deux fois celle d'une belle écrevisse, les chairs sont fades et exigent d'être traités avec des fonds très corsés. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 15-04-1908, p. 94-95)
6. Les **scampi** sont de petits poissons qui avaient été apportés directement de Trieste par avion. (*L'Action française*, Paris, 13-06-1937, p. 2)
7. Passer du nord au sud ne fut donc pas, dans les trajectoires de Nietzsche, simplement aller d'Allemagne en Italie, du brouillard au soleil. Ce fut aussi, entre autres, quitter Kant pour Dante, les pommes de terre pour les **scampi**, la mélancolie pour l'allégresse. (*Le Monde*, Paris, 25-07-2014, p. 16)

2. Grosses crevettes ou langoustines, apprêtées de différentes manières.

8. Comme nous n'étions pas éloignés d'un restaurant que recommande le guide Bædecker, nous imitâmes les Triestins et allâmes nous mettre à table. L'*osteria all'Adriatico* se compose d'une salle basse, qui est tout à la fois cuisine, cave, garde-manger et salle à manger. Près de la porte se dresse le buffet, étalage varié de viandes froides, de côtelettes et de beefsteaks crus, de poissons, de homards, de salades* et autres légumes ; le tout couronné par des coupes de dessert pleines d'oranges*, de figues et de raisins secs. Nous indiquâmes au garçon des **scampi**, ces délicieuses écrevisses qui sont de vrais homards en miniature, et qu'on pêche aussi près des îles Baléares, des *bronzini*, ces maquereaux de l'Adriatique aux teintes bronzées, des côtelettes et une salade* rose. (*Le Magasin littéraire*, Paris, 01-01-1882, p. 475-476)
9. Nous mangeons un *risotto** : un riz* au gras, relevé de fromage, et dans lequel sont des foies de volailles. – Momolo, le chef de l'endroit, mandé par nous pour nous donner la recette, se refuse à venir. – Le *risotto** est suivi de quatre plats de poissons : parmi lesquels il y a un *rombo*, des rougets, des **scampi**, de petits poissons qui ont l'air de queues de crevettes, et qui ont un goût d'artichaut*. Puis une salade* de choux-fleurs*, et comme entremets, un énorme *zabaione**. (E. et J. de Goncourt, *L'Italie d'hier : notes de voyages, 1855-1856*, 1894, p. 27)
10. *Turban de Soles Denise*. [...] Comme garniture : Queues de **scampis**, truffes, champignons sauce Riche. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 01-01-1906, p. 65)
11. *Chartreuse de Scampis*. [...] Cuire les **scampis** à la bordelaise, les refroidir et les décortiquer. Chemisez un moule de bonne gelée, montez les queues de **scampis** tout autour du moule en le maintenant à la gelée mi-prise. Remplir la cavité d'une mousse faite avec les parures, et une partie des queues, dans laquelle on aura incorporé un coulis fait des carapaces et de la bordelaise, emplir entièrement le moule de gelée et faire prendre à la glace trois heures. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 15-04-1908, p. 94-95)
12. *Chronique de l'Exposition : Le déjeuner de la presse au pavillon italien*. [...] Autour des tables, dressées avec un goût exquis, de nombreux confrères de la presse parisienne avaient pris place. Le menu excellent comportait notamment du « risotto* de **scampi** ». (*L'Action française*, Paris, 13-06-1937, p. 2)
13. On sait avec quels soins, quelle conscience, les dirigeants du Restaurant italien, M. Carnacina et le chef Cedrini, s'appliquent à préparer des mets dignes d'être présentés aux gourmets les plus difficiles. Les « **Scampi** à la Caprice », plat composé de langoustines, de jambon cru de Parme, de champignons, d'aubergines, etc. le « Médaillon de bœuf Pavillon », véritable chef-d'œuvre culinaire où le cœur du filet de bœuf, le foie gras, la truffe, le vieux Marsala, s'amalgament heureusement pour la plus grande satisfaction du goût, sont parmi les spécialités les plus recherchées. (*Excelsior*, Paris, 15-10-1937, p. 2)
14. Indéfinissable. C'est le mot qui vient à l'esprit à la vue de la carte. Les **scampis** à l'indienne côtoient la carbonnade flamande et l'entrecôte-frites. Rajoutez les rougets boquinho et les gnocchis* champignons-cèpes et vous avez un aperçu d'un doux mélange franco-belge-cuisine du monde. Pas de ligne prédéfinie, Peter Anckaert réalise les plats de son enfance et les saveurs goûtés lors de ses nombreux voyages. (*La Provence*, Aix-en-Provence, 13-05-2023)

– (en particulier) Grosses crevettes ou langoustines préparées en beignets frits à l’huile. *Scampi(s) frits*.

15. **SCAMPI FRIT**. Le **Scampi** est un crustacé de l’Adriatique de la grosseur d’une belle écrevisse, et quoique n’ayant pas la chair très fine, il trouve assez d’amateurs. Lever la coquille aux **Scampis**, lavez-les et séchez-les, passer-les à l’œuf battu et à la farine ensuite et faites frire vivement que ça soit bien croustillant. (Société des cuisiniers français, *L’Art culinaire*, Paris, 15-01-1898, p. 159)
16. On vient de faire le Dahomey. Nuits superbes. Baignades sensas. Balades à dos de chameau. Nous serons à Paris le 15. Nous avons fini par atterrir à Nice. Farniente et dodo. Ah qu’on est bien (malgré les coups de soleil). Baisers. Un petit mot d’Urbino. Il fait beau. Viva les **scampi** fritti et les fritto misto ! Sans oublier Giotto et tutti quanti. Amicales pensées. (G. Perec, *L’infra-ordinaire*, 1989, p. 34)
17. À défaut de vous offrir son délicieux étoilé voisin (Pages), faites donc escale dans l’annexe à double détente du chef Ryuji Teshima, dit Teshi. Aux donburi et burgers wagyu du déjeuner succèdent, dans un cadre ultrabrut du sol au plafond à en faire pâlir les bistrots de l’Est parisien, une vingtaine d’assiettes à partager pour le dîner, à la manière des izakaya nippons. Fritures (tempura de patates douces, shiitakes ou **scampi**, poulet karaage, poularde katsu), crus (tartare de thon, carpaccio* de daurade, sushi au wagyu) et autres spécialités (aubergine au miso, okonomiaki, tataki de saumon) bénéficient d’une belle maîtrise des sauces comme des cuissons. À noter, une riche sélection de whiskys japonais pour les amateurs. (*Le Figaro*, Paris, 12-05-2023, p. 36)
18. Ramen tempura poulet ou **scampis**, udon au bœuf ou végétarien, ban mian seul ou en menu, ou encore tom yam, accompagnés d’une salade* ou de Big Bao en entrée et de mochi en dessert... Le menu à de quoi satisfaire tous les estomacs avec des plats à déguster du mercredi au lundi, sur place dans cet univers japonisant inspiré des mangas ; ou chez vous, confortablement installé dans votre salon. (*La Meuse*, Liège, 28-06-2024, p. 11)

V. encore s.v. *ristretto*, ex. 6.

REM. Contrairement à la tendance générale du français que nous avons pu observer et commenter, pour le mot *scampi* le français respecte le pluriel italien. Puisqu’à côté du pluriel morphologique *scampis*, le pluriel étymologique *scampi* continue, dans la plupart des cas, d’être employé pour renvoyer au pluriel (v. ex. 1 à 4, 6 à 9, 12, 13 et 17 ci-dessus) – nous n’avons trouvé que très peu d’attestations du genre *un scampi*, *le scampi*, *du scampi* dans Europresse (< 40 occurrences) – nous pouvons dire que les deux formes sont concurrentes. Comptant pour 64,8% du total des occurrences de *scampi(s)* dans Europresse, la forme *scampis* s’avère la plus employée ; pour ce mot, les *Rectifications de l’orthographe* de 1990, qui préconisent, comme pour tous les autres mots d’emprunt, le pluriel en -s, semblent donc avoir joué un rôle sur les habitudes graphiques des journalistes et/ou des correcteurs travaillant pour la presse. – D’après nos recherches dans Europresse, le mot est particulièrement fréquent en français de Belgique : 83,6% des occurrences de *scampis* se trouvent dans des sources journalistiques belges (v. ex. 18 ci-dessus, mais aussi 14, s’agissant d’un chef d’origine flamande) – le même test pour la forme *scampi* n’a pas été possible, compte tenu du bruit causé par l’emploi de ce mot en tant que nom propre de bateau/restaurant italien (la base Europresse ne permet pas de préciser le caractère de l’initiale, ni d’inclure ou exclure les noms propres ou de famille). – Les deux transcriptions phonétiques proposés par le GR [skāpi ; skampi] (seule la première

se trouve dans le TLFiSup) indiquent que le mot *scampi* peut se prononcer en faisant l'effort de respecter la prononciation originelle ou 'à la française' et donc avec réalisation du groupe graphique <am> comme une voyelle nasale.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1876. Du vénitien *scampi*, pluriel de *scampo*³ s.m., « Crostaceo Decapode (*Nephrops norvegicus*) più piccolo e snello dell'aragosta, con chele lunghe, spinulose, a sezione quadrangolare ; è lungo non più di 20 cm, ha colore bianco-roseo con macchie rosse, abita i fondi fangosi e molli fra i 30 e gli 80 m di profondità,, si pesca con reti a strascico, e dalla parte caudale si trae una squisita carne ; la parte commestibile di tale crostaceo, variamente cucinata e condita » (G. Stuparich, *Ritorno del padre*, 1961, p. 22 ; Boerio 1829 ds DELI et GDIU), mot vénitien, du grec *χάμπη* 'chenille', proprement '[animal] recourbé', d'origine indoeuropéenne, à travers le lat. des gloses *campa* [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. D'après la définition du GR ('Grosses crevettes préparées frites à la manière italienne (panées)') – cf. aussi le TLFiSup qui signale la locution *scampi fritti* 'cette préparation de beignets' : « Les scampi fritti, en beignets sont l'apprêt le plus connu (*Larousse gastronomique*, 1984) » – le mot français *scampi* désignerait essentiellement la friture de langoustines, ce qui représente, bien sûr, une manière italienne de les préparer, mais juste une parmi tant d'autres. La documentation réunie prouve que l'usage en cuisine de ces crustacés est tout aussi varié en France. – Le fr. *scampi(s)* est attesté bien avant la date fournie par le Grand Robert et le Supplément du TLFi (P. Daninos, *Un certain Monsieur Blot*, 1960, p. 210).

semoule, † symole, † semole, † semouille

s.f.

Produit alimentaire fait de grains de céréales concassés plus ou moins finement par mouture et généralement débarrassés de leur enveloppe. *Semoule de froment, de maïs, de riz.*

1. La **symole** se fait du froment bien lavé, seiché et doucement molu et desrompu en la mole. (D. Christol, *Platine en francoys*, 1505, f° 63 v° b ; cf. TLFi et *Hommage à Jean Ségu*y, 1978, t. 14, p. 81)
2. **SEMOLE**. **Semole**, c'est ce que les Latins appellent *Similago* ou *Simila*, qui à bien parler n'est pas froument, mais vne sorte de farine excellente, faicte d'un blé froument fort excellent, passee par vn crible, fort menu & tenue, & moulue en vn moulin des meilleurs qui se puissent trouuer : encore que le mot **Semole** semble enseigner le contraire, quasi sans mole, de mesme que le latin *Semola*, *quasi sine mola*. Nous n'auons en ce païs le grain dont est faicte ceste farine dite Semole : La Prouence en seme grande quantité, comme aussi la Campanie & le païs de Naples, dont est apportee en France grande quantité de ceste farine, laquelle les medecins ordonnent aux malades en forme de panade ou de bouillie avec vn bouillon de chapon, encores que Galie, & la pluspart des medecins affirment que la **Semole** soit d'un suc gros & visqueux, & qui se digere avec peine, ains dommageable à ceux qui ont besoin d'une nourriture, & le pain aussi qui en est faict. Au lieu de **Semole**, nous nous seruons du blé meteil, ains quant au froument dont est faicte la farine **semole**, il demande telle terre & culture que le Meteil. (C. Estienne et J. Liébault, *L'Agriculture et maison rustique*, 1583, p. 302 v° ; cf. TLFi)
3. **Semoule**, *froumantée*, *ptisane de meilleur Froumant ras* : hæc Simila, æ. hæc Similago, inis. Ptisana triticea. Crimnium triticeum. (P. Monet, *Invantaire des deus langues, françoise, et latine*, 1635, p. 399)
4. **SEMOULE**. s.f. La plus belle farine de froment, appelée ainsi par les Italiens, de *Semel*, qui signifie parmy eux, Son de farine, ou Une sorte de grain qui vient en Lombardie, & que l'on mange comme on fait l'orge mondé. Ils prennent de cette farine & de l'eau, en font une paste, & de cette paste ils font des filets de telle longueur & groisseur qu'ils veulent par le moyen de certaines seringues qui ont plusieurs petits trous. Comme ces filets sont en forme de vermisseaux, cette figure les fait appeller *Vermicelli**. Ceux qui sont par petits grains comme la moutarde, prennent le nom de **Semoule**, de celuy de la farine dont on les fait. (T. Corneille, *Dictionnaire des arts et des sciences*, 1694, p. 388)
5. **VERMICELLI***. *Vermicelli**, | *Tagliarini*, | *Miliefanti*, | En François, *Vermichel**. Est une pâte faite avec de la plus fine farine & de l'eau, & formée en filets de la figure des vers par le moyen de certaines seringues percées de beaucoup de petits trous ; on fait ensuite secher ces filamens & on les garde, ils sont blancs ; on en ajoute aussi de jaunes en mêlant dans la pâte du safran, des jaunes d'œufs, on ajoute quelquefois du sucre* pour les rendre plus agreables : cette composition se fait principalement en Italie où elle est beaucoup plus en usage qu'en France, on en mange sur le potage. On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel*, car on l'aplatit & on l'étend en ruban large de deux doigts ; c'est ce que les Italiens appellent *Kagne*, on en fait des bâtons gros comme une plume lesquels on appelle *Macaron** ; on la reduit en petits grains de la grosseur des semences de Moutarde, les Italiens l'appellent **Semoule**, c'est-à-dire fine farine : on en forme aussi en grains de chapelet, & c'est ce que les Italiens nomment *Patres*. On doit choisir le Vermichel*

nouveau, bien séché, d'une belle couleur ; le blanc est le plus en usage. Il est pectoral, adoucissant, restaurant, fortifiant. Tous les noms du Vermicel* sont Italiens, parce que cette pâte a été inventée en Italie. *Vermicelli**, comme qui diroit, *petits vers*, à cause que cette pâte est formée en filemens qui ressemblent à des petits vers. (N. Lémery, *Traité universel des drogues simples*, 1698, p. 803)

6. *Potage de Semouille*. La **semouille** se fait cuire, comme le ris*, avec bon bouillon & du jus ; quand elle est bien renflée, c'est une maigre marque qu'elle est cuite. Pour être bonne, il faut qu'elle n'ait aucune odeur, d'un jaune clair & bien sèche, c'est une espèce de pâte qui nous vient d'Italie. (J. Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, 1749, p. 17)
7. **SEMOUILLE** ou **SEMOULE** : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz*, ou avec la fine fleur de froment, & de l'eau, qu'on fait passer en filets minces par une presse criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant secs, on les coupe en très-petits morceaux, qui ressemblent au millet mondé. Ils sont blancs ou jaunes. S'ils sont faits avec les seules farines de riz* ou de froment, ils sont blancs : si on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de safran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de sucre* pour la rendre plus agréable. Nous devons cette composition aux Italiens, chez lesquels ces sortes de pâtes sont plus en usage qu'en France. On en met dans le potage, ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la **semouille** d'un jaune clair, bien sèche, & pas vieillie. La meilleure vient d'Arabie, à qui l'Italie la doit, comme nous la lui devons. (*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767, p. 329)
8. Quand je songe aux huit ou neuf cents mille âmes qui peuplent la capitale, et que je tiens des pommes de terre, je ne puis plus les quitter. Les économistes ne les aiment pas ; elles dérangent un peu leur système. Les pommes de terre, réunissant toutes les propriétés alimentaires, sont susceptibles d'une infinité de préparations et peuvent remplacer les gruaux, la **semoule**, le salep, le sagou. Quelles ressources ouvertes pour la misère ! (L.-S. Mercier, *Tableau de Paris*, 1783, t. 8, p. 159)
9. ANNONCES PARTICULIERES. On trouvera tout l'hiver, au *Gourmand*, palais du Tribunal, n° 104, les articles ci-après : [...] macaroni* de Naples, **semouille** d'Italie en forme d'étoiles, [...]. (*Affiches, annonces et avis divers*, Paris, 25-10-1804, p. 6316)
10. **SEMOULE**. (On prononce *Semouille*.) – Il nous semble qu'il n'y a pas plus de raison pour prononcer *ouille* la finale *oule* dans ce mot que dans *ampoule*, *boule*, *ciboule*, *foule*, *houle*, *poule*, etc., et que cette prononciation vicieuse devrait être plutôt rectifiée que recommandée. A l'article NOUILLES, l'Académie dit que « dans les livres de cuisine, on écrit ordinairement *Noules* » ; serait-ce par compensation ? (B. Pautex, *Errata du « Dictionnaire de l'Académie française » ou Remarques critiques sur les irrégularités qu'il présente*, 1862, p. 272)
11. – J'étais donc venue, avoua-t-elle enfin, pour savoir s'il y avait plus gras chez vous que chez nous... as-tu seulement du vermicelle*, à charge de revanche ? La Pierronne se désespéra bruyamment. – Rien du tout, ma chère. Pas ce qui s'appelle un grain de **semoule**... si maman ne rentre pas, c'est qu'elle n'a point réussi. Nous allons nous coucher sans souper. (É. Zola, *Germinal*, 1885, p. 1360)
12. **POUDING**. Entremets de cuisine. Il y en a une assez grande variété : le pouding à la viande, le pouding de porc, le pouding de pain, le pouding dans la pâte bouilli à l'eau, le pouding cuit au four, etc., sont des poudings anglais ; le pouding de cabinet, de riz*, de **semouille**, aux fruits, aux raisins de marrons*, etc., sont des poudings français. (G. Garlin, *Le Cuisinier moderne, ou les Secrets de l'art culinaire*, 1887, p. 324)

13. Au XVII^e siècle, les pâtes n'étaient pas encore de consommation courante comme aujourd'hui, sauf en Provence. À Paris, on mangeait surtout de la **semoule** ou du vermicelle* dans les potages, des lasagnes* et des macaronis* en entremets. (*Les Grandes heures de la cuisine française* par Cécile Éluard-Valette, 1964, p. 246)
14. Quatre-vingt-cinq adhérents du club La Font de Vallongue, se sont retrouvés pour le repas avant vacances à la salle multi-activité. Un méchoui était au menu avec deux agneaux farcis de **semoule** ainsi qu'une mouclade en entrée, le tout bien apprécié des convives. (*Midi Libre*, Nîmes, 05-07-2024)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 12 ; *gnocchi*, ex. 15 ; s.v. *gressin*, ex. 3 ; s.v. *macaroni*, ex. 4 et 8 ; s.v. *marron*, ex. 6 ; s.v. *penne*, ex. 1 ; s.v. *raviole*, ex. 4 et 6 ; s.v. *sabayon*, ex. 36 ; s.v. *salade*, ex. 9 ; s.v. *salami*, ex. 4 et 15 ; s.v. *spaghetti*, ex. 1, 3 et 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 1 et 26 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 7 ; s.v. *vermicelle*, ex. 6, 15 et 17.

REM. Pendant plusieurs siècles, en français, il y a eu une valse-hésitation entre [o] et [u] dans de nombreux mots (cf. C. Thurot, *De la prononciation française depuis le commencement du XVI^e siècle : d'après les témoignages des grammairiens*, 1966 [1881-1884], t. 1, ch. IV, p. 240 à 266) ; l'alternance entre ces deux voyelles n'a donc rien d'extraordinaire. L'influence de la famille de *moudre*, dans la conjugaison duquel se trouvent de nombreuses formes en *moul-* et qui est sémantiquement rattaché à notre mot (la semoule étant obtenue par mouture), pourrait avoir joué un rôle dans le triomphe de [u] sur [o]. – Quant à la variante graphique *semouille*, sortie de l'usage à partir du début du XX^e siècle (dern. att. 1935 ds Gallica, 1899 ds Frantext), elle est due à l'influence du suffixe *-ouille* : « [...] malgré l'orthographe qui a fixé la forme *-oule*, la prononciation mouillée s'est maintenue comme archaïsme » (V. Buben, *Influence de l'orthographe sur la prononciation du français moderne*, 1935, § 163).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1505. De l'it. *semola* (vx *semmola*, *semora*, *simula*) s.f., 1. « Crusca. – Pastone fatto con la crusca. » (Anonimo genovese [XIII^e s.], *Rime genovesi della fine del secolo XIII e del principio del XIV. Parte prima*, in *Archivio glottologico italiano*, 1873, t. 2, p. 274), 2. « Prodotto della macinazione del grano duro o di altri cereali, costituito da piccoli granelli ancolari di colore giallognolo, usato nella fabbricazione di paste alimentari » (P. de' Crescenzi [XIV^e s.], *Trattato dell'agricoltura*, 1805, v. 9, ch. 18), du lat. *simŭla* (lat. classique *simĭla*) 'fleur de farine' (cf. FEW, 11, 623a), d'origine pré-indo-européenne [GDLI]. Ø LEI.

sorbet

s.m.

1. Vx Préparation orientale à base de citron, de sucre* et d'eau.

1. [...] car le grand Turc en use [de la neige] à refroidir son **sorbet**. (P. Belon, *Les Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges*, 1553, f° 189 r° ; cf. TLFi et GodefroyCompl)
2. Mais les Mores, & les Turcs ont vne particuliere boisson fort saine, qu'ils appellēt **Sorbet**, composé avec du sucre*, & du jus de limon*. (P. d'Avity, *Le Monde, ou la Description générale de ses quatre parties, avec tous ses empires, royaumes, estats et républiques*, 1637, t. 2, p. 282)
3. Lorsqu'ils eurent achevé de manger, il leur présenta à laver et une serviette très blanche pour s'essuyer les mains. Il prit ensuite un vase de **sorbet** et leur en prépara plein une grande porcelaine, où il mit de la neige fort propre. (A. Galland, *Les Mille et une nuits*, 1715, t. 1, p. 275)
4. [...] la place de Saint-Marc, tout environnée de tentes bleues, sous lesquelles se repose une foule de turcs, de grecs et d'arméniens, est terminée à l'extrémité par l'église, dont l'extérieur ressemble plutôt à une mosquée qu'à un temple chrétien : ce lieu donne l'idée de la vie indolente des orientaux, qui passent leurs jours dans les cafés à boire du **sorbet** et à fumer des parfums ; on voit quelquefois à Venise des turcs et des arméniens passer nonchalamment couchés dans des barques découvertes, et des pots de fleurs à leurs pieds. (G. de Staël, *Corinne ou l'Italie*, 1807, t. 3, p. 75)
5. Et Djemil, qui descend nous ouvrir la porte, m'annonce que l'émir est là, depuis une demi-heure, à m'attendre. On l'a fait entrer, asseoir sur mon divan, et on est allé chercher pour lui un **sorbet**, dans un petit café voisin. Oh ! c'est parfait, et, il n'y a pas à dire, mes gens sont rompus aux belles manières. Asseyons-nous aux côtés de l'émir ; qu'on apporte d'autres **sorbets** avec des narguilhés pour nous trois, et que Djemil, un peu loin à la cantonade, commence à nous jouer sur sa flûte ses vieux airs d'Anatolie. (P. Loti, *Suprêmes visions d'Orient : fragments de journal intime*, 1921, p. 1394)

2. Glace légère à base d'eau ou de jus de fruit et de sucre*, parfois parfumée d'une liqueur.

6. A dix heures, le sieur Gondart, ancien & fameux Maître-d'Hôtel de feu M. le Premier President de Mesmes, que le Duc de Lorges avoit charge de l'ordonnance du Festin, vint avertir qu'on avoit servi. [...] il y eut double service d'Entrées, & d'entre-mets ; les meilleurs Cuisiniers de Paris s'y surpasserent par des Ragouts nouveaux, & d'un gout exquis ; & les Officiers les imiterent pour la somptuosité & la délicatesse du Dessert, & c. Mais l'impatience que le Duc de Lorges avoit de conduire les nouveaux Mariez à l'Eglise, & de voir la dernière conclusion d'une alliance qu'il y avoit si long-temps qu'il desiroit, empêcha que l'on ne vît une des plus belles choses & des plus singulieres de ce superbe Festin ; c'étoit tout un Service de **Sorbet** glacé, représentant toutes sortes de Fruits, & dans lesquels tous les gouts étoient flatez. [...] Ce Service qui étoit entierement de la saison, car il faisoit fort chaud, fut abandonné à la foule du monde qui avoit été attiré pour voir la Fête, & que les Suisses n'avoient pû refuser ; desorte qu'il y eut plus de 2000 personnes dans le Jardin & dans l'Hôtel, qui trouverent, non seulement de quoi se rafraîchir en Liqueurs de toute espece, mais bien plus, il se forma quantité de tables successivement, les unes plus, les autres moins nombreuses dans l'Hôtel & dans le Jardin, ce qui representoit en quelque façon aux yeux, une

Comedia pleine de Scenes vives & picquantes après une pompeuse & grave Tragedie, à quoi on avoit pû comparer le grand Repas. (*Mercure de France*, Paris, 01-08-1728)

7. Des **sorbets**. On appelle **sorbets** toutes les liqueurs que l'on destine à être converties en glaces. Ces liqueurs sont composées les unes avec la crème douce dans laquelle on fait entrer en plus ou moins grande quantité, du sucre*, des amandes douces & amères, ou bien des avelines, des pistaches*, du thé, du chocolat, du café*, de la vanille, du safran, de la canelle, ainsi que toutes autres substances aromatiques qui y sont analogues ; & les autres espèces de **sorbets** sont composées avec le suc de fruits acides, dans lequel on fait fondre une quantité déterminée de sucre* en pain ou clarifié, & auquel on ajoute encore des substances aromatiques. **Sorbet de fraises**. [...] **Sorbet de framboises**. [...] **Sorbet de groseilles & d'épine-vinette**. [...] **Sorbet de cerises**. [...] **Sorbet de crème & fromages glacés**. [...] **Sorbet de citrons**. [...] **Sorbet d'oranges***. [...] **Sorbet de bigarades**. [...] **Sorbet de raisin muscat**. [...] **Sorbet de café* à l'eau**. [...] **Sorbet d'œillet**. [...] **Sorbet de fleurs d'oranges***. [...] **Sorbet de pêches**. [...] **Sorbet d'abricots**. [...] **Sorbet de prunes de reine-claude**. [...] (J. Lacombe, *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, 1782-1791, t. 1, p. 754-758)
 8. Des gens qui sortaient du spectacle passèrent sur le trottoir, tout en fredonnant ou braillant à plein gosier : *ô bel ange, ma Lucie !* Alors Léon, pour faire le dilettante, se mit à parler musique. Il avait vu Tamburini, Rubini, Persiani, Grisi ; et à côté d'eux, Lagardy, malgré ses grands éclats, ne valait rien. – Pourtant, interrompit Charles qui mordait à petits coups son **sorbet** au rhum, on prétend qu'au dernier acte il est admirable tout à fait ; je regrette d'être parti avant la fin, car ça commençait à m'amuser. (G. Flaubert, *Madame Bovary*, 1857, t. 2, p. 72)
 9. **Sorbets**. – Les **sorbets** diffèrent des glaces en ce qu'ils sont moins sucrés et contiennent une certaine quantité de liqueur alcoolique, un cinquième environ : rhum, punch, kirsch, marasquin, anisette, etc. On remplit la sorbétière aux deux tiers environ avec le mélange à glacer, et on l'agite souvent avec une cuiller en bois pour l'empêcher de se prendre en glaçons. Un **sorbet** est toujours moins ferme qu'une glace, en raison de la proportion moindre de sucre* et de la présence d'alcool. (*Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, 1926, p. 632)
 10. Trois glaces, un **sorbet** au citron vert, deux **sorbet** à la goyave, deux **sorbet** à la poire, une profiterolle au chocolat, une framboises melba, une poire belle-hélène. (G. Perec, *L'infra-ordinaire*, 1989, p. 104)
 11. Abricot, ananas, fraise-basilic... Autant de saveurs qui pourraient tout à fait être celles des jus de fruits de la Maison Bissardon, qui vient tout juste de fêter ses 30 ans d'existence. Mais en réalité, il s'agit des parfums des **sorbets** de Renzo, l'artisan glacier, implanté en Savoie, et propriété de la Maison Bissardon depuis le 1^{er} juillet. (*Le Progrès*, Lyon, 10-07-2024, p. 18)
- V. encore s.v. *café*, ex. 8, 9 et 12 ; s.v. *gamberoni*, ex. 2 ; s.v. *gianduja*, ex. 5 ; s.v. *gnocchi*, ex. 3 et 9 ; s.v. *granita*, ex. 2, 4, 7, 8 et 11 ; s.v. *grenade*, ex. 9 ; s.v. *minestrone*, ex. 6 ; s.v. *parmesan*, ex. 12 ; s.v. *raviolo*, ex. 5 ; s.v. *ravioli*, ex. 6 ; s.v. *sabayon*, ex. 40 ; s.v. *stracciatella*, ex. 13, 14 et 17.

REM. Le fr. *sorbetière* (v. ex. 9 ci-dessus), attesté à partir de la deuxième moitié du XVIII^e siècle, d'abord en 1763 sous la forme *sarbotiere* [*sic*], puis en 1782 (cf. TLFi), est probablement un calque de l'it. *sorbettiera*, attesté depuis 1666 (cf. GDLI).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1553. De l'it. *sorbetto* s.m., « Preparazione a base di sciroppo di zucchero aromatizzato con succo o polpa di frutta o anche con vini o liquori, fatta ghiacciare e resa cremosa

con un'apposita macchina (e originariamente indicava in modo generico tale preparazione liquida, servita molto fredda) » (G. Moro, *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, éd. E. Alberi, 1855 [1590], p. 376), du turc *şerbet* 'boisson rafraîchissante', dérivé à son tour de l'ar. *šarba* 'boisson', avec rapprochement parétymologique avec *sorbire* 'siroter' [GDLI]. Le sens premier de 'boisson des Turcs' n'est mentionné que par le VEI, qui le fait remonter à la fin du XVI^e siècle (a. 1581), en précisant que « il nome doveva essere conosciuto prima in Italia se il franc. *sorbet* datato dal 1553 ne deriva » ; pour une discussion détaillée, v. R. Arveiller, *Addenda au FEW XIX (Orientalia)*, 1999, p. 533-538. Ø LEI.

spaghetti, spaguetti

s.m. (souvent pl.)

1. Pâtes alimentaires d'origine italienne, à base de semoule* de blé dur, moulées en forme de cylindres pleins de quelques millimètres de diamètre. *Fabriquer des spaghetti, cuire les spaghetti.*

1. PATES ALIMENTAIRES (fab. de). [...] Bouchat frères, fab. à vapeur de pâtes de Gênes, **spaguetti**, et macaroni* de Naples, lasagnes*, semoules* et autres petites pâtes, cours d'Harbouville, 24, dépôt r. des Augustins, 2 [Rhône (ville de Lyon)]. (*Annuaire général du commerce, de l'industrie, de la magistrature et de l'administration : ou almanach des 500.000 adresses de Paris, des départements et des pays étrangers*, Paris, 01-01-1855, p. 1907-1908)
2. **Spaghetti** à la Napolitaine. – Ce qu'on appelle à Naples, **spaghetti**, n'est autre chose qu'une variété de macaroni*, dont l'épaisseur est entre les *fidelini* et les *maroncini* ; c'est celui qu'on mange le plus communément à Naples, où cependant toutes les espèces de pâtes sont si parfaites. *Portici, Salerne, Grignano*, fournissent des produits d'une incomparable perfection. Les Napolitains n'ont pas seulement l'avantage d'avoir à leur disposition des pâtes d'un apprêt supérieur, mais ils ont encore celui, bien grand, de pouvoir les manger de première fraîcheur, avantage qui double positivement leur valeur. Aussi le macaroni* ne peut-il être mangé dans toute sa perfection qu'à Naples même, et ceux qui ne l'ont pas goûté dans le pays, peuvent difficilement se faire une idée exacte de sa bonté. Les Napolitains, préparent les **spaghetti** très-simplement : les cuire au point précis, où ils sont assez tendres pour ne plus croquer sous la dent, les égoutter promptement, les dresser dans un plat creux, par couches alternées avec du beurre fondu, du parmesan* râpé, et du bon jus mêlé avec de la sauce tomate ou de la pâte de tomate délayée ; voilà en quoi se résume l'apprêt ; mais quand on veut préparer les **spaghetti** avec plus de luxe et de succulence, on remplace le jus par de la bonne glace fondue ; ils sont alors plus onctueux, plus succulents. (U. Dubois, *Cuisine de tous les pays*, 1872, p. 448)
3. Grande vermicellerie de Touraine. Renard & C^{ie} à Fondettes (près Tours). Fabrication de Vermicelles*, Macaronis*, **Spaguettis**, Pâtes d'Italie, Nouilles, Lazagnes*, Semoules*, etc. Tous nos produits sont garantis fabriqués avec des semoules* de blés durs Tagaurok [*sic*] et Afrique de qualités supérieures. (*Exposition nationale de 1892. Catalogue*, Tours, 1892, p. 2)
4. Timbale napolitaine à la « Diétrich ». [...] Quelques minutes avant de servir, travailler vivement de la glace crème vanille de manière à lui donner du corps et la rendre bien lisse, la mettre dans une seringue de pâtissier, percée de petits trous de la grandeur d'un macaroni* fin, dit **spaguetti** de Naples. (P. Lacam et A. Charabot, *Le glacier classique et artistique en France et en Italie*, 1893, p. 259)
5. Les grandes maisons parisiennes font d'ailleurs venir leurs pâtes d'Italie toutes faites. La marque Groult est une des meilleures. Il y a du macaroni* percé de 3 grosseurs, et des aiguillettes ou **spaghetti** qui ne sont pas percées. A chacun de choisir le genre qui lui convient suivant ses préférences personnelles. (*Le Pot-au-feu : journal de la cuisine pratique et d'économie domestique*, Paris, 01-01-1894, p. 290)
6. Marge fils et Cie [Lyon]. Pâtes blanches ou colorées fabriquées spécialement pour l'exportat[ion]. Macaroni* – **Spaguetti** – Vermicelle* – Nouilles – Petites pâtes – Semoule*. Emballage de tous genres. En raison de ce que nous fabriquons nous-mêmes nos semoules* dans nos moulins, nous

garantissons nos pâtes marquées extra taganrok comme fabriquées exclusivement avec des blés durs achetés directement à Taganrok (Russie). C'est pour cela que nos Pâtes Extra Taganrok sont de qualité absolument supérieure et qu'elles renferment le maximum de gluten qu'on puisse trouver dans ces produits. (*Revue des vins et liqueurs et des produits alimentaires pour l'exportation*, Paris, 01-01-1898, p. 1200)

7. [Garnitures] Napolitaine (vol. et bouch.). – 500 grammes de **spaghettis** pochés, liés avec 100 grammes de gruyère et parmesan* râpés (par moitié) ; 1 décilitre de purée de tomates, et 100 grammes de beurre. – Accomp. : le fonds de la pièce. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 201)
8. **SPAGHETTI OU SPAGUETTI**. Ce sont de petits macaronis* pleins, au lieu d'être percés. Ils s'accommodent comme le macaroni*, et sont excellents comme suit : Faites cuire vos **spaghetti** à l'eau bouillante salée, égouttez-les, salez, poivrez et servez-les recouverts de jus de viande rôtie, avec 125 grammes de fromage râpé (gruyère et parmesan*) dans un ravier. Chacun mélangera dans son assiette la quantité de fromage qui lui convient. (Blondeau, *La Cuisine, guide pratique de la ménagère*, 1930, p. 471)

V. encore s.v. *cannelloni*, ex. 7 ; s.v. *carbonara*, ex. 3 ; s.v. *fettucine*, ex. 3 ; s.v. *fusilli*, ex. 2 et 3 ; s.v. *macaroni*, ex. 5 ; s.v. *penne*, ex. 1 ; s.v. *pesto*, ex. 3 ; s.v. *polenta*, ex. 9 ; s.v. *rigatoni*, ex. 1 à 3 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 7 et 10.

2. *P. méton*. Le plat composé de ces pâtes assaisonnées de différentes sauces. *Spaghetti à la sauce tomate, commander un spaghetti aux fruits de mer*.

9. Le correspondant parisien du *Fanfulla*, retrouvant par hasard le fameux numéro de la *Marseillaise* de Rochefort paru à l'occasion de la mort de Victor Noir, avec un entrefilet suivi de la signature de tous les rédacteurs, a eu l'idée de rechercher ce qu'ils étaient devenus. [...] Vermesch fonda le nouveau *Père Duchêne*, une des plus violentes et des plus sanguinaires publications de la Commune. A cette époque, il inspirait une véritable terreur à la bourgeoisie. Je voyais souvent au restaurant italien un jeune homme blond avec une hollandaise : ils mangeaient d'une façon peu éthérée le macaroni* après les **spaghetti** et les *ravioli** après le bœuf à l'étuvée. Un jour, Beretta, s'approche de moi et me murmure à l'oreille : – Sais-tu qui est celui-là ? – C'est Vermesch. Et il me dit cela, comme s'il m'avait dit : « C'est le diable ! ». (*Mémorial de la Loire et de la Haute-Loire*, Saint-Étienne, 06-02-1879)
10. Filets de soles Gallia. Filets de soles pochés au vin blanc et cuisson de champignons. Dressés sur un lit de **spaghettis** liés au fromage et au foie gras. Réduire le fond, ajouter deux cuillerées de velouté maigre, lier et monter au beurre d'Isigny ; incorporer une purée d'oursins, saucez les filets, faire glacer à la Salamandre, ajouter au moment quelques lames de truffes bien noires et bien glacées. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, Paris, 15-01-1900, p. 186)
11. Dans le gentil restaurant italien, près de la Bastille, où j'ai fait récemment une halte profitable et où le gorgonzola* et le café* express*, entre autres délicatesses, valent le voyage, la question du **spaghetti** est loin d'être tranchée. À l'anglaise ou à la napolitaine, il vous en coûtera toujours 125 francs, et vous en aurez pour votre argent. D'abord parce que ces **spaghetti** sont exquis et, ensuite, parce que le patron vous sert copieusement, sans mesquinerie. Enfin, parce que manger ces longs rubans qui se tortillent dans tous les sens et semblent animés d'une vie infernale n'est pas un sport à la portée du premier débutant venu. Il faut de l'entraînement. Et il faut aimer le **spaghetti** pour que le **spaghetti** vous aime. Je me permettrai, tout de même, de vous donner un conseil affectueux :

prenez plutôt, pour commencer, le **spaghetti** à l'anglaise. Car la version originale de Naples est néfaste pour les cravates neuves, sauf celles achetées spécialement à cet usage, couleur sauce tomate. (*Libération*, Paris, 04-05-1951, p. 4)

12. REM. On a écrit aussi **SPAGUETTI** (début du XX^e s.) : *Un risotto* et des spaguetitis* (Margueritte). (*Grand Larousse de la langue française*, 1989, t. 6, p. 5571, s.v. *spaghetti*)
13. Les gens qui désirent commander un **spaghetti** et venir le chercher le 18 juin auront le choix entre un **spaghetti** avec sauce à la viande ou un **spaghetti** sauce végétarienne. (*Le Nouvelliste*, Trois-Rivières, Québec/Canada, 29-05-2020)
14. Vers 21 heures, autour de longues tables, ce sont cent trente six personnes qui s'installaient pour déguster des **spaguetitis** pour les plus jeunes et des lasagnes* pour les adultes. (*La Dépêche du Midi*, Ouest toulousain, 07-11-2023, p. 29)
15. La carte donne dans le style brasserie réconfortant avec, entre autres, un vol-au-vent au poisson de belle facture, des **spaghetitis** à la poutargue et au citron ou, pourquoi pas, un Mont d'Or rôti pour deux, anobli à la truffe. Romantique, non ? (*Le Point* [en ligne], Paris, 13-02-2024)
16. Le menu de la soirée inclut du **spaghetti** sauce à la viande, de la salade* (du chef ou César), du pain et du gâteau. Les participants sont invités à apporter leur vin pour l'occasion. (*L'Œil Régional*, Beloeil, Québec/Canada, 10-04-2024, p. 28)

V. encore s.v. *carbonara*, ex. 3 ; s.v. *céleri*, ex. 16 ; s.v. *farfalle*, ex. 4 ; s.v. *fusilli*, ex. 7 ; s.v. *gnocchi*, ex. 18 ; s.v. *pesto*, ex. 2 ; s.v. *tiramisu*, ex. 5.

REM. La variante graphique francisée *spaguetti(s)*, avec substitution du digramme d'origine italienne <gh> par le digramme français <gu>, est elle encore attestée, mais avec un nombre d'occurrences très faible (moins de 100 résultats dans la base Europresse). Emprunté sous sa forme au pluriel (it. *spaghetti*, pluriel de *spaghetto*), le mot *spaghetti*, singulier en français, forme son pluriel conformément au système flexionnel français ainsi qu'aux *Rectifications de l'orthographe* de 1990 : *spaghetitis*. Alors que les dictionnaires français (TLFi et GR) précisent que le mot se rencontre le plus souvent au pluriel, Usito signale qu'en général, en fr. québécois, le pluriel s'emploie pour désigner le type de pâte alimentaire, là où le singulier se réfère au mets à base de pâtes de ce type. Dans Pypaert 2024, nous avons pu déterminer que la distinction mise en avant par Usito, n'ayant pas passé l'épreuve des faits – dans 87,7% des cas, le pluriel *spaghetitis* renvoie, dans cette variété de français, au plat cuisiné (cf. Pypaert 2024, p. 136) –, correspond à un artefact lexicographique. Ce qui est vrai, en revanche, c'est que pour désigner le même référent, à savoir le mets à base de spaghetitis, le français québécois a tendance à utiliser le syntagme *du spaghetti* (v. ex. 16 ci-dessus) – ainsi que l'indéfini singularisant *un spaghetti* (v. ex. 13 ci-dessus), que le français d'Europe rend par « une portion/assiette de spaghetitis » –, là où le français hexagonal préfère le syntagme du type *des spaghetitis* (v. ex. 14 ci-dessus). Autrement dit, pour attribuer une valeur massive au mot, le fr. hexagonal et le fr. québécois privilégient une structure syntagmatique contre l'autre (*ibid.* p. 136-137). L'existence du singulier massif en fr. québécois pourrait être due à l'influence de l'adstrat anglo-américain, dans lequel *spaghetti* est un substantif massif, et par conséquent rétif à la pluralisation. Quant au fr. hexagonal, étant donné que le mot s'emploie le plus souvent au pluriel, il est légitime d'en faire un *plurale tantum*, à l'image d'autres noms de pâtes alimentaires ci-présents (v. p. ex.

macaroni → **macaroni**). – Alors que *macaroni* a donné un seul sens figuré, celui d’ ‘Italien’, le mot *spaghetti* est beaucoup plus productif. Au-delà de son emploi par apposition dans la locution péjorative *western spaghetti*, attestée pour la première fois en 1970 (*Sud Ouest*, 18-01-1970, p. 5), le mot s’est montré disponible pour un nombre significatif de compositions, dans lesquelles, pour son sème connotatif de /italianité/, il revêt essentiellement une fonction adjectivale, équivalente à celle de l’adjectif *italien* ou de la locution à *l’italienne*. Parmi ces compositions, nous citons *télé(-)spaghetti* (1986, BHVF), *spaghetti(-)party* (1967, BHVF) – construction d’influence anglo-américaine qui suit l’ordre anglais déterminant-déterminé – *roman(-)spaghetti* (1974, BHVF), *psychanalyse(-)spaghetti* (1986, BHVF), mais aussi *comédien(-)spaghetti* (1977, *Télérama*), *plagiat(-)spaghetti* (1980, *Télérama*) et bien d’autres. Le mot *spaghetti* a donné lieu à un deuxième groupe de composés, cette fois-ci en rapport avec la forme de ces pâtes : *lacet(-)spaghetti* (1970, *Le Nouvel Obs*), *tuyaux(-)spaghetti* (1977, *L’Express*), *raquette spaghetti* (1977, *L’Express*), *boa spaghetti* (1981, *Le Monde*), *tabouret spaghetti* (1982, *La Maison*), *courge spaghetti* (1985, *Sud Ouest* ; v. encore s.v. *arancini*, ex. 4). Toujours par analogie de forme, en fr. québécois *spaghetti* désigne également le long flotteur en forme de tube, généralement fait de mousse, utilisé pour la nage ou la flottaison (cf. *Usito*), autrement dit ce qu’on appelle plus généralement en français *frite* ou *nouille de piscine* (*ibid.*).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1855. De l’it. *spaghetti*, pluriel de *spaghetto* s.m., 2. « Pasta alimentare di semola di grano duro, lunga e sottile, di forma cilindrica, che si cucina asciutta e si condisce con vari sughi e salse a base di pomodoro, olio, burro, carne, pesce, verdure, ecc. (e per lo più è usato al plur.) » (G. Carena, *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1869, p. 280), diminutif de *spago* ‘ficelle’ [GDLI]. Même si les premières traces des spaghettis, pas encore dénommés ainsi, remontent au XV^e siècle (v. le livre de recettes de Maestro Martino, ds Montanari 2019, p. 25), la première attestation de l’it. *spaghetti* se trouve dans l’édition du 14-06-1817 du *Giornale del Regno delle due Sicilie* [AtLiTeG]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. La documentation réunie a permis d’antédater de quelques décennies la première attestation du mot fournie par le TLFi (*Journal de la cuisine et de la vie pratique à la ville et à la campagne*, 1893, p. 46 ; cf. BHVF).

□ **stracciatella**, straciatella

s.f.

1. (vx en France ; *courant* au Québec) Soupe obtenue en versant dans du bouillon de volaille des œufs battus et du parmesan*. – (en apposition.) *Soupe stracciatella, potage stracciatella.*

1. *Soupe Stracciatella.* – Déposer dans un récipient six cuillerées de fine semoule*, deux œufs entiers, deux cuillerées de fromage râpé et un peu de sel ; délayer le tout avec deux décilitres de bouillon froid. Mettre en ébullition la quantité de bouillon nécessaire ; verser la composition dedans en remuant avec le fouet ; laisser bouillir quelques minutes. On remplace aussi la semoule* par de la chapelure blanche sèche. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, 01-01-1903, p. 15)
2. **POTAGE STRACCIATELLA.** Il faut, pour ce potage, du bon bouillon ; faites-le chauffer et, quand il bout, jetez dedans des œufs battus (comme pour une omelette), mêlés avec du fromage parmesan* râpé fin. Tournez vivement, sans vous arrêter, pendant deux minutes, et servez très chaud. Quatre œufs suffisent pour le potage de six personnes. (*La Presse*, Paris, 24-02-1905)
3. **STRACCIATELLA ALLA ROMANA.** – Jaunes d'œufs et parmesan* fouettés en les versant dans consommé de volaille en ébullition. (L. Leospo, *Traité de l'industrie hôtelière : cours théorique et pratique*, 1931, p. 561)
4. Le cuisinier avait pris ses sources d'inspiration, ce midi-là, dans plusieurs traditions culinaires. La **stracciatella**, préparation légère et savoureuse italienne était proposée en guise de potage ; des pois chiches l'étaient en salade*. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 26-03-1991, p. 4)
5. La **straciatella** est un potage d'une légèreté savoureuse qui cache une richesse de composantes. Le bouillon est presque une essence où floconne un nuage d'œuf. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 06-02-1993, p. 19)
6. Vous croyez encore que le minestrone* est la seule soupe italienne ? Essayez donc la **stracciatella** (consommé, œuf battu et fromage) ou, encore mieux, une soupe d'Émilie Romagne, le tortellini* in brodo (un consommé de poulet avec tortellini*). (*Le Soleil*, Québec, Québec/Canada, 04-07-1998, p. 14)
7. À l'invitation de Charles-Emmanuel Pariseau, sous-chef au restaurant Leméac, les convives ont mélangé avec bonheur le jaune coulant au bouillon, à la façon d'une **stracciatella**, la traditionnelle soupe italienne. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 28-02-2004, p. 7)
8. Potage Aux œufs « **stracciatella** ». 2 œufs, calibre gros, 4 c. à s. (10 g) de Parmigiano*, râpé, 1 pincée de noix muscade, Poivre au goût, 4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet, 2 c. à t. (5 g) de persil italien frais. 1. Dans un bol, fouetter doucement et ensemble les œufs et le fromage râpé. Ajouter la noix muscade et le poivre fraîchement moulu, au goût. Réserver. 2. Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition. Réduire la chaleur, mais maintenir une douce ébullition pour la prochaine étape. 3. Verser les œufs en fouettant le bouillon lentement à l'aide d'une fourchette et avec des mouvements circulaires. Les œufs vont coaguler et former des filaments. Saupoudrer de persil haché et servir. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, Québec/Canada, 14-11-2012, p. 56)

9. Depuis trois ans, la Fédération des producteurs d'œufs du Québec (FPOQ) collabore avec le club de soccer professionnel L'Impact de Montréal. D'une part, la FPOQ exploite le Bistro à coco, une concession permanente au stade Saputo. Ce kiosque de restauration offre des mets à base d'œufs, à prix abordable, tels que burger à l'œuf, soupe **stracciatella**, crêpe jambon et fromage et crêpe normande, minimuffin au pain doré, smoothie aux fruits, wrap aux œufs primavera et salade* de couscous méditerranéenne. L'article le plus coûteux du menu s'avère la bouteille d'eau à 3,25 \$. Tous les revenus du bistro sont remis à la Fondation Saputo pour les jeunes. (*La Terre de chez nous*, Longueuil, Québec/Canada, 01-07-2015, t. 86, n° 26, p. 3)
10. Josée di Stasio ne clame pas inventer de nouvelles variétés de soupes, mais propose plutôt sa version bien personnelle de certains classiques. Ce fameux « À la di Stasio » qui la suit depuis des années est donc une façon de faire, explique la principale intéressée. « Je m'inspire de quelque chose, mais après, je le mets à ma main. Je ne réinventerai pas la **straciattella**, je ne réinventerai pas la soupe à l'oignon non plus, mais c'est une proposition que je fais. Et c'est sans prétention. ». (*La Presse+*, Montréal, Québec/Canada, 13-10-2018, p. 2)
11. La soupe **stracciatella** est une soupe tellement simple à réaliser avec peu d'ingrédients. Cette soupe d'origine italienne comporte des œufs, du fromage parmesan* et un bon bouillon de volaille. C'est tout ! C'est une soupe que tout le monde apprécie, les plus jeunes comme les plus vieux. L'important est d'avoir un bouillon de poulet goûteux et savoureux ce qui vous donnera la base pour une recette réussie. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, Québec/Canada, 18-11-2023, p. 34)

2. Crème glacée à base de lait entier et de crème fraîche, à laquelle sont ajoutés des éclats de chocolat.

12. Lundi 29 mai 1978 à la danse de Saint Guignol Aérien RACE au Guignol Guérin, la Foire a retenu des voix acides et des rires enfantins. [...] « Hier, M. Buscaglia, Italien véritable, était venu vanter la « **stracciatella** », glace fameuse dans la péninsule pour son lait, ses œufs et les petits bouts de chocolat entier qui relèvent son goût. L'Europe glacière existe donc, des milliers de visiteurs l'ont rencontrée. Ils en retiendront cette recette des maîtres glaciers pour ne pas rater vos glaces en sorbetière. « Tout le monde vient nous demander comment éviter les paillettes, dit M. Tisserand. Il suffit d'augmenter la part de dextrose ou de glucose dans le mélange ». (*Sud Ouest*, Bordeaux, 29-05-1978, p. 7)
13. Cela fait un mois qu'Alberto Afonso, 30 ans, s'est installé à Paris. A l'en croire, les Parisiens n'ont aucune idée des gelati. Rééditant à plus de trois siècles de distance, l'aventure de Francisco Procopio dei Coltelli, il a ouvert un petit café de glaces, rue Mouffetard. Chaque jour, il refait toutes ses préparations à base de fruits frais, que ne vient altérer aucun colorant ou conservateur. Le secret des gelati est à chercher dans l'onctuosité et la légèreté de l'émulsion, alliées à ces arômes de fraîcheur qui envahissent le nez et le palais. Fiore di latte ou panna cotta*, à base de crème, spagnola, à la vanille blanche (sans œuf) et aux griottes, **stracciatella**, aux éclats de chocolat, complètent la gamme des glaces ou sorbets* à l'orange*, au melon, à la banane, au café* ou au chocolat. (*Libération*, Paris, 11-07-1998, p. 37)
14. SORBETS* ET CRÈMES GLACÉES connaissent désormais le succès toute l'année grâce à la large commercialisation des glaces industrielles. Mais c'est toujours dans la chaleur de l'été que les glaces s'apprécient le mieux, moment où les artisans cogitent de nouveaux parfums pour répondre à nos désirs et pour varier nos plaisirs gourmands. Ils turbinent presque jour et nuit pour obtenir des glaces naturelles bien fondantes, d'une texture onctueuse, sans trace de gommes, d'émulsifiants, de gélifiants, ni d'arômes ajoutés. A Paris, par exemple, il y en a pour tous les bons goûts. Chaque

arrondissement possède au moins un glacier avec ses spécialités classiques ou ses parfums originaux. Si l'envie vous prend de savourer une glace en flânant dans les quartiers de la capitale, tentez des haltes rafraîchissantes et testez les dernières-nées chez les bons glaciers. Exemple : le sorbet* fraise des bois de Berthillon dans l'île Saint-Louis, le sorbet* melon ou citron vert d'Octave à Mouffetard, le sorbet* pomme verte du Bac à Glaces près du Bon Marché, la crème glacée à la rose de Ladurée, le sorbet* raisin de Raimo à Daumesnil, le sorbet* cédrat* de Batistelli près de la Coulée Verte, la glace durion et d'autres très exotiques à La Tropicale près de la place d'Italie, la glace réglisse ou le sorbet* fleur d'oranger de Calabrese à Montparnasse, le sorbet* thé vert ou abricot fait à l'eau d'Evian de Pascal le Glacier à Passy, la glace miel-lavande de Mister Ice près de la porte Champerret, la glace au yaourt bulgare ou la **straciatella** de La Marquissette près de la place Clichy, le tiramisu* ou la noisette de La Butte Glacée à Montmartre. (*Le Figaro*, Paris, 31-07-1999, p. 21)

15. L'été sera chaud, l'été sera beau à Bourg-en-Bresse. On n'a pas la mer mais l'ambiance des plages y est. Les glaciers font fortune grâce à la canicule qui règne, eux, au moins, sont heureux. [...] Chaleur oblige, on ne fait que rechercher la fraîcheur, dans les rivières et lacs ou auprès des vendeurs de glaces très accueillants en ces jours de douceur estivale. Jusqu'à 200 glaces par jour pour les petits et les grands particulièrement avides de ce genre de met parfumé et rafraîchissant. Les nouveaux goûts, cette année, sont très évocateurs de voyage à l'étranger au delà des Alpes ou jusqu'aux Antilles, maracudja [*sic*], mélange abricot-passion, pina [*sic*] colada, mélange rhum-ananas-noix de coco, massepain*, pâte d'amande avec du chocolat, tiramisu*, cannelle, amarena (cerise), **straciatella**, fraîcheur à l'italienne. (*Le Progrès*, Lyon, 29-07-2001)
16. Après la pizza*, le dessert : une bonne glace à l'italienne, dense, riche, savoureuse. Deux **straciatella** – de la crème glacée à la vanille enrobée de copeaux de chocolat et de Nutella à la noisette – ne coûtent pas 3\$. Belle façon de saluer une dernière fois Venise avant de partir. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 04-10-2008, p. 9)
17. Marie-Clotilde et Didier Vandermeersh sont propriétaires de la ferme du Petit-Orcher, exploitation agricole où ils pratiquent la polyculture (lin, betterave, blé, petits pois, maïs) ainsi que l'élevage de vaches laitières. Depuis un an, ils fabriquent également des glaces artisanales fermières à partir du lait et de la crème issus de leur exploitation. Après avoir reçu l'agrément garantissant la qualité de leur produit en novembre 2010, ils commercialisent les glaces « Les Saveurs Marguerite », à l'épicerie du village, dans certaines grandes surfaces de la région et à la ferme les vendredis et samedis après-midi à partir de 14 heures. Les produits sont sans conservateurs ni colorants. La fabrication des sorbets* se fait en fonction des fruits de saison. En ce moment, ce sont les pêches. Près de vingt-cinq variétés sont proposées : rhubarbe, groseille, mûre, cassis, pommes calvados... pour les sorbets* ; vanille, chocolat, lait miel, noix de coco, **straciatella**, mascarpone* aux noix, caramel au beurre d'Isigny... pour les crèmes glacées. Et ce n'est pas fini : dans son laboratoire, Marie-Clotilde crée de nouveaux parfums. (*Paris-Normandie*, Pays de Caux, 08-08-2011, p. 11)
18. Stratégiquement posté entre la place Massena et le vieux Nice, *Oui, jelato* vend ses glaces et desserts glacés de fabrication artisanale dans une petite échoppe à l'ambiance lumineuse. Orange* sanguine, safran-raisin ou **straciatella**, les parfums fleurissent bon les fruits de saison et l'Italie éternelle. (*M Le Magazine du Monde*, Paris, 09-05-2015, p. 118)
19. L'autre star du sucré est un parfum : la **straciatella**. Cette crème glacée a été inventée en 1961 par Enrico Panattoni, le patron du bar glacier *La Marianna*, à Bergame. Il eut la brillante idée d'ajouter du chocolat noir liquide à une crème réalisée avec du lait, des jaunes d'œufs et du sucre*. Cette glace qui se déchirait (*stracciare*) au contact du chaud a donné la **straciatella**. (*L'Équipe magazine*, 08-08-2020, p. 58)

20. À Paris, Fruttini, Maison de haute glacerie et pâtisserie de fruits givrés, 26, rue Saint-Placide, Paris 6^e (01.43.20.47.31 ; Fruttini.com), a fait du verger glacé sa spécialité. Aux classiques du genre s'ajoutent notamment la tomate, la banane à la **stracciatella**, la date, la noix... Arriver chez des amis avec un assortiment exotique de ces merveilles rafraîchissantes les fera fondre de plaisir. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 31-05-2024)

V. encore s.v. *marron*, ex. 11.

– *P. ext.* Dessert (mousse, crème yaourt, yaourt à la grecque, skyr, etc.) au parfum stracciatella.

21. Le côté gourmand du yaourt étant particulièrement mis en avant, il est aujourd'hui davantage considéré comme un dessert à part entière et beaucoup moins comme un ingrédient. Les dernières nouveautés évoquent d'ailleurs de véritables desserts comme La Laitière, qui propose une « recette fraise façon melba » ou une « recette pomme façon tarte tatin », tandis que Danone présente des crèmes de yaourt saveur rhum-raisin ou **Stracciatella**. (*Le Figaro*, Paris, 19-02-2005, p. 12)
22. Les marques tendent à cloner leurs propres produits avec de légères variations. C'est « l'extension de gamme », dont le principal mérite est d'occuper le terrain, en l'occurrence, les linéaires, pour empêcher les concurrents de s'y mettre. Autre raison à ces copies : si ça fonctionne, on imite ; tu innoves, je copie, c'est le *me-too* (« moi aussi »). A ce petit jeu, Mamie Nova et ses produits laitiers a beaucoup de suiveurs. D'où l'apparition en cascade de saveurs inédites, à la tarte Tatin, à la **stracciatella** ou au crumble, dont on a été submergés. Aujourd'hui, en fin de cycle, ils retrouvent une nouvelle jeunesse dans les rayons salés, crumbles de légumes ou Tatin de foie gras. (*Libération*, Paris, 29-06-2007, p. 16)
23. Au menu des collégiens la semaine prochaine. Lundi 10 décembre. Carottes râpées ou salade* de gésiers ou oranges* à la menthe. Hachis parmentier. Salade*. Liégeois ou mousse **straciarella** ou fuit [*sic*]. (*Ouest-France*, Manche, 08-12-2007, p. 17)
24. Metteur en scène, chroniqueur et écrivain, François Morel est à l'affiche du *Bourgeois gentilhomme*, de Molière, mis en scène par Catherine Hiegel, au théâtre de la Porte Saint-Martin, à Paris, jusqu'au 27 mai. [...] *Un nouvel aliment fétiche ?* Les yaourts « **stracciatella** », un mélange italien de fromage blanc et de chocolat. (*L'Express* [en ligne], Paris, 16-03-2012)
25. Carrefour lance des spécialités de fromage blanc qui ne sont pas sans rappeler l'offre Jockey de Danone. Baptisée Mon P'tit Plaisir, la nouvelle gamme compte trois recettes : **stracciatella**, pêche et fruits rouges. Il s'agit d'un rattrapage pour Carrefour, cette offre étant déjà présente dans d'autres enseignes. Les produits sont élaborés par les Maîtres laitiers du Cotentin, coopérative basée à Sottevast dans la Manche. (*Linéaires*, Cesson-Sevigne, 01-10-2013, p. 148)
26. Pour les grands revendeurs tels que Coop et sa marque phare, Naturaplan, le bio est un secteur qui se développe. La barre du milliard de francs de chiffre d'affaires est franchie pour la première fois en 2013, alors que dix ans plus tôt le groupe ne faisait que 579 millions de francs de ventes avec ce segment. Coop compte parmi ses meilleures ventes bio le lait entier, différents jus aux légumes, les croissants et les céréales. Sa gamme de produit bio va encore grandir, alors que Coop lancera en septembre un yaourt **stracciatella** et un gâteau de semoule* à la vanille. (*Tribune de Genève*, Genève, 04-08-2014, p. 9)

27. Le professeur de l'Inserm regrette également le retrait d'une des catégories, la rouge. « Carrefour souhaitait éviter de montrer que certains produits sont de qualité nutritionnelle plutôt médiocre. » Dernier reproche : le message de fréquence, « qui ressemble à une injonction ». « Manger de la pizza* au fromage une fois par jour ou un dessert à la **stracciatella** deux fois par jour, c'est très discutable. » (*Libération* [en ligne], Paris, 13-10-2014)

28. Le segment bien-être, « est en train de se réinventer, avec les allégés qui ne se portent pas très bien de façon transversale mais, en compensation, des offres émergent depuis quelques années, notamment les hyper-protéinées dont le skyr », développe-t-elle. Les grands acteurs du marché, Danone, Yoplait et Nestlé se positionnent sur cette offre dont le succès est fulgurant. Pour développer les moments de consommation, ce dernier lance un yaourt à la grecque et un skyr aux céréales destinés au petit-déjeuner sous marque Yaos et Siggis. Yaos **stracciatella** se décline en gros format et gagne en accessibilité dans le contexte inflationniste. (*Points de Vente*, Paris, 16-10-2023, p. 41)

3. Fromage à pâte filée fabriqué à partir de lait de bufflonne, originaire de la province de Foggia, dans les Pouilles, suivant les méthodes de la préparation de la burrata (→ **burrata**), dont elle constitue le cœur crémeux et filaire.

29. Le mot **stracciatella** désigne en fait trois mets bien différents. C'est d'abord bien sûr le nom d'une soupe. Celle-ci est très populaire à Rome, mais on en est aussi très friands dans les régions de l'Émilie-Romagne et de Marches. Après avoir fouetté son bouillon, on y ajoute graduellement des œufs battus qui y formeront des lanières. La stracciatella est aussi un dessert dont seuls les Italiens maîtrisent l'art. Commandez une stracciatella dans un bar laitier d'Italie et on vous servira de la crème glacée à la vanille rehaussée de copeaux de chocolat. Juste à y penser, j'en ai l'eau à la bouche ! Enfin, **stracciatella** est aussi le nom d'un fromage. J'ai eu le plaisir d'y goûter lors de mon dernier voyage en Italie. C'est lors de mon périple à Capracotta, dont je vous ai déjà parlé, que j'ai fait la découverte de cette mozzarella* tressée. (*Le Journal de Montréal*, Montréal, Québec/Canada, 31-03-2007, p. 118)⁴⁰⁷

30. Sur François Pavillon, de la société Ibaroni, à Draguignan, dans le Var, Christian Sinicropi est intarissable : « Un jour, il réussit à avoir du pata negra de la cave du roi d'Espagne ; un autre, il arrive avec une sorte de faisselle de mozzarella*, de la **stracciatella**... Je l'ai goûtée dans une cuillère et j'ai pris un tel pied que je l'ai tout de suite inscrite à la carte » Cet après-midi, « Géo Trouvetou » est arrivé dans les cuisines du Martinez avec une tome de chèvre aux saveurs incroyables et une huile d'olive merveilleuse, dont se délecte Christian Sinicropi. Le mariage des deux produit des sensations... divines. « Je suis en quête de tout ce patrimoine gustatif qui malheureusement est en train de se saborder. » Ainsi l'entremetteur résume-t-il sa « mission ». (*Le Point*, Paris, 07-05-2009, p. 204)

31. Il paraît qu'il ne faut pas cuire la mozza* de bufflonne mais seulement l'ajouter fraîche à la fin [sur la pizza]. Moi, je trouve les deux solutions délicieuses. Si vous trouvez de la **straciarella**, mettez-la sous toutes les garnitures (ou sur la sauce tomate) avant cuisson, c'est exquis. C'est cette sorte de crème que l'on trouve à l'intérieur de la burrata*. (*Grazia*, 04-05-2012, p. 140-141)

⁴⁰⁷ Nous avons classé ici cette citation, qui vaut pour les trois acceptions du mot, car il s'agit de la première attestation en français de *stracciatella* au sens 3.

32. Pour satisfaire les palaces et les restaurants étoilés, rien n'est trop beau. De la boîte de caviar* Kaspia (250 euros les 250 g) au sel rouge de mer d'Hawaï (11,25 euros les 300 g) en passant par le vinaigre de tomate Mutti et la « Roll's de la mozzarella* », la **Stracciatella** des Pouilles. Avec un tropisme pour les produits locaux ou de saison. « La traçabilité et l'origine française ou régionale sont devenues de véritables préoccupations pour nos clients », explique Régis Bertrand. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 12-04-2013)

33. Microclimat : sur les bords du canal Saint-Martin, l'épicerie aux placards en Formica et aux nappes à carreaux, un brin rétro, porte haut les couleurs de l'Italie. On y déjeune autour de la carte sous influence. Au menu : salade* *frico* au speck, pancetta*, fromage **stracciatella** et mesclun ; carpaccio* de viande salée, parmesan* *Reggiano* et compote de radis* ou sandwich *mortadella**, artichauts* grillés et *mozzarelline* qui s'accordent aux notes jazzy de Miles Davis. À l'heure de l'apéro, dégustation de planches de charcuteries et fromages avec en fond sonore un cocktail de musiques qui balance la « soulitude » de Ike and Tina Turner. Aux commandes, un trio franco-italien qui réunit une avocate, un architecte et un critique gastronomique officiant en live du mardi au dimanche. (*L'Express* [en ligne], Paris, 20-04-2013)

34. Coup d'essai, coup de maître pour celui qui a été formé à cette spécialité par Ciro Panella. Un spécialiste de la teglia, vice-champion du monde 2011, qui l'avait convaincu de s'inscrire à ce concours qui accueille, chaque année, près de 600 participants. « Il m'a rassuré, m'a dit que j'étais apte à le faire. Et que je pouvais même finir dans le top 10 », nous avait confié Erwann, avant son départ. Prophétie plus que réalisée avec cette belle troisième place, juste derrière deux Italiens, obtenue avec sa composition personnelle (crème gorgonzola*, porcheta*, tomates confites, **stracciatella** de buffala et noix). (*Le Télégramme*, Lorient, 16-04-2014, p. 3)

35. L'Étage de Pastavino : Venise à portée de bouche. Niché en plein cœur du VI^e arrondissement de Paris, ce tout petit coin de paradis ne laissera personne indifférent. Au premier abord, une épicerie italienne familiale qui fait saliver dès l'entrée. À peine passé le pas de la porte, le regard est happé par un florilège d'antipasti* et de charcuterie. Outre la mortadelle* tranchée en direct, une sélection de fromages frais subjuguera votre odorat. Mozzarella*, burrata*, **stracciatella**, un délice pour les sens, qui ne laisserait pas présager d'un restaurant caché. Et pourtant, après avoir longé ce comptoir rempli de tout ce qui fait la renommée de la gastronomie transalpine, un jeune homme (ou une jeune femme) vous indique, l'accent chanteur, que la salle est à l'étage. Au bout de quelques marches en colimaçon, une petite salle tamisée à la décoration moderne teintée de Vénétie vous accueille à bras ouvert. (*Madame Figaro* [en ligne], Paris, 11-06-2014)

36. En entrée, on commence avec des rapinis et de la **straciattella**, donc de la mozzarella* en filaments, un plat difficile à ne pas aimer, même si on voudrait que le fromage ait ce petit goût aigret qui caractérise la mozzarella* en Italie. (*La Presse+*, Montréal, Québec/Canada, 05-10-2019, p. 21)

37. Rosette, c'est un clin d'œil aux origines lyonnaises de Camille Aldon, 29 ans, qui a ouvert il y a tout juste un an un bistrot de quartier rue de Paris, dans un local préempté par la ville de Clichy (Hauts-de-Seine). Une aventure dans laquelle la sommelière s'est lancée avec son compagnon et talentueux chef cuisinier Arthur Auguy, 27 ans. Le couple s'est rencontré au Meurice, l'une des tables étoilées parisiennes d'Alain Ducasse, qui fera lui aussi bientôt son arrivée dans la ville, avec la Maison du peuple. [...] Avec, ce jour-là, au menu : œufs façon mimosa et graines de moutarde en pickles, un classique de bistrot pimpé en amuse-bouche qui ouvre l'appétit. Suivi, en entrée, d'un crémeux de petits pois avec fèves, **stracciatella** et condiments aux herbes. C'est frais, léger et parfaitement assaisonné. (*Le Parisien* [en ligne], 31-05-2024)

REM. Au sens 1., archaïque en fr. hexagonal, le mot est encore attesté en fr. québécois, ce qui ressort clairement de la documentation réunie ; en fait, au-delà du mot, c'est le référent qui semble encore jouir d'une grande popularité au Québec, ce qui n'est pas le cas en France. – La variante graphique avec réduction de la première gémiation consonantique *straciatella* est la seule qui soit attestée, en plus de la variante standard, qui est de loin la plus fréquente (92% du total des occurrences dans Europresse). Le mot est, du moins pour le moment, invariable en nombre, les pluriels *strac(c)iatellas*, conforme au système morphologique français, et *strac(c)iatelle*, fidèle au modèle italien, correspondent à moins de 10 occurrences chacun dans la base Europresse.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1903. De l'it. *stracciatella* s.f., 1. « Minestra costituita da brodo di carne bollente nel quale vengono gettate, con formaggio parmigiano grattugiato, uova sbattute che, rapprendendosi, formano piccoli coaguli simili a stracci. » (A. Panzini, *Dizionario moderno*, 1950 [1905], p. 106 ; dep. XIX^e s. ds DEI), 2. « Per estens. Gelato di crema di latte con piccoli pezzi di cioccolato fondente », mot du centre de l'Italie (Rome en particulier), féminin substantivé de *stracciatello* adj., diminutif de *stracciato*, participe passé du verbe *stracciare* 'déchirer ; effiloche ; mettre en lambeaux' [GDLI]. En plus de ne pas fournir de première attestation pour le sens 2. de l'it. *stracciatella*, et de passer sous silence son extension aux produits laitiers non glacés, comme yaourts et mousses, les dictionnaires italiens n'enregistrent pas le sens plus récent de 'formaggio fresco, di colore bianco, fatto di panna e pezzi di pasta filata', également issu par extension de 1., ce fromage étant effiloché, autrement dit *stracciato*. Ø LEI ; AtLiTeG.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Ce mot est absent du TLFi (et Supplément), ainsi que du GR et d'Usito.

stracchino, † strachino, † straquin

s.m.

Fromage frais fabriqué avec du lait de vache entier. – *En partic.* (au XIX^e s.) Gorgonzola*. *Stracchino de Gorgonzola*.

1. Le fromage de vache se divise en deux espèces, *Formaggio* et **Strachino**. On fait peu de cas du premier, appelé *cacio magro*. Le second, ou **strachino**, est fait avec du lait, où on laisse la crème ; *a tutto buttiro* : il n'est condensé que par son propre poids ; il est gras, délicat, et plus blanc que le *formaggio*. Il se divise en deux espèces ; d'une seule crème, ou de deux. Ces fromages qui se font aux environs de Milan, et surtout dans la Valzasina, sont fort estimés. (H. A. O. Reichard, *Guide des voyageurs en Europe*, 1793, t. 1, p. 218)
2. Les fromages de l'Italie sont fort estimés. On en connoît deux sortes principales : le *formaggio* et le **Stracchino** ; le dernier est gras et butireux. (J. R. G. Beck, *Nouveau manuel du voyageur en Europe et dans le nord de l'Asie*, 1810, t. 2, p. 131)
3. Fondée par Pompée, détruite par les Milanais, rebâtie par les bienfaits de Barberousse, Lodi est une assez jolie ville de moyenne grandeur. Elle est peuplée de 12000 habitants, et pleine d'activité commerciale, qui consiste surtout dans l'expédition des fromages qui se fabriquent aux environs : ce sont ceux qu'on vend en France sous le nom de *parmesans**, parce que Parme en était autrefois le principal entrepôt (*). (*) Je lis quelque part que la dénomination de ce fromage vient de ce qu'une princesse de Parme fut la première qui en fit manger à Paris. Je ne puis décider entre ces deux étymologies. On fabrique aussi dans cette ville une excellente qualité de fromage beaucoup plus délicat, mais peu susceptible de transport par sa nature. C'est le **stracchino**, dont la principale consommation se fait à Milan. (R. V. Vaysse de Villiers, *Description routière et géographique de l'Empire français*, 1813, t. 3, p. 214-215)
4. AU BON LIVAROL. Maison de commerce de M. Charier. Magasin de fromages anglais, tels que Chester, Glochester, Stilton, **Strachino**, Parmesan*, etc., etc., etc. (*Le Gastronomes : journal universel du goût*, Paris, 26-12-1830, p. 8)
5. Il n'y avait qu'une vieille femme ayant sa quenouille au côté et son fuseau à la main. Il demanda un morceau à manger. La vieille lui proposa un peu de **stracchino*** et du bon vin ; il accepta ce qui se mangeait, refusa le vin (il l'avait pris en aversion pour le tour qu'il l'avait vu lui jouer la veille), et s'assit, en priant la bonne femme de se dépêcher. *Sorte de fromage. (M. de Montgrand, *Les fiancés : histoire milanaise du XVII^e siècle*, par Alexandre Manzoni [trad. de l'it.], 1832, t. 3, p. 51)
6. Puis, s'approchant de la jolie fille, il tira d'une petite sacoche du blé cuit et une tranche de **stracchino**¹. (1) Fromage de Milan. (R. de Beauvoir, *Le café Procope*, 1835, p. 309)
7. « Rapport sur un mémoire de M. L. Cattaneo, intitulé *Sul modo pratico, etc.*, Moyen pratique de fabriquer le fromage gras, dit **straquin** de Gorgonzola ; Par M. le C^{te} de Gasparin ». (Société d'agriculture de Paris, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, 01-01-1841, p. 281-283)

8. « De la fabrication du fromage gras dit **Stracchino** de Gorgonzola, mémoire traduit de l'ouvrage italien de Louis Cattaneo ». (V. Rendu, *De la Fabrication du fromage, par le Dr F. Gera* [trad. de l'it.], 1843, p. 217-248)

9. Le **strachino** que l'on mange à Milan est un fromage excellent. Corcelet en reçoit, si notre mémoire ne nous fait pas faute, d'une qualité supérieure. (E. Blaze, *Causeries de gourmets et de chasseurs. Toute la partie de la gastronomie par le secrétaire d'A. Carême*, 1845, p. XXXIX-XL)

10. 3358 à René Vallet de Villeneuve. [Paris, fin février 1846.] Cher cousin, je reçois votre lettre et j'espère que quand celle-ci vous arrivera, vous aurez reçu déjà mon fromage de **Stracchino**. Mon contrebandier est mort, mais il a un successeur auquel il avait légué mon adresse, et je me suis assurée par moi-même que la marchandise n'avait point périclité en passant par d'autres mains. (G. Sand, *Correspondance : 1846*, 1846, p. 286)

11. Le **STRACHINO** (strakiino) de Milan est un des plus délicieux fromages du monde : c'est la crème des fromages. Mais qui peut se flatter d'en trouver de bon et nouveau hors du Milanais ? Cependant nous en avons mangé à Paris d'excellent. Le **strachino** est un fromage de crème, mou et très-savoureux, que l'on peut comparer seulement à la première qualité de brie, mais il offre une différence dans son *arôme crémeux*. (La langue ne nous fournit pas le mot que nous voudrions.). (*Almanach des ménagères et des gastronomes*, Paris, 01-01-1855, p. 46)

12. **STRACCHINO** s.m. (strak-ki-no). Fromage estimé, que l'on fabrique dans les environs de Milan. [...] C'est à Gorgonzola, bourg considérable situé à 10 milles géographiques à l'est de Milan et entouré de gras pâturages, où stationnent pendant l'automne les troupeaux qui descendent de Bergame, que se fabrique, de temps immémorial, ce fromage gras et estimé. La fabrication ne réussit bien qu'en automne. On travaille le lait aussitôt après l'avoir trait, en le passant à travers un linge pour le purger de toute souillure et en le faisant cailler dans un local d'une température de 15° à 20°. Comme on trait deux fois par jour, matin et soir, et que le lait est travaillé aussitôt trait, on obtient deux caillés par jour ; celui du matin produit par le lait de la veille et le caillé du soir produit par le lait du matin. On coupe les caillés en tranches de 0m,013 d'épaisseur et on les dispose dans la forme par couches alternatives. C'est ce mélange indispensable qui produit le véritable **stracchino**. La moisissure qui se développe entre les différentes tranches du caillé, moisissure d'un vert foncé et à laquelle on donne le nom de persil, présente un aspect peu appétissant ; mais les fabricants, pour satisfaire au goût des consommateurs, s'attachent à l'obtenir, en perçant la masse encore fraîche avec une spatule, lorsque les tranches de caillés ne présentent pas d'interstices. Ces deux sortes de caillés, enveloppés d'un linge, sont placés dans les formes, sur une planche ; ces formes se composent d'un cylindre de bois blanc, haut de 0m,25 à 0m,30 sur 0m,25 de diamètre. Comme la pâte, en se séchant, perd beaucoup de son volume, on superpose deux formes bouche à bouche. On les retourne toutes les deux ou trois heures, pendant douze ou vingt-quatre heures, après quoi on ôte le linge et on place le fromage à nu dans la forme, sur une planche recouverte d'un lit de paille ; on le retourne toutes les douze heures, jusqu'à ce qu'il soit complètement égoutté, et on maintient la température entre 19° et 25°. On ne sale le **stracchino** que lorsque ses surfaces sont couvertes de moisissures et que les cryptogames qui ont paru les premiers commencent à disparaître. Les deux premières doses de sel doivent être copieuses, parce qu'elles déterminent la formation de la croûte. Après quatre, cinq ou six jours de salaisons consécutives, on enlève la forme et on donne encore de dix à douze autres salaisons pendant les vingt jours qui suivent cette opération. Après les salaisons, on retourne le **stracchino** toutes les quarante-huit heures au moins. Cette opération doit avoir lieu dans un local très-sec et à une température tiède. Le **stracchino**, après la salaison, prend d'abord une teinte sombre, puis il blanchit et se couvre à la fin de taches rougeâtres, considérées comme l'indice d'une excellente qualité. Le **stracchino** n'est savoureux et délicat que lorsque sa pâte est arrivée à son point

de maturité par la fermentation naturelle des substances qui la composent. Quelque temps après, le fromage devient piquant au palais et il passe par degrés à l'état de décomposition. Cet état normal du **stracchino** se fait attendre de deux à vingt mois, suivant diverses circonstances, parmi lesquelles on place en première ligne l'élévation de la température du milieu dans lequel il se trouve. Ceux qui sont les plus longs à mûrir portent le nom de *stracchini vecchi* (vieux **stracchini**). Leur pâte est plus consistante que celle des autres ; elle est plus savoureuse, plus piquante, se prête mieux à la dégustation des vins. Il y a, du reste, deux variétés de **stracchini** : le **stracchino** d'une crème et le **stracchino** de deux crèmes. Le premier est fabriqué avec du lait écrémé une fois ; l'autre, qui est beaucoup supérieur, est fabriqué, ainsi que nous l'avons dit, avec le lait travaillé aussitôt après avoir été trait, et qui, par conséquent, n'a pas été écrémé. Une troisième sorte est le *crescenza*, ainsi nommé parce que sa pâte jouit de la propriété de se ramollir et de prendre l'aspect d'un gâteau appelé vulgairement *crescenza*. On ne l'obtient parfait que dans la saison la plus sèche. Le caillé, lorsqu'on le met sur le linge, doit être bien moins mûr que celui qu'on emploie pour faire le **stracchino** proprement dit. On ne le suspend pas pour le faire égoutter, mais on le place dans un sceau, où on ne le laisse jusqu'à sa parfaite séparation d'avec le sérum ; après quoi, on le place dans la forme. Les salaisons s'exécutent avec modération, parce que la croûte ne doit pas durcir. On opère seulement six salaisons de quarante-huit heures en quarante-huit heures, puis on enlève la forme, et le fromage ne tarde pas à s'affaïsser. On le place alors sur une planchette couverte d'une feuille de papier bien collé, qui permettra de le transporter au lieu même où il doit être consommé. On donne le plus souvent à la pâte une couleur de safran, afin qu'elle soit plus agréable à l'œil. Le safran se met dans le linge avec la présure. (P. Larousse, *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, 1866-1890, t. 14, p. 141)

13. Les principales qualités de fromages que les producteurs livrent à la consommation sont celles que l'on désigne sous les noms de fromage blanc ou à la pie ; les espèces les plus connues qui viennent ensuite, sont, pour les pays étrangers : le *gruyère* (Suisse) ; le *hollande*, que l'on désigne sous les noms de fromages *Gouda*, d'*Edam* ; le *parmesan** ou *grana** et le **stracchino** (Italie) ; le *cheddar* et le *stilton* (Angleterre) ; le *herve* (Belgique) ; et pour la France, le *roquefort* (Aveyron) ; le *marolle* (Nord) ; le *géromé* ou *gérardmer* (Vosges) ; les fromages de l'Auvergne, du Cantal, le brie, les bondons, etc. (*Études sur l'Exposition de 1867 ou Les archives de l'industrie au XIX^e siècle*, Paris, 1869, p. 260)
14. Fromage **Stracchino**. – *Formule* 1967. – C'est dans les environs de Milan et de Lodi que l'on fabrique ce fromage gras de premier choix. On suit le même procédé que pour le Camembert, à l'exception qu'on le colore avec du safran. C'est un fromage mou, de pâte fine et grasse, d'un goût légèrement aigrelet, qui n'est pas désagréable. (J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, 1889-1891, t. 2, p. 914)
15. GORGONZOLA* ET **STRACCHINO**. Voici deux fromages italiens qui trouvent en France de nombreux gourmets appréciateurs de leurs qualités. Ce sont des fromages gras, produits dans les provinces de Milan, de Pavie et de Lodi. Le premier surtout, a acquis, chez nous, une popularité justifiée. Normalement, il arrive sur le marché de Paris vers le mois de février, succédant au **Stracchino**, fromage qui, fabriqué en automne, et au début de l'hiver est expédié depuis le 15 décembre jusqu'à fin février. [...] Le **Stracchino** ou **Straquin** est comparable au brie de bonne qualité. C'est un fromage de crème, très savoureux, mou, jaune safran. L'arôme crémeux diffère cependant de l'arôme de brie. Le **Stracchino** a 23 à 25 centimètres de côté et 8 centimètres de hauteur. (*L'Alimentation moderne et les industries annexes*, Meulan, 01-10-1922, p. 121)
16. Comment d'un livre peut-il se dégager un parfum ? [...] Dedans, nous y trouverions des citronnades maison et des salades* de pâtes courgettes-menthe, du poulet au romarin et des pommes de terre

nouvelles toutes rondes, dont la peau craquelée et rôtie, parsemée de gros sel, croquait sous la dent, des fougasses au **stracchino**, ce fromage aussi crémeux qu'une Vache qui rit, des fraises et des cerises, un melon ou une pastèque si la saison était avancée. (*L'Express*, Paris, 01-06-2011, p. 63)

17. Ne vous fiez pas au look désuet des boutiques ni à la lenteur du service : vous avez ici une excellente adresse sans intermédiaire avec les producteurs. Arrivage de mozzarella*, **stracchino** et autres pâtes et jambons à prix doux tous les jeudis ! Cooperativa Latte Cisternino. 17, rue Geoffroy-St-Hilaire (V^e). 37, rue Godot-de-Mauroy (IX^e). 46, rue du Fbg- Poissonnière (X^e). 108, rue Saint-Maur (XI^e). (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 19-04-2017)
18. C'est le cas, par exemple, des fromages gras et affinés comme le gorgonzola*, le mascarpone* ou encore le camembert qui peuvent mettre jusqu'à 5 heures pour être complètement digérés en raison de leur richesse en graisses saturées. On leur préférera donc des alternatives plus légères comme la ricotta* au lait de vache, le fromage blanc ou le **stracchino**. (*Grazia* [en ligne], Paris, 04-10-2023)
19. Dans cet Hémicycle, moins chahuté que les séances de l'Assemblée nationale voisine, l'attention se porte surtout sur les ébats papillaires. Dès les amuse-bouche, des partis pris s'expriment, un univers personnel s'annonce. Les perles de courge Violina de chez Pierre Gayet, coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine sont servies avec un pesto* de cacao et graines de courge, kimchi et **stracchino** – un fromage frais italien. Un délice. Et un art de la table élégant, judicieux. Dans la porcelaine une « gouttière » recueillant le jus participe vraiment à la dégustation. La raviole* de betterave fumée, sauce petit-lait, tagète, granité* d'oignon et pickles de mûres démontre un savoir-faire évident pour valoriser un produit ordinaire. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 27-10-2023)

V. encore s.v. *gorgonzola*, ex. 1 à 4, 6, 9, 10 et 13 ; *grana*, ex. 3 ; s.v. *mascarpone*, ex. 6 ; s.v. *panettone*, ex. 1.

REM. La variante graphique *straquin*, du lombard *strachin* (variante diatopique de l'it. *stracchino*) est attestée de façon isolée, tout d'abord dans la traduction française de l'ouvrage de Luigi Cattaneo, Milanais (v. ex. 7 et 8 ci-dessus), puis dans un texte de 1922 (v. ex. 15 ci-dessus). – Le fr. *strac(c)hino* a pu, tout au long du XIX^e siècle, désigner l'un de ses hyponymes, à savoir le gorgonzola, le stracchino de Gorgonzola étant le plus connu, et le plus apprécié, en France à l'époque ; la longue notice encyclopédique du *Grand Larousse du XIX^e siècle* est, en ce sens, exemplaire : le fromage qui y est décrit correspond très clairement au gorgonzola (v. ex. 12 ci-dessus). Ce n'est qu'au moment où le détonyme *gorgonzola* s'est imposé dans l'usage, au cours du XX^e siècle et aux dépens de la locution *strac(c)hino de Gorgonzola* (→ **gorgonzola**), que le stracchino s'est nettement dissocié du gorgonzola (v. ex. 18 ci-dessus). Cela explique aussi pourquoi le fr. *stracchino*, très peu attesté au XX^e siècle, revient progressivement à la mode au XXI^e siècle (moins de 100 occurrences dans la base Europresse) avec son sens large de 'fromage frais italien' (v. la glose du scripteur dans l'ex. 19 ci-dessus). Les pluriels *strac(c)hinos*, conforme au système flexionnel français, et *stracchini*, fidèle au modèle italien, ne sont pas attestés dans Europresse ; il en va de même pour le singulier *strac(c)ino* précédé d'un déterminant pluriel, ce qui semble indiquer qu'en français le mot s'emploie, du moins pour le moment, seulement au singulier.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1793. De l'it. *stracchino* s.m., « Formaggio grasso, con pasta molle e salata, tipico della Lombardia ; è ottenuto dal latte intero bovino crudo, con coagulo ad acidità naturale, e confezionato in forme parallelepipedo, di peso da uno a due chilogrammi, che maturano in poco più

di un mese ; ha sapore dolce e butirroso. – *Stracchino di Gorgonzola* : gorgonzola. » (C. I. Frugoni, *Poesie*, 1779, t. 14, p. 34 ; dep. 1770 ds DELI), adaptation du lombard *strachin*, qui serait selon certains un dérivé de *stracch* ‘fatigué’, par allusion au lait des vaches fatiguées, extenuées par la descente des pâturages [GDLI]. *Parole veneziane* [VEV], s’appuyant sur le commentaire étymologique d’A. Nocentini – « Non si comprende come mai i dizionari continuino a riproporre passivamente la motivazione da *stracco* ‘stanco’ in quanto formaggio prodotto da vacche stanche di ritorno dal pascolo, motivazione poco seria e non rispondente ai fatti ; la spiegazione sta nella confezione artigianale, che viene posto sopra un telo in modo da rilasciare gradualmente la parte acquosa nel secchio sottostante » (*L’Etimologico. Vocabolario della lingua italiana*, 2010, s.v. *stracchino*) –, fait dériver le mot de façon plus convaincante du lombard *stracà* ‘far perdere il liquido’ (2022, t. 5, s.v. *strachin*, p. 118-119). Voir AtLiTeg, s.v. *stracchino*, pour une présentation des différentes hypothèses étymologiques, dont celle de Nocentini 2010. Le célèbre passage des *Promessi Sposi* (v. ex. 5 ci-dessus) a largement contribué à la diffusion du mot en italien et, grâce aux traductions, à l’étranger, comme le souligne M. Burgio, cité dans l’AtLiTeG (« Dai pascoli lombardi alle tavole di tutta Italia. L’irresistibile ascesa dello stracchino », 2015, p. 303).

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du GR. Nous suggérons d’intégrer la plus récente et satisfaisante hypothèse concernant l’étymologie de l’it. *stracchino* à la notice étymologique du TLFi, qui le présente comme « prob. dér. de *stracco* ‘mou’, dér. de *straccare* ‘fatiguer’ ».

sucre, † çucre, † zucre, † succe

s.m.

Substance alimentaire de saveur douce et agréable, généralement cristallisée, que l'on extrait de certaines plantes (notamment canne à sucre et betterave).

XII^e siècle

1. Celui sanble qui an la cendre / Et an la poudre espant son basme, / Et het enor et ainme blasme, / Et destranpre suie de miel / Et mesle **çucre** avoeques fiel. (C. de Troyes, *Yvain ou Le Chevalier au Lion*, 1177, p. 83f-84f ; cf. TLFi et Hope 1971, p. 51)
2. E li plusur sunt marcheant / E vénent od lur marchandie, / E portent pailles de Russie, / Cendaus, samiz e mutabez, E bels ciclatuns e morez, / Diapes, purpres, osterins / E riches dras alexandrins, / Sinopre, azur e vert de Grèce, / **Zucre**, canel e licoréce [...]. (G. de Berneville, *La vie de Saint Gilles : poème du XII^e siècle*, ca 1180, éd. de G. Paris et A. Bos, 1881, p. 27, l. 854 ; cf. TLFi)

XIII^e siècle

3. Mais, luez que Diex santé m'envoye, / Volé s'en fuissent bien vorroye / Outre la mer au Saint Sepucre / A tout leur miel, a tout leur **çucre**, / Quar si me sont wapes et moistes / Leur fioletes et leur boistes / Qu'eles me tolent tout le cuer. (G. de Coinci, *Miracles de Notre Dame*, 1218, t. 3, p. 402)
4. Ci en a mut des riches marchantz, e cist de cestes parties sunt riche de or e d'argent, de pères precieuses et foie e especerie, de bugles, muls, chameus e chevaus igneus e ki mut poent travaux souffrir, e les iumentz plus que les chevaus masles. Furment unt ki d'ailurs vent, vin poi, peissun de mer point ; pleinté unt de oille, alemandes, figes e **zucre** : de ço funt lur beivres. (*Itinéraire de Londres à Jérusalem*, attribué à Matthieu Paris [v. 1200-1259], dans H. Michelant et G. Raynaud, *Itinéraires de Jérusalem et descriptions de la Terre Sainte, rédigés en français au XI^e, XII^e et XIII^e siècles*, 1882, p. 127-128)
5. 957. **Çucre** rosat fait l'en en tel maniere : l'en prent roses tribles et les met l'en avuec sucre, et pueis les met l'en au soleil par .xxx. jorz, et muet bien chascun jor. L'en le puet garder .iiij. anz. En tel maniere les devez metre : en .iiij. livres de **sucre** ou en .iiij. metez una livra de roses. Il conforte e[t] restreint. 958. Contra dissintere. Donez **sucre** rosat aguisié o .ij. drames de mastic ; après donez eve rose en coi soit cuiz mastic et giroffle. (P. Dorveaux, *Le livre des simples médecines : traduction française du Liber de simplici medicina, dictus Circa instans de Platearius Matthieu*, 1913 [fin XIII^e s.], p. 165 ; cf. TLFi)

XIV^e siècle

6. 46. Pour apostume engendree dedens le corps. Prenés racines de scabieuse demie livre, coral vermeil .ii. onces, **zucre** tant comme il souffira et faites sirop o tisane et en la fin de la decoction mettés demie livre de jus de scabieuse et la poudre du coral et ne soit pas coulé et quant il sera tiede, si en boive le malade .i. bon trait et face ainsi le malade par .ii. jours ou par .iii. et l'apostume rompra et s'en istra par la bouche sans peril, c'est chose esprouvee selonc ce que dit le maistre ou Livre du Tresor. (J. Pitart, *Le réceptaire Jean Pitart*, 1300, p. 11va)

7. En ceste cité de Cathan a tres grant habondance de tous biens neccessaires a vie humaine. On y a III. Livres et VIII. onces de **succe** pour mains de [un] demi groz. Ceste cité est tres belle et assize sur la meir. Elle est aussi grande que Romme. (P. Le Long, *Le Voyage en Asie d'Odoric de Pordenone traduit par Jean le Long* [trad. de l'it.], 1351, p. 38)
8. CHAPPONS, GELINES, HETTOUDEAULX EN ROST. A la saulce de moulst, en esté, ou à la poitevine en yver, ou à la jance. Et si fait l'en bien celle saulce comme de moulst en yver, c'est à savoir de vin et de **succe** bolu ensemble. (J. Pichon et G. Vicaire, *Le viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, 1892 [av. 1392], p. 228)
9. Quart metz. Taillis, crespes, pipefarces, escheroiz, dorures, congres et turbos au **succe**, tourtes lombardes, anguilles renversees. (*Le Menagier de Paris*, 1394, p. 182)

XV^e siècle

10. Item, gellines en caiges, chair sallée, **succe** en pain, **succe** rosat, **succe** candy, jullep de limons*, jullep rosat, chandeilles de cire et aucunes aultres choses neccessaires pour raffreschir, et pour ce fault pour personne ducas V de Venise V ducas. (*Voyages et pardons. Un Pèlerinage en Terre Sainte et au Sinaï au XV^e siècle*, 1419, p. 85)
11. Comme plusieurs Sages dient, / Mettre lors quelque portion / En tout sirop, ou potion, / D'aucunes choses stiptiques / Et mesmement aromatiques, / Et selon raison les confire, / Disposer, ordonner et cuire, / O miel rosat à ce valable / Ou avecques **succe** semblable. (O. de La Haye, *Poème sur la grande peste de 1348*, 1426, p. 117)
12. UNG BROUET BLANC D'AMENDEZ. Il fault prandre le grain de poulalhe et de veau, ou aultre grain, et du **succe**, du gingibre. Et coler lez amendez de boullon de beuf et de vin. Et mettre boullir en une poelle et, quant il aura assez bouilly, gecter avec le grain en ung chauderon. (*Le Recueil de Riom et La Maniere de henter soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XV^e siècle*, 1466, p. 72)

XVI^e siècle

13. Indie seule porte le noir Ebene. En Sabée provient le bon encent. En l'isle de Lemnos, la terre Sphragitide. En ceste isle seule naissent ces belles poires. Faictes en, si bon vous semble, pepinieres en vos pays. – Comment, demanda Pantagruel, les nommez vous ? Elles me semblent tresbonnes, et de bonne eau. Si on les cuisoit en Casserons par quartiers avecques un peu de vin et de **succe**, je pense que serait viande tressalubre tant es malades comme es sains. (F. Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552, p. 1149)
14. Je passoye ceste grande ville de Venise, en laquelle n'y a simple marchand de **succe**, de cotton, ou d'epicerie, qui ne se face nommer gentil'homme et magnifique messer. Et s'il se void aux biens de l'eglise, tantost verrez qu'il s'intitulera monseigneur reverendissime, illustrissime, colendissime, et beatissime, s'il peut. (C. Estienne, *Paradoxes*, 1561, p. 211)

XVII^e siècle

15. Enquerez vous un peu, je vous prie, si dans vos montaignes il se trouve poinct de ces pommes qu'en France on appelle du nom de renette, lesquelles sont fort jaunes en la pelure et ont la chair mesmes jaunastre ; leur forme est un peu pointue comme une poire renversée, leur goust est aigrelet et fort agreable à manger avec du **sucré**, et se gardent toute l'année. (N. de Peiresc, *Lettres*, 1610-1637, t. 5, « Lettres à Guillemin » [1623], p. 17)
16. La cueillète des cerises et guines se fait de jour à autre, selon le cours de leur maturité, pour les manger fresches et confire au **sucré** et au miel, principalement les agriotes, comme à ce les plus propres. (O. de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1603, t. 2, p. 184)

XVIII^e siècle

17. [...] *glace* signifie encore une sorte de composition de **sucré** et de blanc d'œuf, que l'on coule sur les biscuits, ou que l'on met sur les fruits confits. (C. du Marsais, *Des Tropes ou Diférens sens dans lesquels on peut prendre un même mot dans une même langue*, 1730, p. 45)
18. Pour dorer la tranche des livres, prenez la grosseur d'une noix de bol d'Arménie, la grosseur d'un pois de **sucré** candi ; broyez bien le tout à sec & ensemble ; ajoutez-y un peu de blanc d'œuf bien battu, puis broyez derechef. (J. Lacombe, *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, 1782-1791, t. 2, p. 266)

XIX^e siècle

19. Les convives s'approchèrent d'elles avec politesse, et des conversations aussi diverses que les caractères s'établirent. Des groupes se formèrent. Vous eussiez dit un salon de bonne compagnie où les jeunes filles et les femmes vont offrant aux convives, après le dîner, les secours que le café*, les liqueurs et le **sucré** prêtent aux gourmands embarrassés dans les travaux d'une digestion récalcitrante. (H. de Balzac, *La Peau de chagrin*, 1831, p. 68)

XX^e siècle

20. CUISSON DU **SUCRE**. De l'état de sirop au terme extrême de sa cuisson, qui est le degré dit « le Caramel », le **sucré** passe par six phases bien distinctes de cuisson qui sont : Le *petit* et le *grand* filet ; le *petit* boulet, degré dit aussi « à la plume ou au soufflé », et le *grand* boulet ; le *petit* et le *grand* cassé. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1921, p. 792)

XXI^e siècle

21. Originaire des régions tropicales d'Amérique centrale et du Sud, cette fécule méconnue riche en bienfaits aide à éliminer les toxines et à retrouver une silhouette affinée. [...] Le toloman peut être consommé de diverses manières. La façon la plus courante de le déguster est en bouillie. Pour la réaliser, il suffit de mélanger 100 g de fécule de toloman à 500 ml de lait (ou lait végétal pour une version sans lactose) et d'y ajouter une cuillère à soupe de **sucré** et une pincée de sel. Le tout est à faire chauffer à feu moyen dans une casserole, tout en remuant constamment pour éviter les grumeaux. (*Grazia* [en ligne], Paris, 15-07-2024)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 1, 3 et 5 ; s.v. *artichaut*, ex. 2 et 26 ; s.v. *bergamote*, ex. 16 ; s.v. *berlingot*, ex. 3 et 5 ; s.v. *biscotin*, ex. 1 ; s.v. *café*, ex. 2, 5 et 8 ; s.v. *câpre*, ex. 1 ; s.v. *cédrat*, ex. 2 et 4 ; s.v. *gnocchi*, ex. 1 et 11 ; s.v. *grenade*, ex. 10 ; s.v. *latte*, ex. 2 ; s.v. *limon*, ex. 5 ; s.v. *macaron*, ex. 1, 2, 3 et 5 ; s.v. *macaroni*, ex. 7 ; s.v. *macchiato*, ex. 2 ; s.v. *marasque*, ex. 4 et 5 ; s.v. *massepain*, ex. 3, 4, 5 et 10 ; s.v. *mozzarella*, ex. 2 ; s.v. *orange*, ex. 3 et 10 ; s.v. *osso buco*, ex. 9 ; s.v. *panettone*, ex. 7 et 8 ; s.v. *pistache*, ex. 1 et 4 ; s.v. *polenta*, ex. 16 et 19 ; s.v. *radis*, ex. 4 ; s.v. *raviole*, ex. 13 et 15 ; s.v. *ricotta*, ex. 1 et 5 ; s.v. *rigatoni*, ex. 5 ; s.v. *risotto*, ex. 3 ; s.v. *roquette*, ex. 5 ; s.v. *sabayon*, ex. 1, 2, 7, 9, 13, 16 à 18, 27, 32 à 34, 36, 37, 42 et 43 ; s.v. *salsifis*, ex. 11 ; s.v. *semoule*, ex. 5 et 7 ; s.v. *sorbet*, ex. 2, 7 et 9 ; s.v. *stracciatella*, ex. 19 ; s.v. *tiramisu*, ex. 10 ; s.v. *trévise*, ex. 5 et 10 ; s.v. *vermicelle*, ex. 7, 14 et 18.

REM. Le mot est attesté d’abord sous la forme *çucure*, contraction du vénitien *çucaro/zucaro* (v. étym. ci-dessous). En ancien français, avant de devenir la constrictive [s], le son représenté par le graphème <ç> a d’abord été l’affriquée [ts] (cf. FEW 19, 163b et Hope 1971, p. 51 ; cf. E. et J. Bourciez 1958, p. 116, § 114) ; quant au vénitien, <ç>, souvent écrit <c> devant *e* et *i*, correspond, selon les auteurs, à l’équivalent sourd de <z> [dz], c’est-à-dire à [ts] – il n’était pas rare de voir utiliser une lettre pour l’autre ; Boerio, par exemple, utilisait <z> à valeur à la fois sourde et sonore, évitant ainsi <ç>, mais dans son *Dizionario del dialetto veneziano* (1856) il précise que *zucaro* est à prononcer avec une *z* sourde (« colla *z* aspra ») –, ou, plus récemment, à [s], d’où l’existence de la variante graphique vénitienne *sucaro* (v. étym. ci-dessous), attestée depuis 1935 dans le corpus du VEV. Dans les graphies françaises anciennes *zucure* (jusqu’au XV^e s.) et *succe* (jusqu’au XVIII^e s.), l’on observe, respectivement, la consonne initiale <z> et la gémiation consonantique <cc> propres à certaines formes italiennes.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1177. Du vénitien *zucaro* (*sucaro*, *çucaro*, *zuccaro*, *zucchero*, *çucharo*, *zuchero* ; lat. médiéval *zucarum* ; cf. *Parole veneziane* [VEV], 2022, t. 5, p. 132), variante diatopique de *zucchero* (vx *zuccaro*, *zucaro*, *zuccoro*, *zuchero*, *zughero*, *zukero*) s.m., « Sostanza cristallina, bianca e dolce, costituita da saccarosio, estratta con vari procedimenti dalla *calla da zucchero* e, a partire dal XIX sec., anche dalla *barbabietola da zucchero*, e largamente usata per dolcificare cibi e bevande. » (*Registro di entrata e uscita del convento della SS. Annunziata*, 1287, in *Studi linguistici italiani*, 1994, v. XX, p. 298, formes *zuchero* et *zuccoro* ; aussi DELI), de l’arabe *sukkar*, dérivé d’une forme indienne (cfr. pâli *sakkarā* et sanscrit *sarkarā* ‘sucre de canne’) ; cf. aussi le lat. médiéval *zucarum rosatum* (att. en 1258 à Venise ; cf. les attestations du fr. *çucure/succe rosat*, ex. 5 et 10 ci-dessus) [GDLI]. Le vénitien *çucaro* est attesté en 1286 dans le *Rendiconto dalla commissario di Pietro Mocenigo* (V. Formentin, *Rendiconti duecenteschi in volgare dall’archivio dei Procuratori di San Marco* [2014], in *id.*, *Prime manifestazioni del volgare a Venezia*, 2018, p. 169-200 [texte p. 192-193]) [Corpus VEV]. Malgré la chronologie des premières attestations dans les deux langues, c’est en raison de considérations externes – le commerce précoce des Vénitiens avec les commerçants arabes dans le bassin méditerranéen – que le fr. *succe* est un emprunt à l’italien (cf. R. Arveiller, *Addenda au FEW XIX (Orientalia)*, 1999, p. 501). Ø LEI.

tagliatelle, † tagliatelli

s.f. (souvent pl.)

1. Pâtes alimentaires, généralement aux œufs frais, découpées en longues lamelles plates, minces et assez larges. *Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante.*

A. Type (aujourd'hui désuet) *tagliatelli* s.m.

1. **TAGLIATELLI** s. m. pl. (ta-gli-a-tèl-li – mot. Ital. formé de *tagliare*, découper). Art. cul. Nom donné en Italie à des bandes très-minces et très-étroites, découpées dans une pâte d'œufs et de farine, que l'on fait cuire à la manière du macaroni*. (P. Larousse, *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, 1875, t. 14, p. 1397-1398)
2. Puis nous passerons, d'un seul bond, un autre jour, en Italie, où nous étudierons, sur le vif, ces illustres paste all'ovo, sous toutes leurs formes de macaroni*, tagliati, **tagliatelli**, ravioli*, lasagne*, etc., etc., et ces perpétuelles et exquis adonctions du fromage parmesan* dans tous les mêts : les côtelettes, le poulet, les œufs, les artichauts*, les asperges, tout s'y fait au fromage. (*Gil Blas*, Paris, 05-01-1881)
3. tagliati ou **tagliatelli** [gl mll.] n. m. (mot ital. ; de *tagliare*, découper). Lanières minces et étroites, découpées dans une pâte de farine, d'eau et de sel, et que l'on fait cuire comme le macaroni*. (*Larousse universel en 2 volumes : nouveau dictionnaire encyclopédique*, 1922, t. 2, p. 1041)
4. **tagliatelli** [tagljatelli] ou tagliatelles [tagljatel] n. m. pl. (ital. *tagliatelli*, même sens, dimin. De *tagliati*, même sens, proprem. « tranches », part. passé masc. Plur. Substantivé de *tagliare*, découper, mot de même étym. Que le franç. *Tailler* [v. cet art.] ; 1904, Larousse [**tagliatelli**], et 1964, Larousse [*tagliatelles*] – *tagliati*, même sens, 1876, Larousse). En Italie, lanières minces et étroites découpées dans une pâte de farine, d'eau et de sel, et que l'on fait cuire en couches séparées par un lit de beurre et de fromage râpé. (*Grand Larousse de la langue française*, 1989, t. 7, p. 5824)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 8 ; s.v. *rigatoni*, ex. 1 à 3.

B. Type (aujourd'hui courant) *tagliatelle* s.f.

5. Cecilia qui, depuis le matin, avant le commencement de la funeste journée, avait cuit son pain et fait les **tagliatelle**¹, alluma le feu, prit un tranche-lard et coupa un gros morceau de salé qu'elle hacha avec du romarin, pour le faire frire et en assaisonner le potage ; puis elle prit un bon chateau de fromage de brebis, et, le mettant dans la poêle avec des raves et des choux, elle en fit un ragoût qu'on appelle à Rome un *intingolo trascinato*, ce que le peuple parisien qui trouve des mots à toute chose, traduirait tout de suite par *fricot traîné*. (1) **Tagliatelle**, gros vermicelle* plat. Ce potage de pâte est délicieux : les Lombards et les Liguriens le confectionnent avec une remarquable supériorité, même comme entremets. (A. Bresciani⁴⁰⁸, *Épopée des zouaves pontificaux*, 1862, p. 309)

⁴⁰⁸ Prêtre jésuite italien, écrivain et essayiste ultramontain.

6. LA MÉNAGÈRE PARISIENNE. Menu du 25 novembre. Potage julienne. Canneton purée de pommes. Hachis aux **tagliatelles**. Filet piqué. Soufflé au kirsch. HACHIS. – Quatre couches alternées de **tagliatelles** bien fraîches et de hachis un peu relevé. Beurrez fortement ; faire gratiner au four. (*Le Petit Parisien*, Paris, 26-11-1878)
7. LES PÂTES NIÇOISES OLIVARI fabriquées uniquement avec des semoules* de blé de Tunisie sont incontestablement les meilleures Pâtes Alimentaires françaises. – Seul dépôt pour Dijon et la Région aux Établissements Eugène PERAUDIN. 5, rue des Perrières DIJON. SAMEDI ET LUNDI, il sera offert à chaque acheteur de 5 kilos de Pâtes Olivari une délicieuse PÊCHE FRAICHE. [...] LASAGNE*, SPAGHETTI*, **TAGLIATELLE** [...]. (*Le Bien public*, Dijon, 09-03-1929, p. 7)
8. ALIMENTATION ITALIENNE. PÂTES EN TOUS GENRES – FROMAGES – CONSERVES SALAISONS, etc. – VINS FINS – LIQUEURS. Sur commande, confection spéciale de : RAVIOLI* – GNOKI* – TORTELLI – TORTELLINI* – **TAGLIATELLE** – LASAGNE*. E. DEGLI ESPOSTI Propriétaire. 8, Passage des Termes – BIARRITZ – Avenue Reine Victoria. (*Gazette de Bayonne, de Biarritz et du Pays basque*, Biarritz, 06-07-1929)
9. Alain Dannenmuller est le spécialiste de la gastronomie italienne sur les marchés de la Corrèze. Sa spécialité : les pâtes fraîches. [...] Pour 12 euros le kilo, il est possible d’avoir des pâtes comme dans un authentique restaurant italien. La **tagliatelle** reste la variété la plus prisée malgré le choix, notamment au niveau des pâtes aromatisées : basilic, citron, graines de pavot. (*La Montagne*, Brive, 25-05-2019, p. 19)
10. Chaque forme ou type de pâtes s’accorde préférentiellement avec un plat ou une sauce spécifique. Il est donc important de choisir le type de pâtes en fonction du plat qu’il est prévu de préparer. Ainsi, les pâtes longues, à l’image des emblématiques spaghettis* ou encore des **tagliatelle**, se marient harmonieusement avec des sauces fluides et légères, à l’instar d’une sauce tomate ou d’une sauce alliant huile et ail, baptisée *aglio et olio* en italien. Pour les plats de pâtes en sauce à base de viande ou de légumes, les pâtes courtes et creuses, comme les penne* ou les macaronis*, sont idéales afin que la sauce s’y glisse à l’intérieur. Quant aux pâtes fines et courtes, elles se prêtent parfaitement à la préparation de soupes et de bouillons. (*Madame Figaro* [en ligne], 22-02-2024)

V. encore s.v. *farfalle*, ex. 2 ; *fettucine*, ex. 3 ; s.v. *fusilli*, ex. 3 ; s.v. *linguine*, ex. 6 ; s.v. *stracciatella*, ex. 30 ; s.v. *tortellini*, ex. 7.

2. *P. méton.* Mets à base de ces pâtes, accompagnées de différentes sauces. *Tagliatelles à la bolognaise*, *tagliatelles à la carbonara**.

A. Type (aujourd’hui désuet) *tagliatelli* s.m.

11. Nous résolûmes de ne pas nous coucher et de parcourir la triste ville d’Ostende ; mais à peine eûmes-nous commandé notre souper, que le matelot revint dire qu’il fallait se rendre au port. Mangrini, qui avait compté se régaler avec des **tagliatelli** à la milanaise, exprima d’une façon si comique son désappointement de gourmand, que je ne me souviens pas d’avoir jamais ri d’aussi bon cœur ; mais nécessité fut de se soumettre, et nous fûmes en chemin pour le port. (I. Saint-Elme, *Mémoires d’une contemporaine, ou Souvenirs d’une femme sur les principaux personnages de la République, du Consulat, de l’Empire, etc.*, 1829, t. 7, p. 221-222)

12. **Tagliatelli.** (Entrée.) Faites une pâte de farine, sel et eau, que vous étendez aussi mince que possible, et de la grandeur du quart d'une serviette ; coupez-les en rubans de la largeur de la moitié du doigt. Jetez-les dans l'eau bouillante, et laissez donner quelques bouillons ; retirez-les dans l'eau fraîche ; faites égoutter sur un tamis. Étant égouttés, vous vous en servez comme de macaroni* : placez au fond du plat du beurre et du fromage râpé, un lit de **tagliatelli** assaisonné de poivre ; un autre lit de beurre et fromage, et un lit de **tagliatelli**, jusqu'à ce que tout soit employé ; répandez sur le tout un verre de crème ; finissez par un lit de fromage ; faites cuire, comme un macaroni*, avec feu dessus. (L.-E. Audot, *La cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisinière économique* [dix-neuvième édition, augmentée de la cuisine italienne], 1836, p. 401)

13. NOUILLES A LA GÉNOISE – **TAGLIATELLI.** Étendez très-minces et ciselez 7 à 8 œufs de pâte à nouilles indiquée au chapitre des détrempes ; étalez-les sur un linge et laissez-les sécher une heure. Émincez 3 douzaines de petits champignons de Gênes, autrement dits *ceps* ; passez-les au beurre avec un peu d'oignon haché et sel ; faites-les tomber à glace, et ajoutez-leur un décilitre de purée de tomates très-légèrement liée. Plongez les nouilles dans une casserole à l'eau bouillante et salée ; donnez quelques bouillons couverts et égouttez sur un grand tamis, puis jetez-les dans un sautoir ; mélangez-leur les champignons et en même temps 300 gr. de beurre et 250 gr. de parmesan* râpé ; ajoutez quelques cuillerées à bouche de glace de volaille ; versez dans une casserole d'argent, et servez un consommé à part. Pour être brefs, nous dirons que les nouilles ainsi blanchies peuvent subir les mêmes apprêts que les macaronis*, dont les différentes variations sont décrites, et dont toutes leurs formules, sans exception, sont applicables aux nouilles. (U. Dubois et É. Bernard, *La cuisine classique*, 1856, p. 64)

14. LES **TAGLIATELLI** A LA VÉNITIENNE. – Faites une pâte assez consistante avec quatre cents grammes de farine, trois œufs entiers, du sel et un verre d'eau. Dans cette pâte roulée en couche très mince, vous découperez des bandes un peu plus larges que des nouilles, que vous ferez cuire à l'eau salée. Égouttez ensuite les **tagliatelli**, et placez-les dans une timbale d'argent avec deux cents grammes de beurre, autant de parmesan* râpé, du sel, du poivre et un décilitre de glace de viande. Saupoudrez de parmesan* râpé, puis faites gratiner au four. (É. Nignon, *L'heptaméron des gourmets, ou Les délices de la cuisine française*, 1919, p. 212)

15. **TAGLIATELLI.** – Cassez dans un plat un certain nombre d'œufs frais, ajoutez autant de farine de froment qu'il en faut pour former une pâte ; et après l'avoir convenablement travaillée avec le rouleau, étendez-la en feuilles minces, formant un carré ; on la coupe en rubans de largeur du petit doigt ; on la fait bouillir quelques instants dans l'eau bouillante, puis on la retire pour la mettre raffermir dans l'eau fraîche, et on la fait ensuite égoutter sur un tamis. On apprête cette pâte comme le macaroni*, et lorsqu'elle est préparée sur le plat, pour la faire gratiner, on la mouille avec de la crème. (B. Guégan, *La fleur de la cuisine française : les meilleures recettes des grands cuisiniers français*, 1921, t. 3, p. 413)

B. Type (aujourd'hui courant) *tagliatelle* s.f.

16. A Rome, j'avais fini par avoir un véritable plaisir à manger tous les soirs mes *tagliatelle*, mes *vermicelli** (pâtes coupées ressemblant beaucoup à nos *nouilles* ; les vermicelles* que nous connaissons s'appellent généralement là-bas *capellini*, fins comme des cheveux), toutes crues dans cette eau chaude, mais bien saupoudrées de fromage. (E. Briard, *À l'étranger : réflexions d'un voyageur. Allemagne, Suisse, Italie*, 1874, p. 181)

17. Pour déguster les meilleurs mets de la cuisine italienne et française, adressez-vous au CAFE-RESTAURANT DE VENISE. Metz, 7, rue du Sablon (Angle rue Pasteur) – Delpiombo & Ripamonti. TOUS LES DIMANCHES, MARDIS, JEUDIS, SPÉCIALITÉS : gnocchi* à la piémontaise – **tagliatelle** à la bolognaise – ravioli* à la piémontaise. (*Le Messin*, Metz, 28-04-1934, p. 6)
18. Il est sept heures du soir, un vingt-neuf novembre, rue François-Ier. Il pleut – de la neige fondue ont dit les dames qui s'ébrouaient dans l'épicerie italienne, rue Marbeuf, où Solange est allée acheter des **tagliatelle** aux épinards, et une bouteille de Valpolicella. (C. de Rivoyre, *Le Sultans*, 1964, p. 13)
19. Parmi les pizzas* incontournables, il y a la landaise avec magret et foie gras, la diabolite (merguez, chorizo, poivron, oignon, œuf), l'occitane (champignon, magret, pomme, pruneaux), l'escargolade ou encore la **tagliatelle** carbonara* ou saumon. Salades*, paninis*, boissons et desserts sont également à la carte. (*Le Petit Bleu d'Agen*, Roquefort, 18-08-2022, p. 7)
20. Le bar restaurant est ouvert tous les midis en semaine avec un menu ouvrier. La spécialité du chef ? Les **tagliatelles** flambées à la grappa, préparées devant le client. (*Ouest-France*, Mayenne, 18-05-2024, p. 15)

V. encore s.v. *panna cotta*, ex. 3 et 5 ; s.v. *pesto*, ex. 4.

REM. La forme au masculin pluriel *tagliatelli*, sous laquelle le mot est attesté pour la première fois (v. ex. 11 ci-dessus), n'est plus en usage aujourd'hui. Les variantes graphiques avec réduction de la gémiation italienne <ll> ne sont pas attestées, probablement parce qu'en français une graphie *-ele* est tout à fait improbable, alors qu'en revanche la terminaison *-elle* est très courante. Les *Rectifications de l'orthographe* de 1990 acceptent, pour le mot *tagliatelle(s)*, la graphie francisée *taliatelle(s)*, plus facile à prononcer en français mais qui pourtant ne correspond pas à l'usage réel des scripteurs français : ses rares attestations en illustrent toutes un usage métalinguistique⁴⁰⁹. – Le pluriel conforme au système flexionnel français *tagliatelles* correspond de loin à la forme la plus employée – elle compte pour 88,8% du total des occurrences du fr. *tagliatelle(s)* dans la base Europresse. La forme correspondante au pluriel italien *tagliatelle* renvoie elle aussi le plus souvent à un pluriel (v. ex. 5, 7, 8, 10, 16, 17 et 18 ci-dessus) ; elle est précédé d'un déterminant singulier seulement dans 7,5% des cas, sans par ailleurs suivre une répartition géographique particulière, et désigne souvent, dans ces cas, le plat à base de ce genre de pâte (v. ex. 19 ci-dessus) ou, précisément, cette variété de pâte (v. ex. 9 ci-dessus). – Comme pour le fr. *spaghetti(s)*, le mot a subi en français une extension sémantique, lui permettant de désigner, par analogie de forme, d'autres aliments coupés

⁴⁰⁹ « Déjà affectée par l'appauvrissement lexical, les approximations grammaticales, l'effacement de la forme interrogative classique (le fameux « Tu vas où ? »), les prononciations hasardeuses, l'extinction des majuscules, de l'italique et du point-virgule, l'application des « Rectifications de l'orthographe » du Conseil supérieur de la langue française, telles qu'elles sont apparues dans le Journal officiel du 6 décembre 1990, est un nouveau coup porté à la langue française. [...] Quant à l'accent circonflexe, c'est un diacritique, comme disent les linguistes, et plus précisément un signe discriminant. Nous y sommes. Ça a un cout. C'est clairement énoncé, dans la catégorie « emprunts » : « On francisera dans toute la mesure du possible les mots empruntés en les adaptant à l'alphabet et à la graphie du français. » On nous propose donc des graphies comme volapuk (sans tréma), taliatelle (pour tagliatelle), et même paélia (pour paella) ! Bon appétit ! » (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 04-02-2016).

à la manière des tagliatelles, notamment des fruits et légumes (« tagliatelles de mangue », *Le Point*, 28-06-1997 ; « tagliatelles de carotte », *Le Figaro*, 09-03-1999) mais aussi de poissons (« tagliatelles de seiches », *Le Point*, 23-02-2001) ; v. encore s.v. *affogato*, ex. 6 ; s.v. *calmar*, ex. 17 et s.v. *penne*, ex. 3. – Le dictionnaire Usito enregistre le mot comme étant à la fois féminin et masculin, en précisant que ce dernier genre s’emploierait lorsque *tagliatelle* désigne plus précisément le mets à base de pâtes de ce type : « Un tagliatelle (à la) carbonara ». Or, dans Europresse, la recherche du mot *tagliatelle* précédé d’un déterminant masculin n’a produit que cinq résultats, et aucun dans une source franco-canadienne.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1829 (*tagliatelli*), 1862 (*tagliatelle*). Le premier vient de l’it. *tagliatelli*, pluriel de *tagliatello* s.m. (le plus souvent au pl.), « Tagliatella » (A. F. Doni, *La libreria*, 1972 [1550], p. 330), le deuxième de l’it. *tagliatelle*, pluriel de *tagliatella* s.f. (le plus souvent au pl.), 1. « Tipo di pasta alimentare per lo più all’uovo, preparata artigianalmente o industrialmente, che si ottiene tagliando la sfoglia in striscioline più o meno larghe (da 5 a 10 mm) ; è diffuso in tutte le regioni d’Italia e viene presentato solitamente asciutto con una grande varietà di condimenti ricchi e gustosi ; l’impasto può contenere talvolta una modica quantità di spinaci lessati e trattati o di altre verdure passate al setaccio » (A. Citolini, *Tipocosmia*, 1561, p. 504), 2. « – Con sineddoche : piatto o porzione di tale tipo di pasta », diminutif féminin de *tagliato*, participe passé de *tagliare* ‘tailler’ [GDLI]. AtLiTeG enregistre les deux formes au pluriel *tagliatelli* et *tagliatelle* et précise, en nota à cette dernière, que : « La voce è attestata in AtLiTeG a partire dal Cinquecento ; trova la prima attestazione finora nota nei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo, sempre al femminile (vedi anche Ricotta 2023). Tra Sette e Ottocento, come emerge dalle occorrenze nel *corpus* (vedi s.v. *tagliatelli*), la forma al maschile appare più documentata. Sarà la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi a sancire la fortuna della forma *tagliatelle*, nonostante quanto allora registrato dal Rigutini-Fanfani 1875 (vedi s.v. *tagliatelli*) ». Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Dans la notice étymologique du GR consacrée au fr. *tagliatelle* on lit : « Mil. XX^e ; *tagliati*, 1874 ; *tagliatelli*, 1904 ; ital. *tagliatelle*, propr. ‘petites tranches’, de *tagliare*, même orig. que le franç. *tailler* ». Attesté pour la première en 1874 d’après ce dictionnaire, la forme *tagliati*, mentionnée également par le *Larousse universel en 2 volumes : nouveau dictionnaire encyclopédique* (1922, t. 2, p. 1041 ; v. ex. 3 ci-dessus) et le *Grand Larousse de la langue française* (1989, t. 7, p. 5824 ; v. ex. 4 ci-dessus), l’est déjà à la fin du XVIII^e siècle, dans le *Recueil de mémoires sur les établissemens d’humanité* de F.-A.-F. de La Rochefoucauld-Liancourt : « *Recette pour la préparation du macaroni de l’espece que les Italiens appellent tagliati.* » (1798-1804, t. 1, mémoire n°4 « Des alimens en général ; et en particulier de la nourriture des pauvres. Traduit de l’allemand de Benj. Thomson, comte de Rumfort », p. 90). Après cette première attestation, le mot en compte encore quelques autres tout au long du XIX^e siècle ; présenté souvent comme synonyme de *tagliatelli* (v. ex. 3 et 4 ci-dessus), le fr. *tagliati* est de moins en moins attesté à partir du XX^e siècle – deux résultats seulement dans Gallica – à cause de la concurrence avec les formes *tagliatelli* et la plus moderne *tagliatelle(s)*, et du fait que dans la langue d’origine le mot est lui-même peu employé. Emprunté à l’it. *tagliato* – parmi les nombreux sens du participe passé de *tagliare*, adjectivé ou substantivé selon les cas, le GDLI mentionne son emploi en tant que synonyme de *tagliatella/tagliatello*, sans donner de référence bibliographique –, le fr. *tagliati* n’a pas passé l’épreuve de l’usage et reste un xénisme du XIX^e siècle. – Par rapport aux premières attestations

fournies par le TLFi pour les deux formes, *tagliatelli* (1875) et *tagliatelle(s)* (1963), la documentation nous a permis de les antédater considérablement.

tiramisu

s.m.

Entremets à base de mascarpone* battu avec des jaunes d'œufs, de biscuit ou de génoise, parfumé au café* et à la liqueur et saupoudré de cacao.

1. *Séjour à New York : moi, romantique ?* par Pierre Foglia [...] Je viens d'aller me chercher quelques douceurs dans une épicerie fine italienne de l'avenue des Amériques, une poitrine de canard au citron, un peu de Taleggio fondant et un grand pot de **tiramisu**. On prononce tiramissou, c'est un dessert italien qui confond l'esprit. C'est bien simple, moi je lui parle à dessert-là, plus que je n'ai jamais parlé à plusieurs de mes maîtresses. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 08-04-1989, p. 2)
2. Au menu (rédigé en italien d'abord, en français ensuite), une table d'hôte à partir de 10,95\$ et des plats variant de 11,95\$ à 16,95\$. On peut aussi manger des pâtes pour 6\$ et s'offrir une gâterie après le spectacle, dont le fameux **tiramisu** bien sûr. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 25-11-1990, p. 7)
3. Goûtez au **Tiramisu**. Voici **Tiramisu**, un dessert italien classique, élaboré selon une recette traditionnelle des mammas. Il s'agit d'une superposition de génoises imbibées de liqueur de moka, affinées avec de l'amoretto [*sic*], fourrées d'une crème pâtissière aux œufs et couronnées d'une fine couche de cacao. Ce dessert se vend en pot de 100 grammes, en barquette de 500 grammes ou à la coupe. **Tiramisu** de Zott⁴¹⁰ 19 francs le pack de deux pots de 100 grammes, en grande distribution : Leclerc, etc. (*Sud Ouest*, Bordeaux, 25-08-1991, p. 38)
4. Les desserts font piètre figure dans l'ensemble hormis peut être ce **tiramisu** peu fidèle à la version originale et allégé en *mascarpone** mais somme toute agréable à goûter et bien chocolaté. (*Le Devoir*, Montréal, Québec/Canada, 08-08-1992, p. 11)
5. C'est à quelques pas de l'Elysée que Pierre Cardin a créé ce restaurant où l'on sert l'une de ces petites cuisines venues d'Italie, comme lui, qui vous fait rêver de la piazza di Spagna. Le décor est frais, l'accueil ne l'est pas et le carpaccio* comme les spaghetti* à la carbonara* et le **tiramisu** sont des plus honnêtes. (*L'Express*, Paris, 28-01-1993, p. 30)
6. Parmi tous les **tiramisus** de la ville, celui-là pourrait gagner un prix de douceur et de légèreté. Le gâteau mousse aux fraises avait les mêmes qualités. (*La Presse*, Montréal, Québec/Canada, 22-04-1995, p. 18)
7. Après cinquante hésitations, quinze questions sur les chances que possède The Addiction, son nouveau film, de casser la baraque à Paris, après un café* renversé sur le carrelage et un verre cassé, le réalisateur du King Of New York [Abel Ferrara] emporte dans un sac une bouteille de vin, trois cappuccinos*, deux paquets de cigarettes et trois **tiramisus**. Il passe ensuite par le poste des pompiers qui jouxte le Deli, serre les mains de tous les sapeurs présents, pas interloqués pour deux sous. Ce qui semble prouver : ou que Ferrara leur rend souvent visite, ou que ces vaillants soldats

⁴¹⁰ Marque allemande de produits laitiers.

du feu sont vraiment préparés à affronter toutes sortes de catastrophes. (*Libération*, Paris, 10-04-1996, p. 48)

8. À l'heure du dessert, on reste dans les valeurs sûres. Le **tiramisu** comme l'île flottante et la crème caramel ont un peu le goût des gourmandises familiales. Sans esbrouffe jusqu'au bout. (*Midi Libre*, Sète, 30-07-2010)
9. Ainsi, dans un rapport d'environ un tiers-deux tiers, les activités de la sœur et du frère sont devenues mitoyennes. Il serait paradoxal, voire pernicieux, de penser un instant que les clients venant déguster les **tiramisus** aux spéculos et au caramel beurre salé de Florian ont par la suite besoin de faire une cure d'amaigrissement dans l'institut de Marina ! Si Florian, n'utilisant que des produits frais et locaux, souhaiterait à l'avenir organiser notamment un service de livraison à domicile, Marina, elle, proposera prochainement de l'épilation par lumière pulsée. (*Sud Ouest*, La Rochelle, 12-08-2013)
10. Ce fruit d'été reste délicieux en toutes circonstances, qu'on en fasse des confitures, des tartes, des **tiramisu** ou de la glace. D'ailleurs, ce n'est pas si difficile de faire de la glace à la fraise : il suffit de mixer les fruits [*sic*] avec du sucre* et de la crème puis de les mettre dans un bac au congélateur. Mais la meilleure façon de les apprécier reste sans doute de les tremper dans du sucre* ou la chantilly. (*La Voix du Nord*, Montreuil, 21-06-2016, p. 14)
11. La réputation des **tiramisus** et des moelleux au chocolat de Jean-Noël a dépassé, depuis longtemps, les frontières de la Corrèze. Des plats classiques, végétariens ou végétans... Dans l'espace restauration du festival briviste, il y en a pour tous les goûts et tous les régimes. (*La Montagne* [en ligne], Brive, 13-07-2024)
12. Le parfum à ne pas rater : symbole absolu des desserts transalpins, le **tiramisu** trouve ici une continuité glacée très séduisante. Crème au mascarpone* à la texture douce et consistante ; biscuit imbibé du café* Canopée, corsé et puissant, de L'Arbre à café ; poudre de cacao. Delizioso ! (*Le Monde* [en ligne], Paris, 16-07-2024)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 3 et 6 ; s.v. *linguine*, ex. 6 ; s.v. *mascarpone*, ex. 3 ; s.v. *stracciatella*, ex. 14 et 15.

REM. Dans l'ex. 1 ci-dessus, on voit que le mot et la chose sont sentis comme nouveaux ; le scripteur ressent le besoin d'en préciser la prononciation et d'expliquer que c'est un dessert. Ces marques de distanciation vont très vite disparaître : dans l'ex. suivant, de 1990, le dessert est déjà présenté comme « fameux » ; en 1992 (ex. 4 ci-dessus), le scripteur semble déjà regretter « la version originale » du tiramisu. En 1995 (ex. 6 ci-dessus), on parle de « tous les tiramisus de la ville ». Le mot et la chose se sont installés à une vitesse fulgurante dans les usages des Français. – Le fr. *tiramisu* a fait l'objet d'une assimilation graphique pratiquement instantanée : il a perdu le diacritique italien sur la voyelle finale mais il a gardé l'accentuation oxytonique, qui est de règle en français. Alors qu'en italien le mot est invariable, le français a formé, conformément à son système morphologique, le pluriel *tiramisus* qui, bien que minoritaire par rapport au singulier *tiramisu* – 5,6% du total des occurrences de *tiramisu(s)* dans Europresse – est de loin la forme la plus employée pour se référer à un pluriel : elle est utilisée dans 93,8% des cas, contre 6,2% des occurrences de *tiramisu* précédé d'un déterminant pluriel (v. ex. 10 ci-dessus). – Parmi les nombreuses déclinaisons du tiramisu, dont la variété s'observe également en Italie, celle au spéculos (v. ex. 9 ci-dessus) est spécialement française.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1989. De l'it. *tiramisù* s.m., « Dolce al cucchiaino costituito da strati di biscotti savoiardi o di fette di pan di Spagna, imbevuti nel caffè alternati con strati di crema o mascarpone sbattuto e decorato in superficie con polvere di cacao » (av. 1980 ds GDIU, qui ne propose pas d'attestation dûment référencée), formation délocutive composée de l'impératif de *tirare* 'tirer', *mi* 'moi' et *su* 'vers le haut', autrement dit 'remonte-moi', allusion au fait que ce dessert au café aurait la vertu de redonner de l'énergie [GDLI]. Ø LEI, DELI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Ce mot très récent est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Dans la rubrique étymologique que le GR consacre au fr. *tiramisu* on lit : « vers 1990, probablement par le français de Suisse où l'usage du mot est antérieur ». Le problème c'est, d'une part, que le dictionnaire ne donne pas de référence bibliographique, ni d'exemple forgé d'ailleurs, et, de l'autre, que le mot n'est pas enregistré dans le *Dictionnaire Suisse Romand* (1997 et 2004). La première attestation de *tiramisu* en fr. de Suisse date de 1998 (*Le Temps*, 02-05-1998), et est donc postérieure à celles relevées en fr. québécois et en fr. hexagonal ; en outre, du total des occurrences du mot *tiramisu(s)* dans l'ensemble des sources en langue française de la base Europresse, 2,2% seulement concerne des titres de presse suisses. À la rigueur, on pourrait parler d'un italianisme passé par l'intermédiaire du fr. canadien, étant donné que c'est dans cette variété de français que le mot *tiramisu* est attesté pour la première fois, mais, la première attestation dans un journal français suivant d'à peine un an, un emprunt direct à l'italien *tiramisù* est beaucoup plus probable. Ce qui est tout aussi probable c'est que le mot et la chose se soient d'abord répandus hors d'Italie en Amérique du Nord, dans les innombrables restaurants italiens ; attesté pour la première fois en 1982 (cf. OED), le mot semble s'être répandu en nord-américain avant de se diffuser en français.

tortellini, tortellinis

s.m.pl.

1. Pâtes alimentaires farcies d'un hachis d'herbes ou de viande, et façonnées en petites couronnes torsadées. *Acheter des tortellini, la conservation des tortellini.*

1. Bologne est une des villes d'Italie où l'on mange le plus et le mieux. Ses saucissons* gros et petits (*mortadella* e cotichini*) sont européens. Rien de plus succulent que ses potages et surtout les **tortellini** ou *capelletti**, petites pâtes remplies de jaunes d'œufs et de parmesan*. (A.-C. Valery, *L'Italie confortable : manuel du touriste, appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, 1840, p. 73-74)
2. La *pâte de ménage* ou *pâte à la main* est fabriquée avec de la farine, des œufs et de l'eau. Elle est moins bonne sous tous les rapports et d'un usage bien moins répandu que les pâtes fabriquées à la mécanique. On ne peut les garder saines pendant longtemps. On les nomme **tortellini**, *cappelletti**, *quadretti*, *tagliotelli*, etc., suivant leur forme ou leur manière d'être. (G. Heuzé, *L'agriculture de l'Italie septentrionale : rapport à son excellence M. Armand Béhic, ministre de l'Agriculture, du commerce et des travaux publics*, 1864, p. 304)
3. Rue de Nîmes. – Les magasins de cette rue offrent un très joli coup d'œil. [...] *L'Epicerie Nouvelle* (Durant et Coudret) expose les excellents produits des grandes maisons de Paris. Les liqueurs et vins fins excitent les passants à bien des péchés... celui de la gourmandise notamment. On trouve dans ces magasins des pâtes d'Italie de toutes sortes : **tortellini**, *tagliarni [sic]*, *lazagnes**, etc. (*Le Petit libéral de Cusset-Vichy*, Cusset, 25-12-1887)
4. Sur le quai, dans les galeries de l'agriculture, entre les Etats-Unis et les Pays-Bas, l'Italie a exposé de nombreux échantillons des produits agricoles et alimentaires qui constituent une de ses principales ressources : [...] jambons, mortadelles*, macaroni*, vermicelles*, biscottes*, **tortellini**, et toutes les pâtes alimentaires qui sont la spécialité de l'industrie italienne. (*Le Petit journal*, Paris, 23-10-1889, p. 1)
5. Les **tortellini**, spécialité de Bologne, sont des ravioli* à farce moins fine que la précédente, souvent même simple farce de légumes, leur caractéristique morphologique est d'être tordus sur eux-mêmes⁴¹¹. (H. Babinski, *Gastronomie pratique : études culinaires*, 1928, p. 815)
6. Augusto Cosimi, représentant du consortium, poursuit : « La mortadelle* existait déjà à l'époque romaine. Fraîchement coupée, lorsque les épices s'expriment dans toute leur richesse, c'est un vrai délice. Le salami* aussi repose sur une recette plusieurs fois centenaire. Nous accordons beaucoup d'importance aux traditions, mais sans rester figés dans le passé. Il faut pouvoir innover. La mortadelle* est délicieuse seule, mais aussi comme farce pour les **tortellini**, dans des boulettes de viande ou pour accompagner les melanzane (aubergines) alla parmigiana. C'est pour cela que nous avons noué des collaborations avec des chefs. Massimo Bottura, par exemple, a imaginé pour nous une mousse à la mortadelle*... qui fond dans la bouche ! ». (*Le Vif/L'Express*, 29-09-2022, p. 28)

⁴¹¹ L'auteur se livre inconsciemment à une mauvaise étymologisation qui veut rattacher le mot à une racine signifiant « tordu », alors que c'est à rattacher à l'it. *torta* 'tourte' (v. commentaire métalexigraphique ci-dessous).

7. Pour concocter des plats dignes des plus grands chefs, les marques redoublent d'imagination et proposent des appareils électroménagers toujours plus design et performants. En déchirant leur papier cadeau, les amateurs d'œnologie seront ravis de découvrir un aérateur de vin connecté signé Aveine Essentiel, tandis que les aficionados de cuisine italienne craqueront pour une machine à pâtes de la marque Cristel. De quoi réaliser **tortellinis**, raviolis* et tagliatelles* maison. (*Madame Figaro* [en ligne], 22-12-2022)

V. encore s.v. *cappelletti*, ex. 1 et 3 ; s.v. *farfalle*, ex. 2 ; s.v. *rigatoni*, ex. 3 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 8.

2. *P. méton.* Le mets à base de ces pâtes, consommées en bouillon de volaille ou assaisonnées de différentes sauces. *Tortellini pochés, à la bolognaise, aux trois fromages.*

8. *Sensations gourmandes en Italie.* [...] On nous apporte alors un énorme plat de **tortellini di Bologna** au jus de viande. Ils sont très bons, mais les pâtes n'inspirent guère l'appétit de mes deux amis. (Société des cuisiniers français, *L'Art culinaire*, 15-01-1898, p. 104)
9. Consommé à la Duse. – Cons. de volaille. – Petites quenelles en farce de volaille tomate, couchées en perles. **Tortellinis** pochés et petite addition de pâtes fines. (A. Escoffier, *Le guide culinaire*, 1903, p. 13)
10. La Réception par la Municipalité à l'Hôtel de Ville à Milan. [...] MENU. Consommé aux **Tortellini**. Truite du Lac Couilli Sauce Mayonnaise. Pommes nature. Noix de veau à la Régence. Tomates et Aubergines à la Catelin. Poulardines en cocotte Parmentier. Salade* Niçoise. Glace Vénitienne. Pâtisserie Parisienne. Dessert. Moka. Vins. Soave Secco. Grignolino. Grand Crémant. Sweizev Stregone. (Fédération sportive et culturelle de France, *Les Jeunes : courrier de quinzaine du journal Le Patronage*, 18-09-1909, p. 3)
11. Pour ma part, je proclame, ô fraternité latine, qu'aucune « pâte » ne saurait s'aligner avec les raïola⁴¹² de Josette de Nice, à moins d'aller jusqu'en Italie, dans certain foyer de moi connu, pour y déguster les **tortellini alla bolognese**. (*L'Époque*, Paris, 12-01-1938, p. 2)
12. Restaurant Pizzeria Matteo. Goûtez ses lasagnes*, ses **tortellinis** et ses pizzas*. 30, rue des Juifs – STRASBOURG. (*Allez-Racing*, Strasbourg, 13-03-1987)
13. La table d'hôte qui donne le choix entre une viande, une volaille, un poisson et une pâte met l'eau à la bouche. La pâte peut être une lasagne* aux légumes, un **tortellini** aux trois fromages ; la volaille, un suprême aux fruits arrosé d'une sauce au porto et servi avec du riz* et des légumes frais ; la viande, un bifteck nappé d'une sauce poivrée et accompagné de légumes et d'une pomme de terre au four ; le poisson, une paupiette de sole aux petits légumes en sauce. Avec le potage du jour, l'entrée qui peut être une salade* du chef ou encore une salade* César, un feuilleté d'escargots ou bien une crêpette au jambon et aux asperges, le dessert en plus, personne ne sort de table avec une dent creuse. (*La Tribune*, Sherbrooke, Québec/Canada, 10-06-2000, p. 11)
14. La carte : carpaccio* de bar, salade* mixte, tourteau aux agrumes*, fricassée de cèpes sur risotto*, cannelloni* de veau, **tortellini** à la truffe blanche et différents desserts. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 15-11-2020)

⁴¹² Les raviolis dans le « dialecte du Comté » (*ibid.*).

15. Formés chez le chef triplement étoilé Mauro Colagreco, l'Argentine Florencia Montes et l'Italien Lorenzo Ragni proposent, du mercredi au dimanche, un menu unique, en 5 ou 7 plats (120 €), qui fait la part belle aux végétaux et aux produits locaux. Nous avons aimé les asperges vertes, poutargue et béarnaise et les **tortellinis** aux girolles. Attention, la salle est petite, la réservation est donc obligatoire. (*Le Figaro* [en ligne], Paris, 14-06-2024)

V. encore s.v. *linguine*, ex. 8 ; s.v. *stracciatella*, ex. 6.

REM. Le mot s'emploie le plus souvent au pluriel, que ce soit sous la forme du pluriel italien *tortellini* ou sous celle conforme au système morphologique français *tortellinis* ; cette dernière est légèrement plus fréquente (environ 1 380 résultats dans la base Europresse, contre les 1 200 de *tortellini*). Les occurrences du fr. *tortellini* pour renvoyer à un singulier, et généralement pour désigner le mets à base de ces pâtes farcies (v. ex. 13 ci-dessus), sont assez marginales : la recherche dans Europresse a produit une trentaine d'occurrences du mot précédé d'un déterminant singulier, dont un tiers dans des sources franco-canadiennes, ce qui ne permet pas d'en faire un usage typiquement québécois (Usito lui-même ne le présente pas comme tel).

ÉTYM. 1^{re} att. : 1840. De l'it. *tortellini*, pluriel de *tortellino* s.m., « Tipo di pasta all'uovo, tipicamente emiliana, di forma simile a un minuscolo cappello, ripiena di un impasto di carne, prosciutto, parmigiano ecc. ; viene consumato preferibilmente in brodo (e per lo più è usato al plur.) » (A. Tassoni [1565-1635, *Le lettere*, 1901, t. 1, p. 24), diminutif de *tortello* s.m., « Tipo di pasta all'uova tagliata a rettangoli o a dischetti sovrapposti, o, talvolta, ripiegata, e ripiena di ricotta, spinaci, zucca o altre verdure e talora anche carne, a seconda della località ; si consuma asciutto con diversi condimenti (e per lo più è usato al plur.) » (Anonimo toscano, *Libro della cucina* [XIV^e s.], in *Arte della cucina*, éd. E. Faccioli, 1966, p. 51), diminutif masculin de *torta* 'gâteau ; quiche' ; cf. ancien fr. *tortel*, *tortelet*, *tourteau* (au XII^e s. ; AtLiTeG cite le DEAF s.v. *tortel* 'sorte de pain ou de gâteau rond ; redevance seigneuriale qui se paie en gâteaux') et latin médiéval *tortellum cum una farrata* (Ombrie, XIV^e s.) [GDLI]. Ø LEI.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Ce mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Il est plus ancien par rapport à la date de sa première attestation fournie par le GR (1907), qui ne l'accompagne pas de référence bibliographique. En le faisant dériver « de *tortello*, de *torta*, p. p. de *torcere* 'tordre', du lat. *torquere* », le GR propose une étymologie *remota* au lieu de se focaliser sur l'étymologie *prossima*.

trévisse

s.f.

Chicorée rouge à petites feuilles allongées.

1. (dans la locution) *Chicorée/salade de Trévisse*.

1. Mme Marité Saucourt, du ravissant « Mas des Serres » de St-Paul-de-Vence, nous a donné la composition des graines vendues là-bas pour obtenir le mesclun : laitue, romaine, frisée, scarole, roquette*, cerfeuil, pissenlit, cresson alénois, **chicorée de Trévisse**, radicchio*, mâche et fenouil. (C. Vence, R. J. Courtine, J. Desmur, *Les Salades*, 1972, p. 83)
2. Trente-cinq *salade** verte, une *salade** de mesclun, une **salade* de Trévisse** à la crème, deux *salade** d'endives. (G. Perec, *L'infra-ordinaire*, 1989, p. 103)
3. Christophe Pelé, le chef du Jardin (Hôtel Royal Monceau), fait rôtir les palombes des cols pyrénéens à l'ail et au romarin ; la carcasse sert à préparer un jus de palombe flambé à l'armagnac, tandis que la garniture se met en place autour d'une **salade* de Trévisse** poêlée au beurre noisette avec les fruits du mendiant (pistache*, pignon de pin, abricot sec, noix et noisette) qu'il laisse caraméliser, et des dés de foie gras, relevés d'une touche de suc de betterave. (*Le Monde*, Paris, 05-10-2006, p. 24)
4. Le jeune Keisuke Kobayashi, qui a repris l'affaire de Gérard Besson, s'impose d'emblée au sommet de la qualité. Gnocchis* aux truffes, agneau à la **chicorée de Trévisse** sont d'une finesse sans faille. 5, rue du Coq-Héron, Paris 1er. (*Le Point*, Paris, 21-04-2011, p. 116)

V. encore s.v. *radicchio*, ex. 4, 5 et 9.

2. (avec ellipse de *chicorée/salade de*) *Trévisse*.

5. II. – *Un exemple d'élevage en classe au travers du vécu des enfants et du maître : des criquets au CM 2*. Extraits du journal de classe : [...] *Lundi 10 : les criquets n'ont pas mangé la paille, le sucre*, les branches, le jambon. – Ils ont mangé les feuilles de salade*, l'herbe... – Samedi 15 : on leur propose une feuille de salade* rouge (Trévisse) elle est dévorée gloutonnement...* (Centre national de documentation pédagogique, *Dossiers pédagogiques de la radio et de la télévision scolaire*, Paris, 29-11-1982, p. 71-72)
6. Les asperges, les aubergines, le céleri*-branche, les champignons, les choux, les choux-fleurs*, les choux de Bruxelles, les cœurs de palmier, les concombres, courges, courgettes, épinards, fenouil, oseille, poireaux, poivrons, radis*, citrouille, toutes les *salades**, non seulement la laitue et les endives, mais aussi, la chicorée, la scarole, la **trévisse**, la romaine, la batavia. (J.-C. Bourret et A-F. Creff, *Maigrir en mangeant à volonté*, 1982, p. 62)
7. Jolie reprise en main de cette table italienne, conseillée par Alain Ducasse. Risotto* à la **trévisse**, farfalle* à l'encre, tagliioni à la farine de maïs, morue montée à la tomate sont de haut niveau. 37, rue Cambon, 75001 Paris. (*Le Point*, Paris, 12-12-1998, p. 148)

8. *Troisgros : la légende continue*. À l'aube du XXI^e siècle, nulle maison n'est plus moderne que celle-là. Michel, lutin rieur, recompose à sa manière le style maison. Certes, le saumon à l'oseille, le homard cancalais ou le filet de bœuf au fleurie et à la moelle demeurent fidèles au poste, mais l'essentiel de la carte change selon le marché et la saison. Ces temps-ci, l'aubergine glacée en gelée, la langoustine à la **trévis**e au vinaigre, le saint-pierre avec sa garniture de prunes (quetsches, reines-claude, mirabelles), le gros cèpe juteux au cresson et sa feuille d'épinard au beurre, les formidables tripes de veau aux deux truffes (blanche et noire) et à la tomate, la selle d'agneau avec son toast de légumes à l'huile d'olive composent le plus insolite des menus. Où l'Italie, pour les racines maternelles, et qui est la passion de Michel, joue un rôle majeur. (*Le Point*, Paris, 06-10-2000, p. 168)
9. Lorsque la bise est là, les salades* hivernales mettent de la couleur dans nos assiettes. Et elles se plient à toutes nos fantaisies. Les feuilles rouges veinées de blanc de la **trévis**e se distinguent au milieu d'une scarole égayée de haricots verts et magret confit. Sa cousine la chicorée frisée se déguste avec des petits lardons, tandis que la mâche se mêle aux noisettes et oranges*. L'œuf poché trouve dans le pissenlit un lit accueillant que l'on assaisonnera de vinaigrette bien relevée. L'amère endive émincée en rondelles croquantes s'adoucit en compagnie de pommes, de raisins secs, de noix et de jambon cru. (*Le Progrès*, Lyon, 31-12-2005, p. 9)
10. L'homme s'appelle Jean-Baptiste Marchand et cuisine le sirop d'érable comme pas un. Il est né au Québec dans une autre vie, c'est sûr. Dans celle-ci, il est plutôt né en France, à Sète près de Montpellier, pour ensuite commencer sa carrière à Paris chez Christian Constant et Alain Ducasse notamment, et ensuite venir cuisiner à Montréal. On l'a vu à ses tout débuts ici travailler avec le chef Laurent Godbout. Mais il dirige depuis 2008 les fourneaux du bistro La Fabrique, rue Saint-Denis, le meilleur endroit pour goûter l'érable à longueur d'année, telle une cabane à sucre* qui s'ignore. [...] Pour une option plus inusitée, on prend la salade* de pommes de terre ratte, avec maquereau mariné, œuf cuit à 67 degrés, pain noir, **trévis**e – cette salade* rouge aussi appelée radicchio* – et tomme des Demoiselles. (*La Presse+*, Montréal, Québec/Canada, 31-03-2018, p. 7)
11. La dernière fois que je suis allée dîner à Sur Mer (53, rue de Lancry, 10e), mon assiette frémissait de succulents crustacés. Des ormeaux bretons (une première pour moi) dans un bouillon d'asperges, de petits encornets grillés avec de la **trévis**e... Le tout arrosé d'un blanc de Loire tellement bon que j'en ai oublié le nom (hips). Seul souvenir : c'était du chenin. Ma soif de connaissance exige que j'y retourne. Je vous tiens au jus... (*Télérama*, Paris, 02-04-2022, p. 3)

V. encore s.v. *radicchio*, ex. 3, 6 et 7.

REM. Le mot est attesté d'abord dans les locutions *chicorée/salade de Trévis*e, calques des expressions italiennes *radicchio/insalata di Treviso* (v. étym. ci-dessous). Par ellipse des déterminés féminins *chicorée/salade* on obtient le substantif invariable de même genre *trévis*e, toponyme devenu nom commun par antonomase. Le mot *radicchio* (v. ex. 10 ci-dessus), dont la forme *radiccio* attesté sous 1. (hapax) a été empruntée à l'une des variantes diatopiques de l'it. *radicchio*, n'est pas, contrairement à *trévis*e, enregistrée par le GR. Il se trouve, en revanche, dans Usito, qui le présente comme un « Autre nom de la chicorée de Trévis ; REM. Au Québec, c'est le nom usuel de cette chicorée ». S'il est manifestement plus fréquent en fr. québécois, variété de français dans laquelle on emploie moins volontiers le substantif féminin *trévis*e (aussi enregistré dans Usito), ainsi que les locutions qui en sont à l'origine, le mot *radicchio* est aussi attesté en fr. d'Europe, avec un nombre

d'occurrences de plus en plus grand (→ **radicchio**). – D'après le GR et nos recherches, le pluriel se construit conformément au système flexionnel français : *des trévises*.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1972. Calque de l'it. *cicoria di Treviso* « radicchio trevigiano » (dep. 1915, Stazioni Sperimentali 48, 698) [*Deonomasticon Italicum* IV, 642, 21] ; v. aussi *radicchio (rosso) di Treviso* (E. Montale, *Farfalla di Dinard*, 1960, p. 260), s.v. *radicchio* (vx *radéchio*, *radichio*, *radicio*, *radigió*) s.m., « Nome comune (diffuso soprattutto in Toscana e, in genere, nell'Italia centro-meridionale) della pianta erbacea *Cichorium intybus*, della famiglia Composte, e in partic. delle sue varietà coltivate, più generalmente note con il nome di cicoria » (M. Savonarola, *Libretto di tutte le cose che se manzano comunemente... e di quelle se bevono per Italia*, 1508), dérivé du lat. *radicula*, diminutif de *rādex/-īcis*, avec changement de genre ; v. aussi s.v. *trevigiano* adj. 'de Trévis', *radicchio trevigiano*, *insalata trevigiana* (aussi *trevigiana*, s.f.) : « varietà di radicchio a cespi con fittone ridotto e foglie rosse o violacee » [GDLI]. Le *Deonomasticon Italicum* enregistre aussi les locutions *radicchio trevisano* (dep. 1975) [IV, 641, 85] et *insalata trevisana/trevigiana* (les deux dep. 2012) [IV, 641, 89], cette dernière ayant servi de modèle au fr. *salade de Trévis*.

COMMENTAIRE MÉTALEXICOGRAPHIQUE. Le mot est absent du TLFi, ainsi que de son Supplément. Dans le GR, il est attesté pour la première fois en 1984 (le dictionnaire ne précise pas si dans la locution *chicorée/salade de Trévis* ou sous la forme simple *trévis*) ; d'après la documentation que nous avons réunie, il l'est déjà en 1972.

vermicelle, † vermicelli, † vermicel, † vermicelle, † vermicelli, † vermicel

s.m. (souvent au pl.)

1. Pâtes à potage en forme de filaments longs et fins, souvent enroulés en écheveaux. *Bouillon, potage au(x) vermicelle(s)*.

A. Formes en -ce-

XVI^e siècle

1. Il y ha du froment assez duquel ilz font des **vermicelles** pour les potages, & de petites choses cōme oubliées, & n'ont point de pain, car ilz aiment mieulx le faire de riz*. (G. Postel, *Des merveilles du monde*, 1553, « L'histoire des Indes », p. 31v^o ; cf. TLFi, « attest. isolée »)

XVII^e siècle

2. [...] un manger semblable au **vermicelli** des Italiens⁴¹³. (Thévenot, *Voyage*, 1666, IV, p. 11, dans H. R. Boulan, *Les mots d'origine étrangère en Français (1650-1700)*, 1934, p. 49 ; cf. Hope 1971, p. 227)
3. L'on tire de Boulogne des satins plains, grand nombre de soyes toutes apprêtées ; c'est-à-dire, moulinées, prêtes à mettre en teinture, que l'on appelle organsin de Boulogne, des soyes greces & en matasse, des crêpes pour le deuil ; mais depuis qu'il s'en est établi à Lyon une Manufactue, l'on n'en fait plus guères venir : des saucissons*, moustardelles, **vermicelles**, & autres sortes de marchandises. (J. Savary, *Le parfait négociant*, 1675, t. 2, p. 63 ; cf. TLFi)
4. **VERMICELLES**, ou **vermicelli**. s.m. Mot écorché de l'italien, qu'on prononce en François, *vermicelles*, ou *vermicelli*. Ce sont de petites tranches de pâte coupées fort déliées & en manière de petit ruban qu'on apelle *nompaille*, qu'on fait cuire avec de l'eau, du poivre blanc, de bon fromage de Milan bien rapé & d'autres choses. [Les **vermicelli** sont bons quand ils sont accommodez à l'italienne]. (P. Richelet, *Dictionnaire françois*, 1680, p. 520)
5. *Potages maigres, pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre*. [...] On a de plus pour tous ce tems, les Potages de Ris*, de **Vermicellis**, de Lait d'Amandes, & autres. [...] *Potage de Chapon ou Poularde, au Ris**. [...] Le Potage de **Vermicelli** se fait de la même manière. (F. Massialot, *Le cuisinier roïal et bourgeois*, 1691, p. 64 et 394)
6. **VERMICELLI**. s.m. Pâte composée de la plus belle farine de froment que les Italiens appellent *Semoule**, dont ils font des filets de telle longueur ou grosseur qu'ils veulent. Comme ces filets ont quelque rapport aux vers, cette ressemblance les a fait nommer **Vermicelli**. (T. Corneille, *Le dictionnaire des arts et des sciences*, 1694, p. 557)

⁴¹³ Même si le mot est ici un pur xénisme, l'exemple montre que le mets, utilisé par l'auteur comme terme de comparaison, était connu des Français à l'époque.

XVIII^e siècle

7. *Potage de Vermicelly à l'Italienne, ou à la Provençale.* La pâte se fait avec de la fleur de farine, des blancs d'œufs & de l'eau très-chaude ; pour le **Vermicelly** blanc, d'autres le font jaune, en y ajoutant quelquefois du sucre* en poudre, du saffran & des jaunes d'œufs : on forme cette pâte en petits filets, par le moïen d'une seringue percée de plusieurs trous ; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de **Vermicelly**, en François **Vermicel** ou Vermichel ; elle est blanche ou jaune suivant qu'elle a été faite ; on la fait bien sécher au four, & on la garde pour le besoin. Le **Vermicel** doit être choisi nouveau, bien séché & d'une belle couleur, le blanc est plus en usage que le jaune : on en fait des Potages fort agréables ; pour cela on prend le **Vermicelly** le plus nouveau & le moins rompu ; on le lave doucement en eau fraîche, & on le fait cuire dans une marmite avec de bon bouillon, environ deux heures, en le remuant de tems en tems sans le rompre : étant cuit, on le retire & on garnit le plat dans lequel on veut le servir, d'un petit cordon de mie de pain ; ensuite de **Vermicelly**, on a une Poularde cuite dans le bouillon de mitonnage qu'on dresse au milieu, & on masque de **Vermicelly** le Potage, & on le sert chaudement. (F. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, 1722-1730, t. 3, p. 312-313)
8. *Potage de vermicel, en gras & en maigre.* Pour un moyen plat à potage, il faut prendre une demi-livre de **Vermicel** que vous faites blanchir un bouillon dans de l'eau, retirez le tout de suite à l'eau fraîche pour le mettre égoûter ; mettez-le dans une petite marmite avec du jus de veau, de l'excellent bouillon, un morceau de lard ficellez ; faites cuire à petit feu : lorsqu'il est cuit & assaisonné de bon goût, ôtez le morceau de lard ; ayez soin de le dégraissez, servez ni trop clair, ni trop épais : si vous voulez le servir avec un coulis d'écrevisses où un coulis blanc, vous ne le mettrez dedans qu'au moment que vous êtes prêts à servir ; si c'est en maigre après l'avoir fait blanchir, faites le cuire avec du bouillon de poisson, un morceau de beurre ; étant prêt à servir vous y mettrez une liaison de six jaunes d'œufs avec du bouillon. [...] *Ouilles maigres de plusieurs façons.* [...] Ce bouillon étant fini & tiré au clair, il vous servira pour faire l'ouille au **vermicelle**, que vous faites cuire avec ce bouillon, & du beurre, en servant du fromage rapé. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1755, p. 93-94 et 121)
9. *Potage de Vermicelli ou Vermicelles.* Prenez une demi-livre de **vermicelles**, jetez-les d'abord dans l'eau bouillante, & aussitôt dans l'eau fraîche. Faites-les égouter ensuite, & cuire dans de bon bouillon pendant une heure, puis vous les dressez, & vous les servez avec un peu de bouillon, de jus de veau, de coulis blanc ou autre, ou garni de parmesan* rapé, de gruiere, ou autre fromage. (F. Marin, *Les dons de Comus*, 1758, t. 1, p. 113)
10. Nous n'avons conservé de ces pâtes proprement dites, que les pâtes d'Italie, connues dans le commerce sous les noms de **vermicel**, *macaroni**, *lasagne**, &c. mais il n'est question ici que des pâtes qui sont destinées à être converties en pain, & dans lesquelles il y a déjà une matière en fermentation pour déterminer plus promptement leur apprêt. (A. A. Parmentier, *Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, 1778, p. 384)

XIX^e siècle

11. La nature a donc formé plusieurs sortes de farines dans les grains de blé et des autres graminées, depuis ceux du froment jusqu'à ceux des amourettes, destinés aux plus petits oiseaux. L'homme aussi, à son imitation, manipule, avec la seule farine de froment, une multitude de pâtisseries, de **vermicelles** et de gimblettes. (H. Bernardin de Saint-Pierre, *Harmonies de la nature*, 1814, t. 2, p. 59)

12. La cour de Naples donne volontiers la permission d'illustrer les produits industriels de son écusson. Ainsi Paris renferme plus de cinquante fabricans de **vermicelli** qui s'intitulent fabricans de **vermicelli** du roi de Naples et qui mettent au dessus de leurs adresses les armoires de ce souverain. (*Le Charivari*, Paris, 27-04-1850)
13. L'un d'eux est entré à l'épicerie Mallet où il a demandé du **vermicel** pour faire la soupe. Mme Mallet, une brave femme émue par la détresse apparente d'un pauvre diable demandant pour deux sous de **vermicel**, lui offrit un morceau de lard afin de lui permettre d'améliorer son potage ; elle lui donna également du sel. (*Le Progrès*, Lyon, 12-11-1897, p. 2)

XX^e siècle

14. Chez les Allégret où ils sont quatorze, les provisions manquent ; je vais avec André Allégret à la villa où nous faisons sauter la porte de l'armoire aux provisions, et mettons dans une serviette et dans un filet tout ce que nous pouvons porter de macaroni*, riz*, nouilles, sucre*, **vermicelle**, etc. (A. Gide, *Journal : 1889-1939*, 1939 [1914], p. 456)
15. Les Nîmois ne se doutent certes pas qu'ils possèdent dans leurs murs, par exemple, la plus ancienne fabrique de Pâtes Alimentaires de France, et que c'est dans cette usine, située alors Rue des Cyprès, (aujourd'hui rue Bigot) que furent effectués les premiers essais de fabrication avec les semoules* de blés durs. Avant 1783, aucune Usine n'existait en France. D'Italie, du Comté de Nice, venaient seulement en Provence et en Languedoc, des marchands de **vermicelli**, fabriqués avec des farines. Ce produit fut trouvé délicieux et fut goûté par les plus nobles familles. En 1783, se monta à Nîmes la première fabrique de **vermicelles**, en France, qui prit bientôt une grande extension, et qui la première aussi travailla la semoule*. (*Nîmes-soir*, Nîmes, 18-02-1921)

XXI^e siècle

16. Un bon pot-au-feu de saison. À l'approche des fêtes de la Toussaint et à l'aube d'une véritable saison automnale, un pot-au-feu a rassemblé près de cent cinquante adhérents et sympathisants de la section locale de l'UNC-AFN, dimanche midi, à l'espace Nelson-Mandela. Les papilles étaient déjà en éveil lors de la soupe au **vermicelle** et c'est dans la liesse et au son de l'orchestre Diapason que l'après-midi s'est poursuivi. (*Le Berry républicain*, Cher, 25-10-2018, p. 10)
17. Des pâtes, oui, mais locales. Renaud Jeanne, directeur de l'établissement, et son chef Guylain Carre ont bûché pour faire revivre l'esprit du moulin, dont la production de **vermicelles** faisait la fierté de la ville [Albi] jusqu'à ce que tout s'arrête, après 1950. Résultat : ils fabriquent leurs propres fusillis* et gros macaronis* avec une semoule* de blé dur fournie par une minoterie du coin. Tantôt nostalgique, avec à la carte un beau bouillon de pâtes alphabet, tantôt plus précis, quand le chef sert ses fusillis* à la crème d'ail rose de Lautrec au parfum subtil. (*Le Figaro*, Paris, 21-06-2024, p. 39)

V. encore s.v. *affogato*, ex. 3 ; s.v. *cannelloni*, ex. 7 ; s.v. *farfalle*, ex. 2 ; s.v. *fusilli*, ex. 1 ; s.v. *gressin*, ex. 10 ; s.v. *lasagne*, ex. 3 et 4 ; s.v. *macaroni*, ex. 2 à 5 ; s.v. *marron*, ex. 6 ; s.v. *raviole*, ex. 6 ; s.v. *rigatoni*, ex. 2 ; s.v. *semoule*, ex. 4, 5 et 13 ; s.v. *spaghetti*, ex. 3 et 6 ; s.v. *tagliatelle*, ex. 5 et 16 ; s.v. *tortellini*, ex. 4.

B. Formes en *-che*⁴¹⁴

XVII^e siècle

18. VERMICELLI. [...] Plusieurs disent *Du Vermichel* en notre langue. Ils donnent à cette pâte la couleur qu'ils veulent, soit avec du safran ou autres choses. Ils y ajoutent quelquefois des jaunes d'œufs, du sucre* & du fromage. Le **Vermichel** blanc doit être nouvellement fait, & le plus blanc qu'il se peut ; & le jaune, de la plus belle couleur dorée. (T. Corneille, *Le dictionnaire des arts et des sciences*, 1694, p. 557)

XVIII^e siècle

19. Les Marchandises qui se tirent de Boulogne, outre les Soies, sont des Satins pleins, des Saucissons*, des Savonnettes, des **Vermichelli**, ou Fideaux & autres denrées. (S. Ricard, *Traité général du commerce plus ample et plus exact que ceux qui ont paru jusqu'à présent*, 1723, p. 347)
20. VEROLE. [...] Ceux qui ne sauroient avaler la quantité du liquide nécessaire pour adoucir cette solution, qui ne pourroient soutenir l'usage du lait, & qui ne s'accommoderoient pas mieux des autres moyens, peuvent encore prendre la solution dans un potage au riz*, au **vermichelle** dans un consommé ou dans une légère soupe. (P.-J.-J.-G. Guyot et al., *Le grand vocabulaire françois*, 1767-1774, t. 29, p. 368)
21. *Potage de vermichel, en gras & en maigre*. (J. Menon, *Les soupers de la Cour*, 1778, t. 1, p. 85-86 [même recette que sous 8.])

XIX^e siècle

22. Le *vermicelle*, ou **vermichelle**, est une pâte faite avec les gruaux du blé, réduite en cylindres contournés, plus ou moins allongés comme des vermisseaux (*vermicelli* en italien, d'où est tiré le mot français, parce que c'était aussi dans ce pays qu'on le fabriquait exclusivement ; mais à présent il se fait dans toutes les contrées de l'Europe). C'est particulièrement à Naples, à Gênes, à Marseille, et surtout à Paris, qu'on en fait des meilleurs et en plus grande quantité [...]. (J. Morin, *Manuel de l'amidonniér et du vermicellier*, 1830, p. 257)
23. Vous devriez prendre de ces pâtes, du **vermichelli**, c'est bien bon, bien commode pour le pot-au-feu. (C. Fourier, *Œuvres complètes*, 1835-1836, t. 9, p. 574)
24. Après avoir passé ma matinée à la barrière de Neuilly, par un temps superbe, je suis venu vers 4 heures chez Rose, fameux restaurateur, sur le boulevard des Italiens. Je me suis fait servir un potage au **vermichel**, des huitres, deux petits pâtés au jus, un tronçon d'anguille du Rhin à la Tartare et des pommes de terre à la maître d'hôtel, avec une bouteille de vin de Chablis blanc. (*Recueil de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Tarn-et-Garonne*, Montauban, 01-01-1890, p. 253)

V. encore s.v. *semoule*, ex. 5.

⁴¹⁴ À l'exception des attestations, souvent métalinguistiques, où l'une de ces formes reproduit exclusivement la prononciation (v. rem. ci-dessous).

2. *P. méton*. Potage ou plat confectionné avec ce type de pâte. *Vermicelle(s) au gras, au bouillon, au lait*.

A. Formes en -ce-

XVIII^e siècle

25. La garbure maigre, se fait comme la grasse avec plusieurs sortes de poissons, & autres différens potages. Le **Vermicelle** ou Macaroni* se fait de même que le gras. Vous y semez du fromage rapé. (F. Marin, *Les dons de Comus*, 1758, t. 3, p. 324-325)
26. La façon dont les cuisiniers italiens accommodent le **vermicelli** ne peut gueres convenir à un François ; l'eau & la graisse en font la baze ; & sans le parmesan* rapé dont ils le saupoudrent, ils n'en feroient peut-être pas grand cas : aussi ne sont-ils point fâchés d'en trouver sur nos tables cuits & mitonnés dans des jus bien succulens. (P. Brussel, *La promenade utile et récréative de deux parisiens en cent soixante-cinq jours*, 1768, t. 2, p. 211)
27. Cette préparation réduit la pomme de terre au quart de son premier poids ; mais elle renfle par l'usage, soit qu'on la laisse sous cette forme granulée, ou qu'on la convertisse en farine ; elle se trouve ainsi toute cuite et disposée pour être préparée comme du riz*, du **vermicel**, et dans du lait et du bouillon, et en former sur-le-champ un aliment plus léger que les bouillies de farineux crûs ; il est beaucoup plus avantageux pour les vieillards et les enfans. (*Mercur de France*, Paris, 03-05-1794, p. 429)

XIX^e siècle

28. Le dîner et le souper des malades doivent consister, pendant quinze ou vingt jours, en riz*, un **vermicelli** cuit simplement à l'eau, un peu de pain, des raisins secs, et des confitures de cerises, plus abondamment que par le passé ; ensuite on augmente la dose du pain, qui doit être le meilleur possible. (R.-N. Dufriche Desgenettes, *Histoire médicale de l'armée d'Orient par le médecin en chef R. Desgenettes*, 1802, p. 39)
29. Le couvercle de la soupière était retiré et fumait près du bouilli, la grande cuiller était plongée dans le **vermicelle** ; [...]. (G. Flaubert, *La Première éducation sentimentale*, 1845, p. 39)
30. Voici la roche de Frisi où l'on mange des **vermicels** aux coquillages. (M. Monnier, *Nouvelles napolitaines*, 1879, p. 61)

XX^e siècle

31. En général, les chanteurs ne fument pas. C'est souvent une des obligations auxquelles les condamne le soin de conserver leur voix. Ils mangent aussi très peu ; cependant Caruso fut un grand mangeur et resta fidèle aux gros mets napolitains. Il absorbait des platées de **vermicelli** en s'amusant parfois, la tête renversée, à les faire tomber par paquets dans sa bouche, à la façon des lazzaroni du port. (*Le Cri de Paris*, Paris, 21-08-1921, p. 11)

32. POTAGES. [...] – **Vermicelle** au bouillon de moules bien aromatisé. Liaison ordinaire à la crème. (A. Escoffier, *L'Aide-mémoire culinaire*, 1928, p. 13)

XXI^e siècle

33. Le centre social de Kermoyan entre dans une semaine de réjouissances culinaires ! Les pâtes déclinées à toutes les sauces (italiennes, japonaises, cambodgiennes...), est le thème choisi cette année pour la Fête des saveurs. Hier matin, c'est avec un dessert antillais à base de **vermicelles** au lait proposé par Florette, une habitante du quartier, que les stagiaires d'une matinée ont mis la main à la pâte. C'était une belle entrée en matière pour rappeler que les pâtes peuvent se déguster salées comme sucrées. (*Le Télégramme*, Quimper, 12-10-2010)
34. Georgette, c'était une passionnée de cuisine et de son jardin où elle est y était encore il n'y a pas si longtemps que ça. À la fin des années 70, elle a fait partie de ceux et celles qui ont créé le club de l'amitié et y est restée pratiquement jusqu'au bout de sa vie. Lors des repas du club, avec Marcelle Amagat disparue il y a quelque temps, elles étaient les seules à savoir faire un **vermicelle** à l'ancienne au bouillon de poule. (*La Dépêche du Midi*, Lot, 15-01-2024, p. 12)

V. encore s.v. *lasagne*, ex. 12 ; s.v. *macaroni*, ex. 8 ; s.v. *semoule*, ex. 11.

B. Formes en *-che*⁴¹⁵

XVIII^e siècle

35. Le soir elle mangea une écuélée de **vermichelle** très-épais, il passa de même. (*Relation de la guérison miraculeuse de la Sœur Ste-Geneviève, religieuse de chœur aux Hospitalières de la Miséricorde de Jésus*, Paris, 1790, p. 19)
36. Les alimens seront des végétaux mucilagineux, du riz*, du sagou, du **vermichel** au lait plus souvent qu'au bouillon, des œufs, du poisson. (F. Chopart, *Traité des maladies des voies urinaires*, 1791-1792, t. 1, p. 59)

XIX^e siècle

37. A mesure que les forces diminuent, on doit éviter les excitans trop prononcés, comme les sudorifiques, le quinquina, etc., ainsi que les alimens trop nourrissans, tels que les animaux, les viandes ; les gelées, le salep, le **vermichel**, les bouillons de mou de veau, d'escargot, [...]. (*Journal de bibliographie médicale*, Paris, 01-09-1809, p. 272)
38. Peut-on nommer gastronomes, des êtres sans goût prononcé, dociles à toutes les sottises idées que leur suggère la mode, l'astuce mercantile ? Témoin la vogue de la colle rance nommée **Vermichelli**, qui est devenu soupe générale à Paris, parce qu'elle fait gagner l'épicier et épargne du temps à la cuisinière. (C. Fourier, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire*, 1829, p. 300)

⁴¹⁵ Même remarque que dans la note précédente.

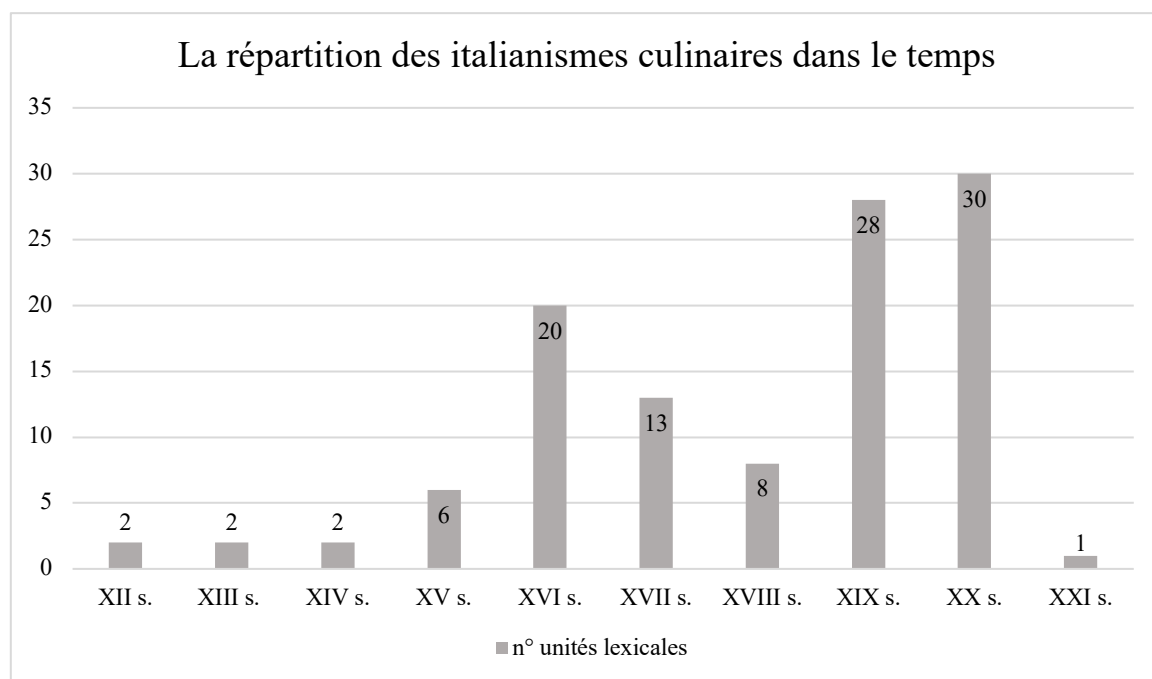
39. M. le président à la prévenue : Dites au tribunal vos nom, profession et domicile. La prévenue : Femme Habert, gargotière, marchande de *vermichelle* au lait et au gras, charnier des Innocens, pour vous servir. M. le président : Vous êtes prévenue de voies de fait envers le nommé Bureau, alors votre domestique. La femme Habert : Des voies de fait ! ah bien, excusez : c'est lui qui m'en a *fait des voies*, et au *vermichelle* encore. Le nommé Bureau, ex-premier garçon du restaurant en plein vent de la femme Habert, plaignant : Figurez-vous, mon président, que la bourgeoise s'en vient comme ça vers moi comme j'étais occupé à remuer le *vermichelle* pour lui donner du corps et de la liaison, comme toute personne peut faire. (*Le Mémorial bordelais*, Bordeaux, 13-10-1834)

REM. Nous avons classé sous B. les attestations qui témoignent d'un usage réel des formes *vermichelle*, *vermichelli* et *vermichel*, omettant délibérément celles qui ne font que retranscrire explicitement l'une des prononciations possibles du mot, en l'occurrence celle qui a été suggérée, à la fin du XVIII^e siècle, par l'Académie Française – on la retrouve déjà chez Richelet (v. ex. 4 ci-dessus) et Corneille (v. ex. 18 ci-dessus). Dans l'édition de 1762 de son *Dictionnaire*, à l'entrée *vermicelle*, on lit : « On prononce *Vermichelle* » ; puis, dans un Supplément publié en 1831 et rédigé par une société de grammairiens, « On commence à écrire vermicelle, vermicelier, conformément à la prononciation » (s.v. *vermicelier*). La forme *vermichelle* apparaît ensuite dans différents dictionnaires, manuels de grammaire et d'orthographe. Compte tenu du faible nombre d'attestations de ces formes dans la documentation réunie, et de nombreux textes qui, tout au long du XIX^e siècle, contestent cette prononciation, voire s'en moquent ouvertement – « VERMICELLE. – Potage que le Parisien mange avec plaisir parce qu'il est d'une bonne pâte... – Les grammairiens prétendent que l'on doit prononcer : *Vermichelle* ; – ils confondent avec *Mère Michel*... » (*Le Tintamarre*, Paris, 26-10-1856, p. 3) – peu sont les scripteurs qui ont suivi les recommandations, quelque peu artificielles, de l'Académie. Ces formes ne sont plus, en effet, attestées au XX^e siècle. Les formes avec la terminaison de l'italien *-i* – qu'elles soient classées sous A. ou B. – disparaissent aussi progressivement de l'usage à partir du XX^e siècle ; celles qui subsistent à ce moment témoignent souvent d'une volonté de la part du scripteur d'évoquer une réalité italienne (v. ex. 31 ci-dessus). La graphie <y> pour la terminaison *-i* se trouve dans des attestations isolées, dont l'ex. 7 ci-dessus. Plus en général, le mot a fait l'objet, dans le passé, de fortes hésitations graphiques, preuve en est la polygraphie qu'on peut parfois constater chez un même auteur, comme par exemple Menon (v. ex. 8 et 21 ci-dessus). Concernant l'adaptation morphologique du fr. *vermicelle*, on remarque la substitution de la terminaison *-elli* par *-elle(s)*, le français étant familier avec cette dernière (tout comme avec celle de l'augmentatif *-one*). Malgré le suffixe français *-elle*, typiquement féminin, le mot a gardé son genre masculin d'origine (il s'agit en italien d'un diminutif formé sur it. *verme* 'ver' s.m. ; cf. FEW 14, 297a), également par analogie au genre du fr. *ver*, ainsi que du fr. *vermisseau*. Quant au nombre, le mot s'emploie le plus souvent au pluriel lorsqu'il désigne les pâtes, et au singulier lorsqu'il se réfère au mets à base de ces pâtes, mais des usages contraires à cette tendance ne sont pas impossibles (v. ex. 16 et 33 ci-dessus). Assez curieusement, pour ce mot, le dictionnaire Usito ne distingue pas les deux acceptions qu'on vient de mentionner.

ÉTYM. 1^{re} att. : 1553 (hapax), 1666. De l'it. *vermicelli*, pluriel de *vermicello* s.m., 4. « Tipo di pasta alimentare di grano duro, simile agli spaghetti, ma con sezione più larga, che si cucina per lo più asciutta e si condisce con vari sughi e salse (e per lo più usato al plur.) » (*Registro di entrata e uscita del convento della SS. Annunziata*, 1287, in *Studi linguistici italiani*, 1994, v. XX, p. 298), du lat. vulgaire **vermicellus*, dimin. du lat. classique *vermiculus* [GDLI]. Ø LEI et AtLiTeG.

Bilan et conclusions

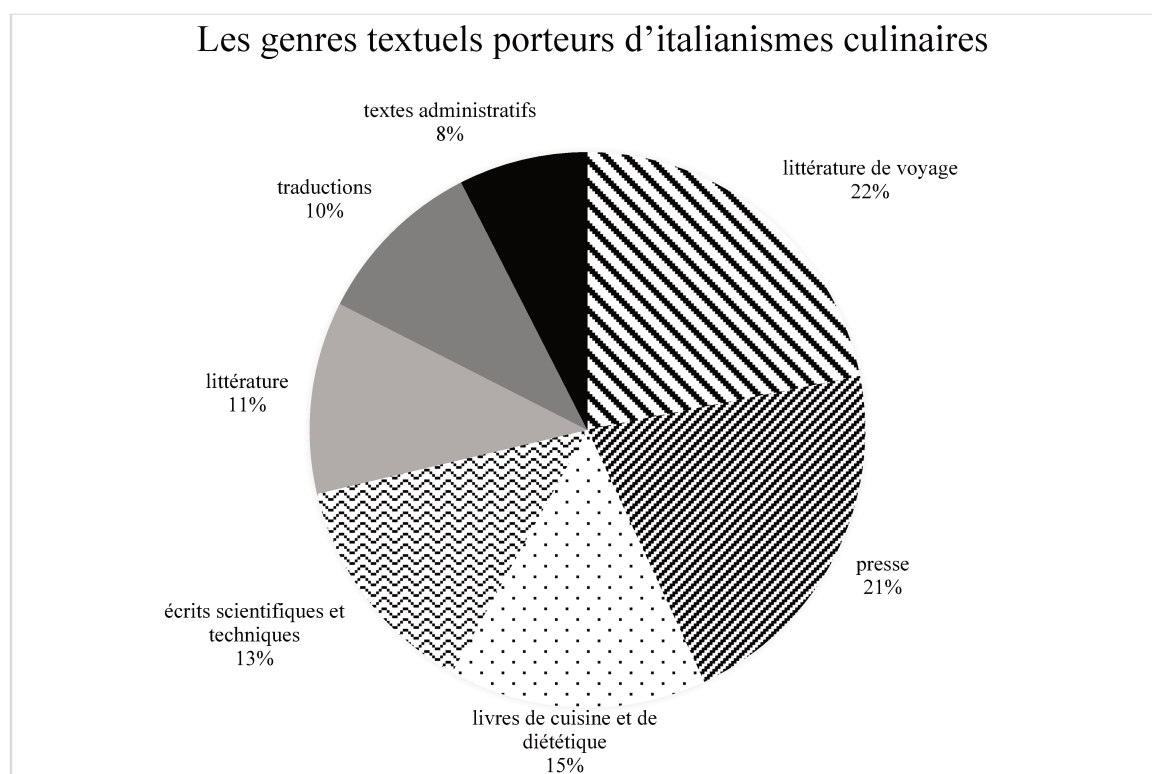
Entamons ces pages de conclusion par des considérations essentiellement quantitatives. Le dictionnaire comporte 112 unités lexicales ; 12 d'entre elles correspondent à de nouveaux italianismes culinaires, c'est-à-dire à des mots absents des plus grands recueils de la lexicographie française (TLFi et GR), empruntés entre le XIX^e et le XXI^e siècle. Ces nouveaux emprunts sont, dans l'ordre chronologique : *granita* et *porchetta*, pour le XIX^e siècle, *arancini*, *cannolo*, *gamberoni*, *guanciale*, *linguine*, *macchiato*, *radicchio*, *romanesco* et *stracciatella*, pour le XX^e s., et *affogato*, pour le XXI^e s.. Pour ce qui est, maintenant, de 100 italianismes culinaires déjà connus de la lexicographie française, nous avons pu, grâce à nos recherches dans les bases de données textuelles, en antédater un peu plus de la moitié : 52 unités lexicales possèdent à présent une nouvelle première attestation, antérieure à celle fournie par le TLFi et/ou le GR. Afin de restituer visuellement la répartition dans le temps des italianismes culinaires du français, nous avons élaboré le graphe suivant :



Comme il en ressort de l'histogramme, les périodes qui ont fourni le plus grand nombre d'italianismes en matière de cuisine et d'alimentation sont la Renaissance française, étalée sur deux siècles, du XVI^e au XVII^e siècle à peu près, et l'époque contemporaine, qui commence en France avec la Révolution française et se prolonge jusqu'à nos jours. Ces données confirment la tendance générale de l'emprunt linguistique à se manifester durant, ou juste après, des périodes de contact intense entre populations, qu'il s'agisse d'un contact direct ou indirect, engendré par des motivations politiques, religieuses, économiques, artistiques ou plus généralement culturelles. Elles accréditent également l'idée selon laquelle, dans le domaine de la cuisine en particulier, la portée du phénomène dépendrait en grande partie de la popularité et du prestige dont jouit une tradition culinaire donnée. En termes de recettes adoptées, et souvent adaptées, et de produits exportés, la cuisine italienne, appréciée et imitée partout dans le monde, n'a pas d'égal.

Puisque nous venons de mentionner la question de la nature du contact entre deux langues, attardons-nous un moment sur celle, tout aussi capitale, des voies d'entrées empruntées par les

italianismes culinaires du français. Nos résultats étant tirés de la recherche dans les bases de données textuelles, autrement dit dans les textes, l'on pourrait être tenté de dire que c'est par le biais de l'écrit que les mots présents à la nomenclature de notre dictionnaire ont été empruntés en français. C'est là une manière très simpliste, et quelque peu trompeuse, de voir les choses. En plus du fait que, dans certains cas, la morphologie du mot – par exemple celle de *câpre* ou de *pistache* – ou de l'une de ses variantes graphiques – celles de *polenta* et de *sabayon* par exemple – dénonce une transmission orale plutôt qu'écrite, il ne faut pas oublier que certains textes sont, par leur propre nature, des témoignages écrits d'un contact direct. C'est le cas notamment des récits de voyage qui, dans la typologie des textes ayant contribué à l'apparition d'italianismes culinaires en français – typologie que nous allons illustrer à l'aide d'un deuxième graphe – occupent une place considérable, pour ne pas dire centrale.



À partir du diagramme circulaire ci-dessus, que nous avons réalisé en attribuant différentes étiquettes aux textes qui recèlent les premières attestations d'un mot, l'on constate que la littérature de voyage – comptes rendus, journaux, mémoires, récits de voyage, etc., auxquels nous avons ajouté les manuels du voyageur et les guides touristiques, marginaux par rapport aux premiers – correspond à une portion consistante du camembert. Tout aussi important est le secteur occupé par la presse qui, touchant un public très vaste, est un véritable catalyseur dans la diffusion des emprunts, notamment les plus récents. En troisième position se placent les livres de cuisine et de diététique, que nous avons voulu séparer des écrits scientifiques et techniques – traités et/ou manuels d'anatomie, agriculture, botanique, ichtyologie, laiterie, etc. – pour des raisons évidentes. Parmi les textes classés sous « littérature », nous avons pris garde d'exclure les ouvrages relevant plus spécifiquement de ce que nous avons appelé la « littérature de voyage », tels par exemple *Le Corricolo* d'Alexandre Dumas, où l'auteur consigne ses impressions à l'issue du voyage qu'il a fait de Rome à Naples en 1835, ou encore les *Œuvres intimes* de Stendhal, qui contiennent, entre autres, les journaux de ses voyages en

Italie ; s’y trouvent, en revanche, et malgré ses différents séjours en Italie, les œuvres de Rabelais, *Gargantua*, *Le Tiers Livre* et *Le Quart Livre* – ce dernier nous a d’ailleurs fourni la première attestation de trois italianismes : *cervelas*, *macaron* et *saucisson*. En partie pour en faire ressortir le rôle marginal dans l’apparition d’italianismes en français dans le domaine de la cuisine, nous avons classé à part les traductions de l’italien, principalement de Boccace (*Décaméron*) et, dans une moindre mesure, Manzoni (*Les Fiancés*), auxquelles on a ajouté le *Platine en francoys*, version française du *De honesta voluptate et valetudine* de Bartolomeo Sacchi, traité de cuisine paru à Rome vers 1474, et qui de ce fait compte également parmi les « livres de cuisine et de diététique ». Enfin, en dernière position, se trouvent les textes administratifs, comme les catalogues d’expositions, notamment ceux des expositions universelles de Paris, les bulletins (consulaires, de lois, de statistiques, etc.), les rapports de travaux publics, les annuaires du commerce, de l’industrie, de la magistrature et de l’administration, ou encore les almanachs des adresses de Paris et des départements français.

Toujours dans le but de proposer une analyse qualitative de nos données, nécessairement inséparable de considérations d’ordre quantitatif, nous allons à présent commenter l’adaptation des italianismes culinaires en français, processus dans lequel nous avons reconnu un certain nombre de régularités, plus ou moins attendues, ainsi que, par conséquent, un certain nombre d’exceptions. De manière générale, les emprunts plus récents présentent moins d’adaptations.

Au niveau phonétique, d’abord, la tendance générale est celle d’adapter la prononciation au système phonétique du français : l’accent tonique est systématiquement placé sur la dernière syllabe et les gémérations consonantiques ne sont jamais prononcées. Le <e> final devient généralement muet ; font exception les mots *linguine*, *penne* et *provolone*, ce dernier pouvant se prononcer sans ou avec amuïssement de la voyelle finale (cf. TLFiSup). Le segment graphique <ch>, lorsqu’il se maintient – dans le mot *roquette* (< it. *rochetta*) il a été substitué par le digramme français <qu> –, est rendu soit par [ʃ], comme dans l’une des prononciations possibles du mot *bruschetta*, soit par [k], comme dans les mots *macchiato*, *porchetta*, *radicchio* et *stracchino*. Concernant les sons affriqués, l’on peut mettre en avant un certain nombre de transformations ponctuelles : [tʃ] devient [ʃ] dans *chipolata* et *pistache*, [s] dans *cervelas*, *cédrat* et *vermicelle* – il est en revanche conservé dans des emprunts plus récents tels que *ciabatta*, *fettucine*, *focaccia*, *guanciale*, *pancetta* (ce dernier pouvant se prononcer également [pâseta] d’après le GR) et *stracciatella* –, [dʒ] se maintient ou devient [ʒ] dans l’initiale de *gianduja*, [ts] devient [dz] dans *mozzarella* et *pizza*, et [dz] est transformé en [s] dans *sabayon*. Lorsqu’il n’a pas été substitué par le digramme <ou> (ex : it. *stufato* > fr. *estouffade*), le graphème <u> de l’italien maintient souvent sa réalisation [u] en français, comme dans *burrata* et *osso buco*, entre autres. Signalons, enfin, un phénomène phonétique marginal, et ancien, celui de l’ajout d’une prothèse vocalique dans les mots *espadon* et *estouffade*.

Concernant la graphie des mots, l’on constate premièrement l’abondance de variantes graphiques, notamment dans le cas, assez fréquent, d’italianismes présentant une ou plusieurs gémérations consonantiques. Celles-ci sont généralement conservées dans la forme principale du mot, celle qui correspond au mot-vedette – font exception les mots *bergamote*, *biscotin*, *brocoli*, *café*, *chipolata*, *daube*, *fettucine* et *macaron(i)* – voire rajoutées par hypercorrection, comme dans la forme *rizzot(t)o*. Parmi les transformations graphiques sans incidence sur la prononciation, nous observons le passage de <s> à <c> dans *céleri* et celui de <s> à <z> dans la forme archaïque *lazagne*. Trois italianismes, *gnocchi*, *spaghetti* et *tagliatelle*, présentent chacun une variante graphique proche de leur prononciation française, *niocchi*, *spaguetti* et *taliatelle* respectivement, mais ces formes n’ont pas intégré les habitudes des scripteurs du français. Les recommandations des *Rectifications de*

l'orthographe de 1990 n'ont pas eu plus de succès : *osso buco* ne s'écrit que rarement avec soudure, et *pecorino* ne présente qu'exceptionnellement un accent aigu sur le <e>.

À l'égard de l'adaptation morphologique dérivationnelle, le phénomène le plus notable est certainement la substitution des suffixes italiens sur la base de correspondances bien établies entre les langues, mais là encore les exceptions ne manquent pas. La terminaison *-ata* est remplacée par *-ade* dans *croustade* et *grenade* mais pas dans *chipolata*, et elle devient *-at* puis *-as* dans *cervelas* (avec changement de genre par analogie avec d'autres mots se terminant ainsi) ; *-ato* devient *-at* dans *cédrat* et *-ade* dans *estouffade*, par l'influence de nombreuses autres dénominations culinaires se terminant en *-ade* (avec, là encore, changement de genre), et il se maintient dans *affogato* ; le suffixe *-one* est remplacé par *-on* dans *espadon*, *limon*, *macaron*, *marron*, *sabayon* et *saucisson*, mais il est maintenu dans les italianismes plus récents *mascarpone*, *minestrone*, *panettone* et *provolone* ; *-ella* devient *-elle* dans *mortadelle* et, pourvu qu'on l'écrive ainsi, dans *mozzarella*, mais pas (encore ?) dans *stracciatella* – pour les mots *animelle* et *tagliatelle* il en va différemment, puisqu'ils ont été empruntés aux pluriels italiens *animelle* et *tagliatelle* – ; le français étant familier avec cette dernière terminaison, on la retrouve également dans *vermicelle*, où elle prend la place de *-elli* ; le suffixe *-etta* devient *-ette* dans *roquette*, *-etto* > *-et* dans *sorbet* ; *-ino* est réduit à *-in* dans *biscotin*, mais se maintient intact dans le plus récent *pecorino* ; enfin, *-e* remplace la terminaison du féminin *-a* dans les formes archaïques *cassate* et *ricotte*, et celle du masculin *-o* dans *biscotte* et *ristrette*.

Venons-en à la question de l'adaptation morphologique flexionnelle, c'est-à-dire de l'intégration des emprunts dans les paradigmes flexionnels du français. Au sujet du genre, il faut dire qu'en général le français s'aligne sur celui de l'italien. Il existe, toutefois, quelques cas de changement de genre, tels ceux que nous avons brièvement évoqués ci-dessus. On peut les distinguer selon que l'analogie soit formelle – le mot prendra alors le genre typiquement associé à sa terminaison (ex. : *biscotte*, *câpre*, *cervelas*, *estouffade*, *radis*, *raviole*, *salsifis* et *saltimbocca*) – ou plutôt sémantique : c'est le cas de *calzone* et *minestrone*, qui prennent parfois le genre féminin par analogie avec celui de leurs archilexèmes, *pizza* et *soupe* respectivement. Il en va de même pour *burrata*, *mozzarella* et *ricotta*, qui s'emploient parfois au masculin, et en particulier en français québécois, en raison de l'influence du genre de leur hyperonyme, le mot *fromage*, qui se trouve aussi être le déterminé dans les locutions issues de l'anglo-américain *fromage burrata/mozzarella/ricotta*. Concernant le nombre, maintenant, le français forme généralement le pluriel par rajout du morphème *-s*, conformément à son système flexionnel et aux recommandations officielles (*Rectifications de l'orthographe*, 1990). L'on distinguera les cas où le pluriel est ainsi formé à partir d'un mot emprunté au singulier (ex. : *les focaccias*, *les gressins*, *les marrons*, etc.) de ceux où il l'est à partir d'un mot emprunté au pluriel (ex. : *les brocolis*, *les paninis*, *les salamis*). *Antipasti* et les italianismes récents *arancini*, *cannoli* et *gamberoni* sembleraient, d'après nos recherches, s'aligner sur ce deuxième modèle, qui prévoit un singulier français en *-i* (morphème de pluriel italien) et un pluriel en *-is*. Assez curieusement, le mot *scampi* se comporte différemment, malgré son affinité sémantique, et formelle, avec le mot *gamberoni* : que ce soit sous la forme *scampi* ou *scampis*, le mot renvoie, dans l'immense majorité des cas, à un pluriel, ce qui signifie que les deux formes sont concurrentes. Autrement dit, *scampi(s)* appartient à la catégorie des *nomina pluralia tantum*, c'est-à-dire ces mots qui existent uniquement au pluriel, ou alors qui sont extrêmement rares au singulier, avec la particularité de posséder deux formes permettant d'exprimer le pluriel – ce qui n'est pas le cas, par exemple, de *animelles* et de *bresolles*. Les nombreux noms de pâtes alimentaires – *cannelloni(s)*, *cappelletti(s)*, *farfalle(s)*, *fettucines(s)*, *fusilli(s)*, *gnocchi(s)*, *linguine(s)*, *macaroni(s)*, *penne(s)*, *ravioli(s)*, *rigatoni(s)*,

spaghetti(s), *tagliatelle(s)*, *tortellini(s)*, *vermicelle(s)* – fonctionnent de façon analogue, à l’exception près que certains d’entre eux – *cannelloni(s)*, *gnocchi(s)*, *macaroni(s)*, *ravioli(s)*, *spaghetti(s)*, *tagliatelle(s)*, *vermicelle(s)* et les variantes, typiquement québécoises, *fettucini(s)* et *linguini(s)* – s’emploient aussi au singulier pour renvoyer au plat à base de ce type de pâtes. L’utilisation du singulier massif (ex. : *manger un bon spaghetti*) est beaucoup plus courante en français québécois qu’en français hexagonal, ce dernier préférant passer par des syntagmes du type *un plat/une assiette de* suivi du substantif au pluriel, sous l’une de ses deux formes concurrentes, sans ou avec *-s*. Contrairement aux formes plurielles des substantifs en *-i*, qui sont couramment attestées en français sans *-s*, aux côtes des formes adaptées en *-is*, le pluriel de *lasagne* et de *raviole* requiert quasi obligatoirement un *-s* graphique final – rares sont les exemples du mot précédé d’un déterminant pluriel (ex. : *les lasagne*, *les raviole*). Un autre cas particulier est représenté par le mot *risotto*, dont le pluriel peut se former conformément au système flexionnel français (*risottos*) ou en suivant le modèle italien (*risotti*). À côté des *pluralia tantum*, notre dictionnaire contient également un certain nombre de *singularia tantum*, autrement dit de mots pour lesquels le pluriel n’existe pas, ou est très rarement employé. Il s’agit, pour la plupart d’entre eux, de mots qui désignent des types de charcuterie – *bresaola*, *coppa*, *guanciale*, *mortadelle*, *pancetta*, *porchetta* – ou de fromages – *gorgonzola*, *grana*, *mascarpone*, *parmesan*, *pecorino*, *provolone*, *straciatella*, *stracchino* – et dont le pluriel s’exprime généralement de façon périphrastique (ex. : *deux tranches/parts/coupes/portions de*). Il en va de même pour *pesto* et *sabayon*. À cela nous ajoutons les italianismes *affogato*, *carpaccio*, *cassata*, *osso buco*, *radicchio*, *trévise* et les mots *carbonara*, *gianduja* et *romanesco* qui, lorsqu’employés en apposition (ex. : *des pâtes carbonara*, *des chocolats gianduja*, *des choux romanesco*), sont souvent invariables en nombre.

Au niveau sémantique, enfin, nous faisons remarquer que pour trois mots – *calzone*, *osso buco* et *radis* – il y a eu sélection de sémèmes au moment de l’emprunt. Inversement, d’autres italianismes, monosémiques dans un premier temps, ont connu par la suite une ou plusieurs innovations sémantiques, elles aussi empruntées à l’italien (ex. : *affogato*), ou alors parallèles à l’évolution sémantique du mot en italien (ex. : *carpaccio*), ou plutôt internes au français (ex. : *café*). Ces dernières, pour les raisons ontologiques que nous avons déjà formulées à différents endroits dans ce travail, ne sont pas traitées par le dictionnaire.

Pour conclure, nous voudrions signaler rapidement les difficultés que nous avons rencontrées au cours de ce travail de recherche linguistique dans les bases de données textuelles, et souligner les limites qui nous ont été posées par ces dernières, dans l’espoir qu’à l’avenir elles seront encore plus performantes. L’on déplore tout d’abord l’absence, dans le système de recherche avancée de certaines bases – toutes sauf Frantext – d’une fonctionnalité permettant de distinguer les noms propres des noms communs. Frantext est aussi la seule des quatre bases interrogées qui permette une recherche de mots sensible aux diacritiques. Dans le cas spécifique d’Europresse, ce manque est aggravé par l’impossibilité de rechercher des mots et des expressions précis au niveau typographique, et notamment de distinguer un mot composé écrit avec trait d’union, ou simplement juxtaposé. Google Livres ne permet pas de classer les résultats par ordre chronologique, mais seulement de sélectionner un siècle ou un intervalle de temps, ce qui rend sa consultation extrêmement chronophage. Une autre grande limite posée par les banques de données textuelles dans leur ensemble concerne l’océrisation des textes, dans laquelle peuvent parfois se perdre les indices métalinguistiques de xénisme, d’où l’importance de vérifier, lorsque possible, dans le texte original. Ce qui leur manque aussi, ce sont

des instruments permettant d'élaborer des statistiques sur le genre et le nombre d'un mot, afin de s'assurer que la description morphosyntaxique des italianismes par les dictionnaires correspond à leur usage réel, du moins écrit. Si l'on devait alors évaluer l'apport de chacune des quatre bases textuelles utilisées, Frantext gagnerait pour la précision de son système de recherche avancée (triage, échantillonnage, filtres, collocations, co-occurrences, etc.) et Gallica pour la quantité de textes disponibles ; alors qu'Europresse se distingue aussi pour la richesse de ses textes, et pour l'usage contemporain du français qu'ils reflètent, Google Livres est de toutes les bases celle qui nous a offert le plus petit nombre de résultats pertinents, à cause de l'imprécision de son système de recherche.

Index des mots du dictionnaire

- affogato* 337
agrume 340
animelle(s) 346
antipasti 348
arancini 350
artichaut 351
bergamote 358
berlingot 364
biscotin 366
biscotte 368
bresaola 369
bresolles 370
brocoli 373
bruschetta 375
burrata 377
café 379
calmar 383
calzone 386
cannelloni 388
cannolo 391
capilotade 392
cappelletti 395
cappuccino 397
câpre 399
carbonara 401
carpaccio 403
cassata 405
caviar 408
cédrat 412
céleri 414
cervelas 418
chipolata 421
chou-fleur 423
ciabatta 425
coppa 427
croustade 428
daube 430
espadon 432
estouffade 434
express 437
expresso 439
farfalle 441
fettucine 443
focaccia 446
fusilli 448
gamberoni 450
gianduja 452
gnocchi 454
gorgonzola 460
grana 464
granita 466
grat(t)a-queca/keka s.v. *granita* (note 378)
grenade 469
gressin 472
guanciale 475
lasagne 477
latte 480
limon 483
linguine 486
macaron 489
macaroni 491
macchiato 495
marasque 498
marron 500
mascarpone 503
massepain 505
minestrone 509
mortadelle 512
mozzarella 514
orange 518
osso buco 522
pancetta 525
panettone 528
panini 530
panna cotta 532
parmesan 535
pecorino 539
penne 541
pesto 543
pistache 545
pizza 547
polenta 551
porchetta 558
provolone 562

radicchio 565
radis 568
raviole 570
ravioli 574
ricotta 576
rigatoni 579
risotto 581
ristretto 586
riz 590
romanesco 594
roquette 597
sabayon 601
salade 610
salami 613
salsifis 618

saltimbocca 624
saucisson 627
scampi 631
semoule 635
sorbet 638
spaghetti 641
stracchino 645
stracciatella 652
sucre 657
tagliatelle 661
tiramisu 667
tortellini 670
trévisé 673
vermicelle 676

Bibliographie

A. Sources primaires

- Abrantès, L. J. (1834), *Mémoires de Madame la duchesse d'Abrantès, ou Souvenirs historiques sur Napoléon : la Révolution, le Directoire, le Consulat, l'Empire et la Restauration*, Paris, Mame-Delaunay.
- Albert, A. (1783), *Histoire géographique, naturelle, ecclésiastique et civile du diocèse d'Embrun*, [catalogue BnF].
- Amigues, J. (1867), *Les fêtes romaines illustrées : feuillets de l'album d'un voyageur*, Paris, Amyot.
- Antier, B. / Saint-Amand / Villemot, H. (1825), *Le Remplaçant, mélodrame en trois actes et à spectacle*, Paris, Lami.
- Antommarchi, F. (1825), *Mémoires du docteur F. Antommarchi, ou Les derniers momens de Napoléon*, Paris, Barrois l'aîné.
- Aragon, L. (1926), *Le Paysan de Paris*, Paris, Livre Club Diderot.
- Aragon, L. (1947), *Les Voyageurs de l'impériale*, Paris, Gallimard.
- Archambault (1821), *Le cuisinier économe, ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office*, Paris, Renard / Baudouin frères.
- Arnault de Nobleville, L.-D. / Salerne, F. (1756), *Histoire naturelle des animaux*, Paris, Desaint et Saillant / G. Cavelier / Le Prieur.
- Asserolette, C. [M^{me} E. Servie] (1890), *Ma cuisine*, Paris, Plon.
- Assoucy, C. C. d' (1650), *L'Ovide en belle humeur*, Paris, C. de Sercy.
- Assoucy, C. C. d' (av. 1674), *Aventures burlesques*, éd. É. Colombey, 1876, Paris, Classiques Garnier.
- Audot, L.-E. (1836) *La cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisinière économique*, Bruxelles, Perichon.
- Augu, H. / Gullaude (1870), *L'abbesse de Montmartre : roman historique*, Paris, E. Dentu.
- Avity, P. d' (1637), *Le Monde, ou la Description générale de ses quatre parties, avec tous ses empires, royaumes, estats et républiques*, Paris, Pierre Billaine, t. 2.
- Aymé, M. (1933), *La Jument verte*, Paris, Gallimard.
- Babinski, H. (1912), *Gastronomie pratique, études culinaires*, Paris, Flammarion.
- Babinski, H. (1928), *Gastronomie pratique, études culinaires*, Paris, Flammarion.
- Bædeker, K. (1860), *L'Allemagne et quelques parties des pays limitrophes jusqu'à Strasbourg, Metz, Luxembourg, Copenhague, Cracovie, Bude-Pesth, Venise, Milan, etc. : manuel du voyageur*, Leipzig, Verlag Karl Bædeker.
- Bædeker, K. (1899), *Italie septentrionale jusqu'à Livourne, Florence et Ravenne*, Leipzig, Verlag Karl Bædeker.
- Balland, A. (1907), *Les aliments : analyse, expertise, valeur alimentaire*, Paris, J.-B. Baillière et fils.
- Balzac, H. de (1831), *La Peau de chagrin*, Paris, Garnier.
- Balzac, H. de (1843), *La Rabouilleuse*, Paris, Gallimard.
- Balzac, H. de (1845), *Un début dans la vie*, Paris, Gallimard.
- Barbe, S. (1696), *Le Parfumeur françois, qui enseigne toutes les manieres de tirer les Odeurs des Fleurs ; & de faire toutes sortes de compositions de Parfums*, Amsterdam, P. Marret.

- Baretti, G. (1777), *Voyage de Londres à Gênes. Passant par l'Angleterre, le Portugal, l'Espagne et la France*, Amsterdam, M. M. Rey, t. 4.
- Bary, R. (1662), *L'esprit de cour, ou Les conversations galantes, divisées en cent dialogues*, Paris, C. de Sercy.
- Bauron, P. (1888), *Les rives illyriennes : Istrie, Dalmatie, Monténégro*, Paris, Retaux-Bray.
- Bazin, R. (1904), *Sicile : croquis italiens*, Paris, Calmann-Lévy.
- Beauquier, C. (1911), *Traditions populaires de Franche-Comté : la cuisine*, Besançon, Imprimerie et Lithographie Dodivers.
- Beauvilliers, A. (1814), *L'art du cuisinier*, Paris, Pilet.
- Beauvoir, R. de (1835), *Le café Procope*, Paris, Dumont.
- Beauvoir, S. de (1930), *Lettres à Sartre*, Paris, Gallimard, t. 1, 1930-1939.
- Beauvoir, S. de (1940), *Lettres à Sartre*, Paris, Gallimard, t. 2, 1940-1963.
- Beauvoir, S. de (1947), *Lettres à Nelson Algren : un amour transatlantique 1947-1964*, Paris, Gallimard.
- Beauvoir, S. de (1954), *Les Mandarins*, Paris, Gallimard.
- Beauvoir, S. de (1960), *La force de l'âge*, Paris, Gallimard.
- Beauvoir, S. de (1963), *La force des choses*, Paris, Gallimard.
- Beck, J. R. G. (1810), *Nouveau manuel du voyageur en Europe et dans le nord de l'Asie*, Leipzig, I. C. Hinrichs / Paris, Treuttel et Würtz, t. 2.
- Belin, C. (1913), *Croquis romains / Aventino*, Paris, Nouvelle Librairie Nationale.
- Belleau, J. (1962), *Le diplomate fait échec au roi*, Paris, Fleuve noir.
- Belleforest, F. de (1604), *Histoires tragiques, extraites des œuvres italiennes de Bandel & mises en langue françoise, par François de Belle-Forest*, Rouen, P. l'Oyselet.
- Belon, P. (1553), *Les Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges*, Paris, G. Corrozet.
- Benedetto, L. F. (1928), *Le Livre de Marco Polo*, Florence, Olschki.
- Bentzon, T. [1840-1907], *Geneviève Delmas*, Paris, Hetzel.
- Bergier, A. (1750), *Suite de la Matière médicale de M. Geoffroy*, Paris, G. Cavelier / Desaint et Saillant / Le Prieur, t. 3.
- Bernardi, T. (1844), *Le glacier royal*, Paris, G. Barba.
- Bernardin de Saint-Pierre, H. (1773), *Voyage à l'Île de France*, Paris, Ledentu.
- Bernardin de Saint-Pierre, H. (1814), *Harmonies de la nature*, Paris, Ledentu, t. 2.
- Berneville, G. de (ca 1180), *La vie de Saint Gilles : poème du XII^e siècle*, éd. de G. Paris et A. Bos, 1881, Paris, Firmin Didot.
- Bernoulli, J. (1777-1779), *Lettres sur différens sujets, écrites pendant le cours d'un voyage par l'Allemagne, la Suisse, la France méridionale et l'Italie, en 1774 et 1775*, Berlin, J. Decker.
- Béroalde de Verville, F. (1610), *Le Moyen de parvenir*, Paris, Garnier frères.
- Berthoud, M. (ca 1880), *La charcuterie pratique*, Paris, J. Hetzel.
- Bertrand, J.-É. (1771), *Descriptions des arts et métiers, faites ou approuvées par Messieurs de l'Académie royale des sciences de Paris*, Neuchâtel, Imprimerie de la Société Typographique, t. 1.
- Binet, É. (1621), *Essay des merveilles de nature et des plus nobles artifices*, Rouen, R. de Beauvais.
- Blanquet, R. (1863), *La cuisinière des ménages, ou Manuel pratique de cuisine et d'économie domestique pour la ville et la campagne*, Paris, T. Lefèvre.

- Blaze, E. (1845), *Causeries de gourmets et de chasseurs. Toute la partie de la gastronomie par le secrétaire d'A. Carême*, Paris, Martinon / Mansut / Tresse.
- Blondeau (1930), *La Cuisine, guide pratique de la ménagère*, Paris, A. Leconte.
- Bonnefons, N. de (1651), *Le Jardinier françois*, Paris, Pierre Des-Hayes.
- Bonnefons, N. de (1654), *Le Jardinier françois*, Paris, Pierre Des-Hayes.
- Bos, A. (1897-1898), *La chirurgie de Maître Henri de Mondeville*, Paris, Firmin Didot et C^{ie}.
- Bouissounouse, J. (1977), *La nuit d'Autun : le temps des illusions*, Paris, Calmann-Lévy.
- Bourges, J. de (1666), *Relation du voyage de monseigneur l'évêque de Béryte, vicaire apostolique du royaume de la cochinchine, Par la Turquie, la Perse, les Indes, &c. jusqu'au Royaume de Siam & autres lieux*, Paris, D. Bechet.
- Bourret, J.-C. / Creff, A.-F. (1982), *Maigrir en mangeant à volonté*, Paris, France-Empire.
- Boyer, J.-B. de, Marquis d'Argens (1738), *Lettres juives ou Correspondance philosophique, historique et critique*, La Haye, P. Paupie, t. 2.
- Brassens, G. (1973), *Poèmes et chansons*, Paris, Points.
- Bresciani, A. (1862), *Épopée des zouaves pontificaux*, Tournai, H. Casterman.
- Briard, E. (1874), *À l'étranger, réflexions d'un voyageur : Allemagne, Suisse, Italie*, Paris, Berger-Levrault & C^{ie}.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1825), *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier.
- Brossard, D. (1574), *La Manière de semer pepins, & faire pepinieres, enter & planter toutes sortes d'arbres, selon le lieu & terre où ils sont*, Lyon, B. Rigaud.
- Brosses, C. de (1798), *Lettres historiques et critiques sur l'Italie*, Paris, Ponthieu, t. 3.
- Brussel, P. (1768), *La promenade utile et récréative de deux parisiens en cent soixante-cinq jours*, Paris, Vente, t. 2.
- Buc'hoz, P.-J. (1787), *L'Art de préparer les alimens, suivant les différens peuples de la terre*, Paris, chez l'auteur.
- Büsching, A. F. (1781), *Introduction à la connoissance géographique et politique, le commerce et les finances, des états de l'Europe*, Amsterdam, F. H. Schneider.
- Butor, M. (1957), *La Modification*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- Camus, A. (1948), *L'État de siège*, Paris, Gallimard.
- Candolle, A.-P. de (1832), *Physiologie végétale, ou Exposition des forces et des fonctions vitales des végétaux*, Paris, Béchét jeune, t. 2.
- Carême, M.-A. (1822), *Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, Paris, Firmin Didot, t. 2.
- Carême, M.-A. (1815), *Le pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, Paris, J. G. Dentu, t. 2.
- Carême, M.-A. (1833), *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, 1833, chez l'auteur.
- Carrère, E. (1995), *La Classe de neige*, Paris, P.O.L.
- Carrère, E. (2007), *Un roman russe*, Paris, P. O. L.
- Casanova, G. (1832), *Mémoires*, Paris, Heideloff et Campé, t. 8.
- Catalogue général de l'exposition universelle de 1889, à Paris* (1889), Lille, L. Danel, t. 7.
- Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international* (1867), Paris, E. Dentu.
- Caullet de Veumorel, L. (1787-1788), *Cours de matière médicale de M. Cullen*, Paris, chez l'auteur / Didot le jeune / Mequignon l'aîné.

- Cavanna, F. (1978), *Les Ritals*, Paris, LGF.
- Céline, L.-F. (1932), *Voyage au bout de la nuit*, Paris, Gallimard.
- Céline, L.-F. (1936), *Mort à crédit*, Paris, Gallimard.
- Cendrars, B. (1948), *Bourlinguer*, Paris, Denoël.
- Chabouis, L. (1988), *Le livre du café*, Paris, Bordas.
- Chabrey, F. (1974), *Électroniquement vôtre*, Matt, Paris, Fleuve noir.
- Champfleury (1857), *Les Souffrances du professeur Delteil*, Paris, Michel Lévy frères.
- Chappe d'Auteroche, J. (1768), *Voyage en Sibérie fait par ordre du roi en 1761*, Paris, Debure père, t. 2.
- Chappuys, G. (1598), *L'Estat. Description et gouvernement des royaumes et républiques du monde, tant anciennes que modernes*, Paris, Regnault Chaudière.
- Chappuys, G. (1618), *Roland furieux, par messire Loys Arioste*, Rouen, Claude Le Villain.
- Chessex, J. (1973), *L'Ogre*, Paris, Grasset.
- Chevillard, F. (1664), *Le petit tout dans lequel l'homme aura la connoissance de soy-mesme par l'intelligence de ses propres causes*, Paris, M. Vaugon.
- Chopart, F. (1791-1792), *Traité des maladies des voies urinaires*, Paris, chez l'auteur, t. 1.
- Christol, D. (1505), *Platine en francoys*, Lyon, F. Fradin.
- Cohen, A. (1930), *Solal*, Paris, Gallimard.
- Cohen, A. (1938), *Mangeclous*, Paris, Gallimard.
- Coinci, G. de (1218), *Miracles de Notre Dame*, Genève, Droz, t. 3.
- Colombié, A. (1906), *La cuisine bourgeoise : traité pratique à l'usage des jeunes filles, guide indispensable de la maîtresse de maison*, Meulan, A. Réty.
- Colonna, F. (1546), *Hypnerotomachie, ou Discours du songe de Poliphile, deduisant comme Amour le combat à l'occasion de Polia*, Paris, J. Kerver.
- Corthay, A. (1891), *La conserve alimentaire : traité pratique de fabrication*, Paris, Dentu.
- Costa de Beauregard, J. H. (1816), *Mémoires historiques sur la maison royale de Savoie et sur les pays soumis à sa domination depuis le commencement du onzième siècle jusqu'à l'année 1796*, Turin, Pierre Joseph Pic.
- Crignon, P. (1529), *La Navigation de Jean et Raoul Parmentier*, Birmingham, Summa Publications.
- Dacier, A. (1696), *Remarques critiques sur les œuvres d'Horace*, Lyon, H. Molin, t. 6.
- Dacier, A. (1697), *Les Œuvres d'Hippocrate*, Paris, Compagnie des libraires, t. 2.
- Darces, J. (1554), *Les Treize livres des choses rustiques de Palladius Rutilius Taurus Æmilianus*, Paris, M. de Vascosan.
- Depping, G. B. (1824), *Géographie de la jeunesse, ou Nouveau manuel de géographie*, Paris, Alexis Eymery, t. 1.
- Deseine, F.-J. (1699), *Nouveau voyage d'Italie : contenant une description exacte de toutes ses provinces, villes et lieux considérables*, Lyon, J. Thioly, t. 2.
- Désormaux, J. (1902), *Historique du Congrès des Sociétés savantes savoisiennes, tenu à Annecy, les 5, 6 et 7 août 1901*, Annecy, Abry.
- Desportes, J. (2020), *Braises de stars*, Monaco, Édition du Rocher.
- Desprez, C. (1881), *Souvenirs intimes*, Paris, D. Jouaust.
- Diderot, D. (1768), *Salon de 1767*, Oxford, Clarendon Press.
- Diderot, D. (1784), *La Religieuse*, Paris, A. Colin.
- Djian, P. (1985), *37°2 le matin*, Paris, J'ai lu.

- Dodoens, R. (1557), *Histoire des plantes*, Anvers, J. Loë.
- Dorveaux, P. (1913), *Le livre des simples médecines : traduction française du Liber de simplici medicina, dictus Circa instans de Platearius Matthieu*, Paris, Société française d'histoire de la médecine.
- Du Bellay, J. (1553), *La deffence et illustration de la langue française avec l'Olive augmentée*, Paris, A. l'Angelier.
- Du Méril, É. (1864), *Histoire de la comédie*, Paris, Didier.
- Du Pinet, A. (1627), *Les Commentaires de M. P. André Matthiolus, medecin senois, sur les six livres de Pedacius Dioscoride*, Lyon, Claude Rigaud et Claude Obert.
- Dubois, U. (1872), *Cuisine de tous les pays*, Paris, E. Dentu.
- Dubois, U. (1896), *Grand livre de pâtissiers et des confiseurs*, Paris, E. Dentu.
- Dubois, U. / Bernard, É. (1856), *La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*, Paris, chez les auteurs.
- Dubois, U. / Bernard, É. (1868), *La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*, Paris, Dentu, t. 1.
- Dufriche Desgenettes, R.-N. (1802), *Histoire médicale de l'armée d'Orient par le médecin en chef R. Desgenettes*, Paris, Croullebois / Bossange, Masson et Besson.
- Duhamel Du Monceau, H.-L. (1850), *Nouveau traité des arbres fruitiers*, Paris, Roret, t. 1.
- Duhamel du Monceau, H.-L. / La Marre, L. H. de (1769-1782), *Traité général des pesches et histoire des poissons qu'elles fournissent*, Paris, Saillant et Nyon.
- Duhamel, G. (1935), *Chronique des Pasquier*, « La Nuit de la Saint-Jean », Paris, Mercure de France.
- Dulaurens, H.-J. (1772), *Le Compère Mathieu ou les Bigarrures de l'esprit humain*, Londres, aux dépens de la Compagnie, t. 1.
- Dumas père, A. (1846), *Le Comte de Monte-Christo*, Paris, Garnier, t. 1.
- Dumas, A. (1846), *Le Corricolo*, Paris, Boulé.
- Dumas, A. (1850-1857), *Œuvres complètes d'Alexandre Dumas*, Paris, au bureau du *Siècle*, série 9.
- Dumas, A. (1862), *Italiens et Flamands*, Paris, Michel Lévy frères.
- Dupouy, A. (1997), *Ma ville à l'heure italienne : chronique du canton de Modane pendant l'occupation italienne : 11 novembre 1942 - 9 septembre 1943*, Saint-Julien-Montdenis, Société d'histoire et d'archéologie de Maurienne.
- Duras, M. (1980), *L'Été 80*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- Duruy, G. (1884), *Andrée*, Paris, Hachette.
- Duval, P. (1670), *Le Monde, ou la Géographie universelle*, Paris, chez l'auteur / Paris, N. Pepingue.
- Emy (1768), *L'Art de bien faire les glaces d'office, ou les Vrais principes pour congeler tous les rafraichissemens*, Paris, Le Clerc.
- Escoffier, A. (1903), *Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, Flammarion.
- Escoffier, A. (1912), *Le livre des menus*, Paris, E. Grévin.
- Escoffier, A. (1921), *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion.
- Escoffier, A. (1928), *L'Aide-mémoire culinaire*, Paris, Flammarion.
- Escoffier, A. (1934), *Ma cuisine. 2 500 recettes*, Paris, Flammarion.
- Estienne, C. (1561), *Paradoxes*, Genève, Droz.
- Estienne, C. (1564), *L'Agriculture et maison rustique*, Paris, J. du Puis.
- Estienne, C. / Liébault, J. (1583), *L'Agriculture et maison rustique*, Paris, J. du Puis.

Études sur l'Exposition de 1867 ou Les archives de l'industrie au XIX^e siècle (1869), Paris, E. Lacroix.

Exposition nationale de 1892. Catalogue (1892), Tours, Danjard-Kop.

Febvre, M. (1682), *Théâtre de la Turquie, traduit de l'italien en françois*, Paris, E. Couterot.

Ferville, E. (1888), *L'industrie laitière : le lait, le beurre, le fromage*, Paris, J.-B. Baillièrre et fils.

Flaubert, G. (1845), *La Première éducation sentimentale*, [Frantext].

Flaubert, G. (1857), *Madame Bovary*, Paris, Michel Lévy frères, t. 2.

Flaubert, G. (1869), *L'Éducation sentimentale*, Paris, Michel Lévy frères, t. 1.

Flaubert, G. (1881), *Bouvard et Pécuchet*, Paris, Les Belles lettres.

Fleuret, F. (1935), *La boîte à perruque*, Paris, les Écrivains associés.

Foa, É. (1860), *Petite mosaïque historique : contes vrais dédiés au jeune âge*, Paris, A. Bédelet.

Fœrster, E. (1850), *Manuel du voyageur en Italie*, Munich, Institut littéraire et artistique de la librairie J. G. Cotta.

Fortis, F.-M. de (1829), *Amélie, ou Voyage à Aix-les-Bains et aux environs*, Lyon, André Idt, t. 2.

Fougeret de Monbron, J.-L. (1750), *Margot la ravaudeuse*, Hambourg.

Fouquier, P. É. / Ratier, F.-S. (1824), *A. C. Celse. Traité de la médecine en huit livres*, Paris, J.-B. Baillièrre.

Fourier, C. (1829), *Le Nouveau monde industriel et sociétaire*, Paris, Bossange père / P. Mongie aîné.

Fourier, C. (1835-1836), *Œuvres complètes*, Paris, Anthropos, t. 9.

Foy, F. (1845), *Manuel d'hygiène, ou Histoire des moyens propres à conserver la santé et à perfectionner le physique et le moral de l'homme*, Paris, G. Baillièrre.

Fréville, E. de / Chérueil, A. (1857), *Mémoire sur le commerce maritime de Rouen, depuis les temps le plus reculés jusqu'à la fin du XVI^e siècle*, Rouen, Le Brument.

Fuchs, L. (1549), *Commentaires tres excellens de l'hystoire des plantes*, Paris, Jacques Gazeau.

Gacon-Dufour, J. (1826), *Manuel complet de la maîtresse de maison, et de la parfaite ménagère*, Paris, Roret.

Galiani, F. (1770), *Dialogues sur le commerce des bleds*, Londres, chez l'auteur.

Galland, A. (1715), *Les Mille et une nuits*, Paris, Garnier, t. 1.

Garasse, F. (1623), *La Doctrine curieuse des beaux-esprits de ce temps*, Paris, S. Chappelet.

Garlin, G. (1887), *Le Cuisinier moderne, ou les Secrets de l'art culinaire*, Paris, Garnier frères.

Garlin, G. (1889), *Le pâtissier moderne : suivi d'un traité de confiserie d'office*, Paris, Garnier frères.

Gaudon, S. (1646), *Ambassades et voyages en Turquie et Amasie de M. Busbequius, nouvellement traduites en françois par S. G. Gaudon*, Paris, P. David.

Genlis, Mme de (1782), *Adèle et Théodore*, Paris, M. Lambert et F. J. Baudoin, t. 2.

Gérardin, S. (1805), *Tableau élémentaire de botanique*, Paris, Perlet.

Gide, A. (1939), *Journal : 1889-1939*, Paris, Gallimard.

Giesbert, F.-O. (1992), *L'affreux*, Paris, Gallimard.

Gilliers, J. (1751), *Le Cannameliste français*, Nancy, Abel-Denis Cosson.

Giono, J. (1951), *Le Hussard sur le toit*, Paris, Gallimard.

Giono, J. (1957), *Le bonheur fou*, Paris, Gallimard.

Giono, J. (1970), *L'Iris de Suse*, Paris, Gallimard.

- Goncourt, E. et J. de (1892), *Histoire de la société française pendant le Directoire*, Paris, G. Charpentier.
- Goncourt, E. et J. de (1894), *L'Italie d'hier : notes de voyages, 1855-1856*, Paris, L. Conquet.
- Goncourt, J. de (1851), *En 18...*, Bruxelles, Kistemæckers.
- Goncourt, J. de (1865), *Germinie Lacerteux*, Paris, Charpentier.
- Gougenot, N. (1633), *La Comédie des comédiens*, Exeter, University of Exeter.
- Gracq, J. (1967), *Lettrines*, Paris, Corti.
- Gravrand, F. (1879), *Notes de voyage : de Bruxelles à Venise*, Paris, L. Hachette.
- Grévin, J. (1568), *Deux livres des venins*, Anvers, C. Plantin.
- Gross, A. (1832), *Manuel du petit four*, Paris, Mercier.
- Gruget, C. (1526), *Les diverses leçons de Pierre Messie*, Lyon, C. Michel.
- Helvétius, C.-A. (1758), *De l'Esprit*, Paris, Durand.
- Herbillon, J. (1961), *Éléments espagnols en wallon et dans le français des anciens Pays-Bas*, Liège, Commission royale de toponymie et de dialectologie.
- Héroard, J. (1605), *Histoire particulière de Louis XIII (1605-1610)*, Tübingen, Gerhard Ernst.
- Herrenschwand, J.-F. de (1788), *Traité des principales et des plus fréquentes maladies externes et internes*, Berne, F. Seizer et C^{ie}.
- Heuzé, G. (1864), *L'agriculture de l'Italie septentrionale : rapport à son excellence M. Armand Béhic, ministre de l'Agriculture, du commerce et des travaux publics*, Paris, Hachette.
- Houellebecq, M. (2001), *Plateforme*, Paris, J'ai lu.
- Huysmans, J.-K. (1881), *En ménage*, Paris, Sylvie Thorel-Cailleteau.
- Huysmans, J.-K. (1891), *Là-bas*, Paris, Crès.
- Huysmans, J.-K. (1903), *L'Oblat*, Paris, Crès.
- L. S. R. (1693), *L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions*, Lyon, Claude Bachelu.
- L'escole parfaite des officiers de bouche* (1662), Paris, veuve Pierre David / Jean Ribou.
- L'Estoile, P. de (1587), *Registre-journal du regne de Henri III*, Genève, Droz, t. 5.
- La Broquière, B. de (1455), *Le Voyage d'Outremer*, Paris, Ernest Leroux.
- La Chesnaye, N. de (1508), *La Condamnation de Banquet*, Genève, Droz.
- La Cuisine et la Pâtisserie expliquées du Cordon-Bleu* (1927), Paris, Le Cordon-Bleu.
- La cuisinière de la ville et de la campagne, ou Recueil des procédés les plus simples et les plus en usage sur l'art alimentaire* (1831), Paris, Lecoq et Durey / Metz, M^{me} veuve Devilly.
- La Culture des fleurs* (1692), Bourg en Bresse, J. Mavoux.
- La fameuse compaignie de la Lesine, ou Alesne. C'est-à-dire, La Manière d'espargner, acquerir & conseruer* (1604), Paris, Abraham Saugrain.
- La Fontaine, J. de (1668), *Fables*, Paris, Gallimard.
- La Fontaine, J. de (1679), *Fables*, Paris, Gallimard.
- La Garde, A. de (1824), *Voyage de Moscou à Vienne, par Kiow, Odessa, Bucharest et Hermanstadt, ou Lettres adressées à Jules Griffith*, Paris, Treuttel et Würtz.
- La Haye, O. de (1426), *Poème sur la grande peste de 1348*, Lyon, H. Georg.
- La Sale, A. de (1442), *La Salade*, Paris, Droz.
- La Sale, A. de (1456), *Jehan de Saintré*, Genève, Droz.
- La Varenne, F. P. de (1651), *Le cuisinier françois*, Paris, P. David.
- La Varenne, F. P. de (1662), *Le cuisinier méthodique*, Paris, J. Prome.

- Labat, J.-B. (1742), *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique*, Paris, J. B. Delespine.
- Labruffe, A. (2019), *Chronique d'une station-service*, Paris, Gallimard.
- Lacam P. / Charabot, A. (1893), *Le glacier classique et artistique en France et en Italie*, Paris / Vincennes, chez les auteurs.
- Lacour, L. (1856), *Œuvres françoises de Bonaventure Des Périers*, Paris, P. Jannet, t. 1.
- Lacretelle, J. de (1930), *Sarn*, Paris, B. Grasset.
- Laissus, J.-A. (1835), *Manuel du baigneur aux eaux thermales de Brides, en Savoie*, Lyon, F. Guyot.
- Lamarck, J.-B. (1783-1817), *Botanique*, Paris, Panckoucke, t. 3.
- Lamartine, A. de (1835), *Souvenirs, impressions, pensées et paysages pendant un voyage en Orient (1832-1833) ou Notes d'un voyageur*, Paris, Charles Gosselin / Furne.
- Lamartine, A. de (1859), *Cours familier de littérature : 40^e Entretien : littérature villageoise : apparition d'un poème épique en Provence*, Paris, chez l'auteur.
- Lambert, C. (1651) « Relation du sieur Cæsar Lambert de Marseille, de ce qu'il a vu de plus remarquable au Caire, Alexandrie & autres Villes d'Ægypte és années 1627, 1628, 1629, & 1632 », dans C.-B. Morisot, *Relations véritables et curieuses de l'isle de Madagascar et du Brésil*, Paris, A. Courbé.
- Laure, H. (1837-1839), *Manuel du cultivateur provençal, ou Cours d'agriculture simplifié pour le midi de l'Europe et le nord de l'Afrique*, Toulon, Monge et Villamus, t.2.
- Le Blanc, J. (1600-1625), *L'Oison*, à Charles Le Prévost, sieur d'Oison-ville, [catalogue BnF].
- Le Chauff de Kerguenec, H. (1890), *Souvenirs des zouaves pontificaux. 1861 et 1862*, Poitiers, Oudin.
- Le Chauff de Kerguenec, H. (1891), *Souvenirs des zouaves pontificaux. 1864, 1865 et 1866*, Poitiers, Oudin.
- Le Forestier, T. (1490), *Tractatus contra pestilentiam thenasmonem et dissinteriam*, Rouen, Guillaume Le Talleur.
- Le Long, Pierre (1351), *Le Voyage en Asie d'Odoric de Pordenone traduit par Jean le Long*, Genève, Droz.
- Le Maçon, A. (1545), *Le Decameron de Messire Iehan Bocace*, Paris, Estienne Roffet.
- Le Menagier de Paris* (1394), Oxford, Clarendon Press.
- Le Recueil de Riom et La Maniere de henter soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XV^e siècle* (1466), Montréal, CERES.
- Le Roy, C. (1771), *Mélanges de physique et de médecine*, Paris, P.-G. Cavelier.
- Le viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent* (1892), éd. de J. Pichon et G. Vicaire, Paris, Techener.
- Le Voyage de la Sainte Cyté de Hierusalem, avec la description des lieux partz, villes, citez et aultres passaiges, fait l'an mille quatre cens quatre vingtz* (1480), Paris, Ernest Leroux.
- Lecointe, J. (1790), *La cuisine de santé*, Paris, Briand, t. 3.
- Lémery, L. (1705), *Traité des aliments*, Paris, P. Witte.
- Lémery, N. (1698), *Traité universel des drogues simples*, Paris, L. d'Houry.
- Leospo, L. (1931), *Traité de l'industrie hôtelière : cours théorique et pratique*, Paris, Flammarion.
- Lepage, H. (1853), *Les communes de la Meurthe : journal historique des villes, bourgs, villages, hameaux et censes de ce département*, Nancy, A. Lepage, t. 2.
- Les Grandes heures de la cuisine française par Cécile Éluard-Valette* (1964), Paris, Libraires Associés.

- Liébault, J. (1680), *L'Agriculture et maison rustique*, de MM. Charles Estienne et Jean Liébault, Lyon, Laurent Meton.
- Liegibel, J.-P. (1990), *Quelques pas dans l'au-delà : récit*, Paris, Renaudot.
- Liger, L. (1700), *Économie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, Paris, C. de Sercy, t. 2.
- Liger, L. (1721), *La nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne*, Paris, C. Prudhomme, t. 2.
- Livre fort excellent de cuysine tresutile & proffitable* (1542), Lyon, Olivier Arnoullet.
- Locard, A. (1875), *Guide aux collections de zoologie, géologie et minéralogie*, Lyon, Pitrat aîné.
- Loewe, R. (1954), *Archivum linguisticum : a review of comparative philology and general linguistics*, Glasgow, Jackson, Son & Co, t. 6.
- Lombard, L.-M. (1855), *Le cuisinier et le médecin et le médecin cuisinier, par une Société de médecins, de chimistes, de cuisiniers et d'officiers de bouche, sous la direction de M. Lombard*, Paris, L. Curmer.
- Loti, P. (1921), *Suprêmes visions d'Orient : fragments de journal intime*, Paris, Laffont.
- Lusignan, E. de (1580), *Description de toute l'isle de Cypre*, Paris, Guillaume Chaudiere.
- Machet, J.-J. (1852), *Le Confiseur moderne, ou l'Art du confiseur, du distillateur, du raffineur de sucre, du parfumeur et du limonadier*, Paris, Corbet.
- Mailly, L. de (1718), *Aventures et lettres galantes, avec la promenade des Tuilleries*, Amsterdam, E. Lucas.
- Mallarmé, S. (1874), *La Dernière mode*, Paris, Gallimard.
- Marguetel de Saint-Denis, C. de, seigneur de Saint-Évremond (1709), *Œuvres meslées*, Londres, J. Tonson, t. 3.
- Marin, F. (1739), *Les dons de Comus, ou Les délices de la table*, Paris, Prault fils.
- Marin, F. (1758), *Les dons de Comus, ou Les délices de la table*, Paris, Pissot.
- Marinello, G. (1609), *Les maladies des femmes & remedes d'ycelles en trois livres*, Paris, J. Berjot.
- Marivaux, P. de (1734), *Le Paysan parvenu*, Paris, Garnier.
- Marivaux, P. de (1736), *Le Télémaque travesti*, Genève, Droz / Lille, Giard.
- Marnix de Sainte-Aldegonde, P. de (1857), *Tableau des différends de la religion*, Genève, Slatkine.
- Marsais, C. du (1730), *Des Tropes ou Diférens sens dans lesquels on peut prendre un même mot dans une même langue*, Paris, veuve Brocas.
- Martinelli, C. (1996), *Al dente : tous les secrets de la vraie cuisine italienne*, Roma, Gremese International.
- Massialot, F. (1691), *Le cuisinier roïal et bourgeois*, Paris, C. Prudhomme.
- Massialot, F. (1692), *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits*, Paris, Charles de Sercy.
- Massialot, F. (1722-1730), *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Paris, C. Prudhomme.
- Mathée, M. (1559), *Les six livres de Pedacion Dioscoride d'Anazarbe de la matière médicinale*, Lyon, T. Payan.
- Menon, J. (1739), *Nouveau traité de cuisine*, Paris, Paulus-Du-Mesnil.
- Menon, J. (1748), *La Cuisiniere bourgeoise. Suivie de L'office, a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Paris, Guillyn.
- Menon, J. (1749), *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Paulus-Du-Mesnil.
- Menon, J. (1750), *La science du maître d'hôtel confiseur*, Paris, Paulus-Du-Mesnil.

- Menon, J. (1755), *Les soupers de la Cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures Tables, suivant les quatre saisons*, Paris, Guillyn.
- Menon, J. (1778), *Les soupers de la Cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures Tables, suivant les quatre saisons*, Paris, L. Cellot.
- Menon, J. (1817), *La Cuisinière bourgeois. Suivie de L'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Paris, Lécivain.
- Mercier, L.-S. (1783), *Tableau de Paris*, Amsterdam, t. 7 et 8.
- Meurier, G. (1583), *La perle de similitudes, non moins propre à gens de quelconque estat, condition et qualité que très convenable pour le grand avancement de la jeunesse et soulagement de la vieillesse*, Malines, G. Cranenbroeck.
- Mignon, E. (1926), *Les plaisirs de la table*, Paris, chez l'auteur / Paris, J. Meynial.
- Milin, A.-L. (1812), *Lettre de M. Milin à M. Langlès, sur le carnaval de Rome*, Paris, J.-B. Sajou.
- Misson, F. M. (1691), *Nouveau voyage d'Italie, fait en l'année 1688*, La Haye, Henri van Bulderen, t. 2.
- M^{lle} Husson (1854), *Manuel de cuisine*, Bourgoin (Lyon), Simonnet.
- Molière (1673), *Le Malade imaginaire*, Paris, Hachette.
- Mollet, C. (1663), *Theatre des iardinages. Contenant vne methode facile povr faire des pepinieres, Planter, Eleuer, Enter, Greffer, & Cultiuier toutes sortes d'Arbres Fruitiers*, Paris, Charles de Sercy.
- Monnier, M. (1879), *Nouvelles napolitaines*, Paris, A. Lemerre.
- Montaigne, M. de (1588), *Essais*, Paris, Abel l'Angelier.
- Montesquieu (1721), *Lettres persanes*, Paris, F. Roches, t. 1.
- Montgrand, J.-B. de (1832), *Les fiancés : histoire milanaise du XVII^e siècle*, Marseille, M. Olive.
- Morin, E. (1981), *Journal d'un livre : juillet 1980-août 1981*, Paris, InterÉditions.
- Morin, J. (1830), *Manuel de l'amidonniér et du vermicellier*, Paris, Roret.
- Nau, M. (1670), *Le Voyage de Galilée*, Paris, M. Le Petit et E. Michallet.
- Nicolson, Le P. (1776), *Essai sur l'histoire naturelle de l'isle de Saint-Domingue*, Paris, Gobreau Libraire.
- Nignon, É. (1919), *L'heptaméron des gourmets, ou Les délices de la cuisine française*, Paris, Bibliothèque Nationale.
- Noailly, L. C. (1842), *Voyage en Italie (1812)*, Paris, E.-J. Bailly.
- Nodier, C. (1894), *Mademoiselle de Marsan*, Paris L. Boulanger.
- Nori, C. (1981), *Une fille instantanée*, Paris, Seuil.
- Ormaond, J. (1966), *Transit*, Paris, Gallimard.
- Ormesson, J. d' (1974), *Au plaisir de Dieu*, Paris, Gallimard.
- Pache, J.-N. (1796), *Sur une affaire pendante à la troisième section du tribunal de la Seine. Second mémoire*, Paris, R. Vatar.
- Palain, M. (2019), *Sale gosse*, Paris, L'Iconoclaste.
- Parmentier, A. A. (1778), *Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, Paris, Imprimerie royale.
- Parmentier, A. A. (1781), *Recherches sur les végétaux nourrissans, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie Royale.

- Peiresc, N. de (1637), *Lettres*, Paris, Imprimerie Nationale, t. 5 : 1610-1637, « Lettres à Guillemin » (1623).
- Perec, G. (1969), *La Disparition*, Paris, Gallimard.
- Perec, G. (1978), *La Vie mode d'emploi : romans*, Paris, Le Livre de poche.
- Perec, G. (1989), *L'infra-ordinaire*, Paris, Seuil.
- Perrier, C. (2019), *Harmonie des vents contraires*, Paris, Arléa.
- Peytel, S. (1832), *Physiologie de la poire, par Louis Benoît, jardinier*, Paris, Libraires de la place de la Bourse.
- Pierre de Lune (1656), *Le Cuisinier*, Paris, P. David.
- Pierre, A. (1543), *Le XX livres de Constantin César*, Poitiers, J. et E. de Marnef frères.
- Piroué, G. (1976), *San Rocco et ses fêtes*, Paris, Denoël.
- Pitart, J. (1300), *Le réceptaire*, éd. Sylvie Bazin-Tacchella (ATILF - CNRS & Université de Lorraine).
- Pomet, P. (1694), *Remarques tres-curieuses sur plusieurs vegetaux, animaux, minéraux, & autres, que j'ai oublié d'insérer dans la premiere impression, ou que j'ai découvert du depuis, dans id., Histoire générale des drogues*, 1694, Paris, J.-B. Loyson et A. Pillon.
- Postel, G. (1553), *Des merveilles du monde*, [BnF-Gallica].
- Pouillet (1668), *Nouvelles relations du levant*, Paris, Louis Billaine, t. 1.
- Pouriau, A.-F. (1872), *La laiterie : art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*, Paris, Librairie Audot.
- Prévost, L'Abbé (1760), *Le Monde moral ou Mémoires pour servir à l'histoire du cœur humain*, Paris / Amsterdam.
- Proust, M. (1922), *À la recherche du temps perdu*, Paris, Gallimard.
- Pyrard, F. de Laval (1611), *Discours du voyage des françois aux indes orientales*, Paris, D. Le Clerc.
- Queneau, R. (1948), *Saint Glinglin, précédé de Gueule de Pierre et de Les Temps Mêlés*, Paris, Gallimard.
- Queneau, R. (1951), *Le dimanche de la vie*, Paris, Gallimard.
- Queneau, R. (1996), *Journaux 1914-1965*, Paris, Gallimard.
- Quignard, P. (1986), *Le salon du Wurtemberg*, Paris, Gallimard.
- Rabelais, F. (1542), *Gargantua*, Paris, H. et E. Champion.
- Rabelais, F. (1552), *Le Quart Livre*, Paris, Gérard Defaux.
- Rabelais, F. (1552), *Tiers livre*, Paris, Champion.
- Rapport de la commission extraordinaire de l'examen des comptes de l'Athénée de la Ville de Turin au général Menou, administrateur général de la 27^e division militaire, avec un index complet* (1803), Turin, Imprimerie Philanthropique.
- Reclus, É. (1878), *Nouvelle géographie universelle : la terre et les hommes*, Paris, Hachette, t. 3.
- Regnault, G. et N. F. (1774), *La botanique mise à la portée de tout le monde*, Paris, chez l'auteur., t. 1.
- Reichard, H. A. O. (1793), *Guide des voyageurs en Europe*, Weimar, Bureau d'Industrie, t. 1.
- Relation de la guérison miraculeuse de la Sœur Ste-Geneviève, religieuse de chœur aux Hospitalières de la Miséricorde de Jésus* (1790), Paris, Le Clere.
- Rendu, V. (1843), *De la Fabrication du fromage, par le Dr F. Gera*, Paris, Roret.

- Ressayre, J. (1687), *Suite du Recueil des remèdes, recueillis par les ordres charitables de Mme Fouquet*, Dijon, J. Ressayre.
- Rheims, M. (1987), *Les Greniers de Sienne*, Paris, Gallimard.
- Ricard, S. (1723), *Traité général du commerce plus ample et plus exact que ceux qui ont paru jusqu'à présent*, Paris, C. Saugrain / D. Mouchet / P. Prault ; Rouen, J.-B. Machuel / P. Cailloué / L. du Souillet.
- Riolan, J. (1661), *Manuel anatomique et pathologique, ou Abrégé de toute l'anatomie et des usages que l'on en peut tirer pour la guérison des maladies*, Paris, Gaspar Meturas.
- Ripert, É. (1929), *La Provence*, Paris, Henri Laurens.
- Rivoyre, C. de (1964), *Les Sultans*, Paris, B. Grasset.
- Robinet, J.-B. (1761), *De la nature*, Amsterdam, E. Van Harrevelt.
- Rochefort, C. de (1658), *Histoire naturelle et morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Rotterdam, Arnould Leers.
- Rochefoucauld-Liancourt, F.-A.-F. de la (1798-1804), *Recueil de mémoires sur les établissemens d'humanité*, Paris, H. Agasse.
- Rondel, A. (1927), *Fêtes de cour et cérémonies publiques*, Florence, L. S. Olschki.
- Rondelet, G. (1558), *Histoire entière des poissons*, Lyon, Macé Bonhomme à la masse d'Or.
- Sachs, I. (1885), *L'Italie : ses finances et son développement économique depuis l'unification du royaume, 1859-1884, d'après des documents officiels*, Paris, Guillaumin.
- Saint Séverin, C. de (1827), *Souvenirs d'un séjour en Sardaigne pendant les années 1821 et 1822*, Lyon, Ayné frères.
- Saint-Elme, I. (1829) *Mémoires d'une contemporaine, ou Souvenirs d'une femme sur les principaux personnages de la République, du Consulat, de l'Empire, etc.*, Paris, Ladvocat, t. 7.
- Salles, P. / Montagné, P. (1900), *La grande cuisine illustrée : sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante*, Monaco, A. Chêne.
- Sand, G. (1839), *Correspondance : 1839*, Paris, Garnier.
- Sand, G. (1840), *Correspondance : avril-décembre 1840*, Paris, Garnier.
- Sand, G. (1842), *Un hiver à Majorque*, Grenoble, Glénat.
- Sand, G. (1846), *Correspondance : 1846*, Paris, Garnier.
- Sand, G. (1858), *Les Beaux Messieurs de Bois-Doré*, Grenoble, Éditions de l'Aurore.
- Sartre, J.-P. (1938), *La Nausée*, Paris, Gallimard.
- Sartre, J.-P. (1983), *Lettres au Castor et à quelques autres*, Paris, Gallimard, t. 1 (1926-1939) et t. 2 (1940-1963).
- Savary, J. (1675), *Le parfait négociant*, Paris, L. Billaine, t. 2.
- Scarron, P. (1655), *Le Gardien de soy-mesme*, Paris, Klicksieck.
- Schefer, C. (1883), *Recueil de voyages et de documents pour servir à l'histoire de la géographie, depuis le XIII^e jusqu'à la fin du XVI^e siècle*, Paris, E. Leroux.
- Schefer, C. (1892), *Le Voyage d'Outremer de Bertrandon de La Broquière, premier écuyer tranchant et conseiller de Philippe le Bon, duc de Bourgogne*, Paris, E. Leroux.
- Sébilleau, P. (1961), *L'Italie des contrastes : Calabre, Pouilles, Lucanie*, Paris, Arthaud.
- Serres, O. de (1599), *La cueillète de la Soye par la nourriture des Vers qui la font : échantillon du Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, éd. M. Bonafous, 1843, Paris, veuve Bouchard-Huzard.
- Serres, O. de (1600), *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, I. Metayer.

- Serres, O. de (1603), *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Grenoble, Dardelet.
- Simenon, G. (1971), *La Disparition d'Odile*, Paris, Presses de la Cité.
- Société Œconomique de Berne (1764), *Mémoires et observations recueillies par la société œconomique de Berne*, Berne, La Société Typographique.
- Souchay, L. (1886), *Le bon cuisinier illustré*, Paris, Librairie Audot.
- Staël, G. de (1807), *Corinne ou l'Italie*, Londres, Peltier, t. 3.
- Stendhal (1830), *Le Rouge et le noir*, Paris, Garnier.
- Stendhal (1836), *Vie de Henri Brulard*, Paris, Le Divan.
- Stendhal (1846), *La chartreuse de Parme*, Paris, Hetzel.
- Stendhal (1955), *Œuvres intimes*, éd. H. Martineau, Paris, Gallimard : Bibliothèque de la Pléiade.
- Stendhal (1962), *Correspondance*, éd. H. Martineau, Paris, Gallimard : Bibliothèque de la Pléiade.
- Tarantino, S. (1999), *Un printemps interrompu : chronique*, Gorcy, Éditions La Vignaubière.
- Tavernier, J.-B. (1676), *Les six voyages de Jean-Baptiste Tavernier, qu'il a fait en Turquie, en Perse et aux Indes*, Paris, G. Clouzier / C. Barbin, v. 1.
- Thevet, A. (1575), *La Cosmographie Universelle*, Paris, G. Chaudière.
- Thiabaud, L. (1877) *Les exploits d'un ermite, avec une lettre inédite de Victor Hugo*, Paris, E. Dentu.
- Thouin, A. (1841), *Voyage dans la Belgique, la Hollande et l'Italie*, Paris, t. 2.
- Töpffer, R. (1839), *Nouvelles genevoises*, Paris, Charpentier.
- Toulouse-Lautrec, M.-P. de (1958), *Cuisine de France et du monde*, Paris, Hachette.
- Toussain (1838), *Nouveau manuel du pêcheur à la ligne, aux filets et autres instruments*, Paris, dépôt des nouveaux manuels.
- Toussaint, J.-P. (1985), *La Salle de bain*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- Traité d'Emmanuel Piloti sur le passage en Terre Sainte* (1441), Paris, Béatrice-Nauwelærts / Louvain, E. Nauwelærts.
- Traité de confiture ou Le nouveau et parfait confiturier* (1689), Paris, Thomas Guillain.
- Tristan l'Hermite (1667), *Le Page disgracié*, Paris, Plon.
- Troyes, C. de (1177), *Yvain ou Le Chevalier au Lion*, Nancy, ATILF.
- Vadé, J.-J. (1757), *Le mauvais plaisant, ou Le drôle de corps*, Paris, Duchesne.
- Valery, A.-C. (1840), *L'Italie confortable : manuel du touriste, appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Paris, J. Renouard.
- Valery, A.-C. (1842), *Curiosités et anecdotes italiennes*, Paris, Amyot.
- Van Linschoten, J. H. / Paludanus, B. (1610), *Histoire de la navigation*, Amsterdam, H. Laurent.
- Varenne, J. de (1740), *Mémoires du chevalier de Ravanne*, Amsterdam, t. 3.
- Vaudoyer, J.-L. (1950), *Italie retrouvée*, Paris, Hachette.
- Vaysse de Villiers, R. V. (1813), *Description routière et géographique de l'Empire français*, Paris, Potey, t. 3.
- Vence, C. / Courtine, R. J. / Desmur, J. (1972), *Les Salades*, Paris, Denoël.
- Vialardi, F. M. / Buoni, T. (1604), *La Contre-lésine, ou plustost Discovrs, constitvtions et lovanges de la liberalité, remplis de Moralité, de doctrine, & beaux traicts admirables*, Paris, A. Saugrain.
- Villon, F. (1461), *Le Testament*, Genève, Droz.
- Vincent, J. (1556), *La pyrotechnie, ou L'art du feu*, Paris, Claude Fremy.

Voltaire (1756), *Collection complete des œuvres de Mr. de Voltaire*, « Mélanges de littérature, d'histoire et de philosophe », Paris, Cramer, t. 4.

Voltaire (1756), *Essay sur l'histoire générale et sur les mœurs et sur l'esprit des nations*, Genève, frères Cramer, t. 4.

Voltaire (1768), *La Princesse de Babylone*, Paris, F. Roches.

Voltaire (1775), *Correspondance*, Genève, t. 92.

Voltaire (1778), *Épîtres*, Paris, Garnier.

Voyages et pardons. Un Pèlerinage en Terre Sainte et au Sinaï au XV^e siècle (1419), Paris, École nationale des Chartes.

Yourcenar, M. (1936), *Feux*, Paris, Gallimard.

Ziffo, M.-É. (1873), *Aperçu des relations commerciales de l'Italie avec les villes russe du littoral de la mer Noire et de la mer d'Azoff*, Paris, E. Dentu.

Zola, É. (1873), *Le Ventre de Paris*, Paris, Gallimard.

Zola, É. (1880), *Nana*, Paris, Gallimard.

Zola, É. (1885), *Germinal*, Paris, Gallimard.

a. Dictionnaires encyclopédiques

Ardoin, A. (1880-1881), *Le dictionnaire des écoles*, Paris, Grandremy et Hénou.

Blanc, E.-R. (1898), *Grande encyclopédie populaire*, Paris, Bruller et Politzer.

Briand (1750), *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets*, Paris, Gissey.

Caraccioli, L.-A. de (1768), *Dictionnaire critique, pittoresque et sentencieux*, Lyon, B. Duplain, t. 1.

Chenaye des Bois, F.-A. A. de la (1751), *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège*, Paris, David le jeune.

Déjean (1769), *Traité raisonné de la distillation*, Paris, Guillyn / Saugrain / Bailly.

Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation (1767), Paris, Vincent, t. 2.

Diderot / D'Alembert (1751-1765), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, Briasson / David / Le Breton / Durand.

Diderot, D. / Eidous, M.-A. / Toussaint, F.-V. (1746), *Dictionnaire universel de médecine, de chirurgie, d'anatomie, de pharmacie et d'histoire naturelle*, Paris, Briasson / David l'aîné / Durand.

Dumas, A. (1873), *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre.

Encyclopédie des gens du monde, répertoire universel des sciences, des lettres et des arts (1833-1844), Paris, Treuttel et Würtz, t. 3.

Favre, J. (1889-1891), *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, Paris, librairie-imprimerie des Halles et de la Bourse de commerce, t. 2.

Favre, J. (1905), *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, Paris, chez l'auteur.

Flammarion, C. (1894-1898) *Dictionnaire encyclopédique universel contenant tous les mots de la langue française et résumant l'ensemble des connaissances humaines à la fin du XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, t. 8.

Fonssagrives, J.-B. (1876), *Dictionnaire de la santé ou Répertoire d'hygiène pratique à l'usage des familles et des écoles*, Paris, C. Delagrave.

- Goulin, G. / Labeyre (1773), *Dictionnaire raisonné-universel de matiere médicale*, Paris, P. François Didot le jeune, t. 4.
- Guérin, M. F.-E. (1839), *Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle et des phénomènes de la nature*, Paris, bureau de souscription, t. 9.
- Guérin, P. (1884), *Dictionnaire des dictionnaires : encyclopédie universelle des lettres, des sciences et des arts*, Paris, A. Picard.
- Höfler, M. (1996), *Dictionnaire de l'art culinaire français : étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, Édisud.
- Lacombe, J. (1782-1791), *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke.
- Lacombe, L. (1789), *Encyclopédie méthodique. Arts et métiers mécaniques*, Paris, Panckoucke / Liège, Plomteux, t. 2.
- Larousse, P. (1922), *Larousse universel en 2 volumes : nouveau dictionnaire encyclopédique*, Paris, Larousse.
- Larousse, P. (1926), *Larousse ménager : dictionnaire illustré de la vie domestique*, Paris, Larousse.
- Larousse, P. (2002), *Larousse agricole* (2002), Paris, Larousse.
- Lémery, L. (1733), *Dictionnaire universel des drogues simples*, Paris, veuve d'Houry.
- Marchal de Bussy, C. (1860), *Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts*, Paris, Lebigre-Duquesne.
- Moreri, L. (1689), *Supplément, ou Troisième volume du Grand dictionnaire historique, ou Mélange curieux de l'histoire sacré et profane*, Paris, D. Thierry.
- Thouin, A. (1821-1823), *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique, ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, Paris, Déterville.
- Trousset, J. (1885-1891), *Nouveau dictionnaire encyclopédique universel illustré*, Paris, Librairie illustrée.
- Valmont de Bomare, J.-C. (1768), *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle*, Paris, Lacombe, t. 2.
- Valmont de Bomare, J.-C. (1775), *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle*, Paris, Brunet, t. 2.

b. Journaux, revues et périodiques

20 Minutes
 24 Heures
 24 heures Montréal
 Acadie Nouvelle
 Action française (L') (1899-1914)
 Actu.fr
 Actualité littéraire, artistique, scientifique (L')
 ActuLyon
 Affiches, annonces et avis divers de la ville de Strasbourg (1818-1840)
 AFP Infos Françaises
 Aisne nouvelle (L')
 Alimentation moderne et les industries annexes (L')

Allez-Racing (1977-1987)
Almanach des ménagères et des gastronomes (1854-1856)
Almanach du commerce de Paris (1797-1838)
Almanach du Magasin pittoresque (1851-1895)
Almanach illustré du Petit Parisien (1890-1942)
Annales agricoles de Roville, ou Mélanges d'agriculture, d'économie rurale et de législation agricole (1824-1837)
Annales de l'agriculture française (1797-1873)
Annales politiques et littéraires (Les) (1883-1939)
Annonces, affiches, et avis divers (1751-1782)
Annuaire général du commerce, de l'industrie, de la magistrature et de l'administration : ou almanach des 500.000 adresses de Paris, des départements et des pays étrangers (1838-1856)
Annuaire-almanach du commerce, de l'industrie, de la magistrature et de l'administration (1857-1908)
Art culinaire (L') (1883-1953)
Avenir d'Arcachon (L') (1870-1934)
Avenir de Touraine (L')
Béarn républicain (Le)
Berry Républicain (Le)
Bien Public (Le)
Bulletin consulaire français : recueil des rapports commerciaux adressés au Ministère des affaires étrangères par les agents diplomatiques de France à l'étranger (1877-1891)
Bulletin de l'Académie nationale de médecine
Bulletin de l'Institut Pasteur (1903-1998)
Bulletin de la Société centrale d'horticulture de Nancy
Bulletin de la Statistique générale de la France (1911-1949)
Bulletin des lois de la République française (1794-1931)
Bulletin mensuel de l'Office de renseignements agricoles (1902-1940)
Bulletin. Club alpin français. Section du Sud-Ouest (1877-1952)
Canada Français (Le)
Candide : grand hebdomadaire parisien et littéraire (1924-1944)
Carillon (Le) : journal artistique et littéraire
Ce soir (1937-1953)
Cette semaine (1946-1952)
Charivari (Le) (1832-1937)
Châtillonnais et l'Auxois (Le) (1847-1944)
Civilisation (La) : journal quotidien (1879-1914)
Cœur des chefs (Le)
Conserve alimentaire (La) (1903-1914)
Constitutionnel (Le) (1819-1914)
Corsaire (Le) (1823-1858)
Corse Matin
Courrier du Gard (Le) (1831-1873)

Courrier International
Courrier picard (Le)
Cri de Paris (Le) (1897-1950)
Croix (La)
Croix du Nord (La)
Cyrano : satirique hebdomadaire (1924-1940)
Décideurs Magazine
Dépêche de Brest (La)
Dépêche du Midi (La)
Devoir (Le)
Diligence (La) : journal des voyageurs (1845-1850)
Dimanche illustré (1923-1944)
Documents pour la classe : moyens audio-visuels (1956-1967)
Dossiers pédagogiques de la radio et de la télévision scolaire
Droit (Le)
Écho des syndicats agricoles (L') (1904-1944)
Écho français (L') (1829-1847)
Échos (Les)
Échos Week-End (Les)
Elle
Enseignement ménager (Le) : revue mensuelle (1904-1910)
Époque (L') (1937-1950)
Équipe (L')
Équipe magazine (L')
Essor (L') : revue littéraire mensuelle de jeunes
Est Républicain (L')
Excelsior : journal illustré quotidien (1910-1943)
Express (L')
Express Styles
Fantasio : magazine gai (1906-1948)
Femmes d'Aujourd'hui
Figaro (Le)
Figaro (Le). Supplément littéraire du dimanche
Figaro littéraire (Le)
Figaro Magazine (Le)
Franc-tireur (Le) : organe des Mouvements unis de résistance : mensuel malgré la Gestapo et la police de Vichy : édition de Paris (1941-1957)
France (La) : politique, scientifique et littéraire (1862-1937)
France-Soir
Fromagerie française (La) : organe technique de l'industrie laitière (1930-1940)
Fronde (La) (1897-1930)
Ganterie : revue technique des industries du gant (1919-1967)
Gastronome (Le) : journal universel du goût (1830-1831)
Gaulois (Le) : littéraire et politique (1868-1929)

Gazette de Bayonne, de Biarritz et du Pays basque (1923-1940)
Gazette du commerce (1763-1783)
Gil Blas (1879-1940)
Grandgousier : revue de gastronomie médicale (1934-1956)
Grazia
Gringoire : le grand hebdomadaire parisien (1928-1944)
Histoire de l'Académie royale des sciences (1702-1797)
Humanité (L')
Illustrée (L') : journal mensuel littéraire, artistique, commercial (1928-1939)
Indépendant (L')
Indicateur marseillais : guide du commerce (1852-1979)
Intransigeant (L') (1880-1948)
Jeunes (Les) : courrier de quinzaine du journal Le Patronage
Journal (Le) (1892-1944)
Journal d'agriculture pratique, de jardinage et d'économie domestique (1837-1908)
Journal de Belfort et du Haut-Rhin
Journal de bibliographie médicale (1809-1819)
Journal de Gien (Le)
Journal de la parfumerie française (1888-1914)
Journal de la Société d'archéologie et du Comité du Musée lorrain (1852-1900)
Journal de Montréal (Le)
Journal de Québec (Le)
Journal de Vichy (1870-1965)
Journal des dames et des demoiselles (1841-1902)
Journal des gourmands
Journal du Midi (Le)
Justice (La) (1880-1976)
Juvénal : pamphlétaire hebdomadaire (1933-1970)
Libération
Liberté (La) (1865-1940)
LilleActu
Linéaires
Lyon horticole
M Le Magazine du Monde
Madame Figaro
Magasin littéraire (Le)
Maison (La)
Matin (Le) (1884-1944)
Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique (1785-1872)
Mémoires de l'Académie de Nîmes
Mémoires de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Marseille
Mémorial bordelais (Le) : feuille politique et littéraire (1814-1862)
Mémorial de la Loire et de la Haute-Loire (1854-1930)
Mercure de France (1724-1965)

Mercure galant (1678-1714)
Messin (Le) (1884-1947)
Métro
Meuse (La)
Midi Libre
Mon dimanche : revue populaire illustrée (1902-1914)
Monde (Le)
Montagne (La)
Moustique
Nice artistique : journal littéraire, industriel et financier (1878-1898)
Nîmes-soir (1919-1921)
Nouveau Mercure (Le)
Nouvel Obs (Le)
Nouvelle Gazette (La)
Nouvelle presse (La) (1900-1929)
Nouvelles de Versailles (Les)
Nouvelliste (Le)
Nouvelliste d'Alsace (Le) (1923-1940)
Œil régional (L')
Œuvre (L')
Ouest-Éclair (L') : journal quotidien d'informations, politique, littéraire, commercial (1899-1944)
Ouest-France
Pandore (Le) : journal des spectacles, des lettres, des arts, des mœurs et des modes (1823-1830)
Panthéon de l'industrie (Le) (1875-1911)
Paris Match
Paris-midi
Paris-Normandie
Paris-Soir
Parisien (Le)
Parisien Économie (Le)
Pâtissier français (Le) : organe du Syndicat des pâtissiers de Paris (1900-1939)
Patriote de Nice et du Sud-Est (Le) (1945-1967)
Petit Bleu d'Agen (Le)
Petit Clermontois (Le) (1885-1894)
Petit écho de la mode (Le) (1880-1955)
Petit Havre (Le) (1899-1917)
Petit journal (Le) (1863-1944)
Petit libéral de Cusset-Vichy (Le) (1878-1944)
Petit Parisien (Le)
Point (Le)
Points de Vente
Populaire du Centre (Le)
Pot-au-feu (Le) : journal de cuisine pratique et d'économie domestique (1893-1956)
Presse (La) (Montréal)

Presse (La) (Paris, 1836-1952)
Presse Océan
Presse+ (La)
Progrès (Le)
Progrès libéral (Le) : journal quotidien (1868-1888)
Provence (La)
Province (La)
Radical (Le) (1881-1931)
Radical de Marseille (Le) (1879-1944)
Recueil de l'Académie des sciences, belles-lettres et arts de Tarn-et-Garonne (1885-1926)
Recueil de médecine vétérinaire (1824-1999)
République des Pyrénées (La)
République du Centre (La)
Réveil du St-Gironnais (Le) (1885-1943)
Revue contemporaine (1852-1856)
Revue de Paris (La) (1894-1970)
Revue des deux mondes (1829-1971)
Revue des vins et liqueurs et des produits alimentaires pour l'exportation (1877-1949)
Revue hebdomadaire (La) : romans, histoire, voyages (1892-1939)
Revue politique et littéraire (La) (1871-1933)
Revue savoisiennne : journal publié par l'Association florimontane d'Annecy (1947)
Salle à manger (La) : chronique de la table (1864-1866)
Savoie-Almanach (1925-1942)
Semaine vétérinaire (La) (1886-1928)
Soir (Le) (Bruxelles)
Soir (Le) (Paris, 1869-1932)
Soleil (Le)
Soleil de Châteauguay (Le)
Spectateur du Nord (Le) : journal politique, littéraire et moral
Stamboul (Le)
Sud Ouest
Sylphide (La) (1839-1885)
Télégramme (Le)
Télérama
Tell (Le) : journal des intérêts coloniaux
Tempo. Édition française
Temps (Le) (Genève)
Temps (Le) (Paris, 1861-1942)
Terre de chez nous (La)
Tintamarre (Le) (1843-1899)
Toque blanche (La) (1924-1937)
Tour du monde (Le) : nouveau journal des voyages (1850-1890)
Tourangeau (Le) : journal hebdomadaire, organe des intérêts agricoles, vinicoles, industriels et commerciaux de la région

Tribune (La)
Tribune de Genève
Union (L')
Var-matin
Vie et bonté (1948-1972)
Vie parisienne (La) (1863-1970)
Vieux papier (Le) (1900-2009)
Vif (Le)/Express (L')
Voix du Nord (La)
Voix du Nord (La) (Montreuil)

B. Sources secondaires

- Abeillé, A. / Godard, D. (2021), *La grande grammaire du français*, Arles, Actes Sud / Paris, Imprimerie nationale Éditions.
- Adam, J.-M. (1989), « Pour une pragmatique linguistique et textuelle », dans C. Reichler (dir.), *L'Interprétation des textes*, Paris, Éditions de Minuit, p. 183-222.
- Adam, J.-M. (1990), *Éléments de linguistique textuelle. Théorie et pratique de l'analyse textuelle*, Liège, Mardaga.
- Aitken, A. J. (1971), « Historical dictionaries and the computer », dans R. A. Wisbey (éd.), *The computer in literary and linguistic research. Papers from a Cambridge symposium*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 3-17.
- Albert, S. (2018), *Analyse diachronique du Trésor de la Langue Française et de l'Oxford English Dictionary : Le traitement des emprunts*, Cergy, Université de Cergy Pontoise.
- Alinei, M. et Nissan, E. (2007), « L'etimologia semitica dell'it. pizza e dei suoi corradicali est-europei, turchi, e dell'area semitica levantina », *Quaderni di semantica*, vol. 28, n° 1, p. 117-135.
- Anastassiadis-Syméonidis, A. / Nikolaou, G. (2011), « L'adaptation morphologique des emprunts néologiques : en quoi est-elle précieuse ? », *Langages*, vol. 183, n° 3, p. 119-132.
- Andreoli, I. (2018), « Impressions italiennes : imprimeurs, auteurs et livres italiens à Lyon au XVI^e siècle », *Cahiers d'études italiennes*, n° 27 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/cei/5167>].
- Andronache, M. (2008), « Le problème de la continuité en lexicologie historique. Réflexions à partir de la pratique lexicographique dans le cadre du projet DETCOL », dans J. Durand, B. Habert, B. Lacks (2008), p. 1103-1116 [en ligne, URL : <https://www.linguistiquefrancaise.org/articles/cmlf/pdf/2008/01/cmlf08181.pdf>]
- Aneau, B. (1990) [1550], *Le Quintilien horacien*, dans F. Goyet (éd.), *Traité de poétique et de rhétorique de la Renaissance*, Paris, Librairie générale française.
- Arendt, H. (1972), *La crise de la culture : huit exercices de pensée politique*, Paris, Gallimard.
- Argod-Dutard, F. (2004), *Quelles perspectives pour la langue française ? Histoire, enjeux et vitalité du français en France et dans la francophonie*, Rennes, Presses universitaires de Rennes [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/pur/31762>].
- Arrivé, M. et al. (1986), *La Grammaire d'aujourd'hui : guide alphabétique de linguistique française*, Paris, Flammarion.

- Attruia, F. (2010a), « De l'approche lexicoculturelle des dictionnaires monolingues : le nouveau Petit Robert 2010, version électronique », *Éla. Études de linguistique appliquée*, vol. 157, n° 1, p. 9-22.
- Attruia, F. (2010b), « G. Maiello, *Dictionnaires en temps virtuel : nouvelles diffusions, nouveaux objectifs* [compte-rendu] », *Testi e linguaggi*, vol. 4., p. 291-293.
- Aupetit, H. / Desbois-Ientile, A. / Suzzoni, C. (2016), *Le bon air latin*, Paris, Fayard.
- Auroux, S. (1989), *Encyclopédie philosophique universelle I. L'univers philosophique*, Paris, PUF.
- Auroux, S. (1994a), *La révolution technologique de la grammatisation*, Liège, Mardaga.
- Auroux, S. (1994b), « La grammatisation des vernaculaires européens », *Genèse de la (des) norme(s) linguistique(s), Hommage à Guy Hazaël-Massieux*, Langues et langage, n° 4, p. 18-25.
- Auroux, S. (1996), *La philosophie du langage*, Paris, PUF.
- Baglioni, D. (2020), « Per la storia di *grattachecca* », dans V. Faraoni et M. Loporcaro (éds), *'E parole de Roma : studi di etimologia e lessicografia romanesche*, Berlin / Boston, De Gruyter.
- Baker, C. (2016), « De l'histoire des textes à l'histoire des mots », dans S. Dörr et Y. Greub (2016), p. 11-31.
- Baldinger, K. (1966), « Les mots lyonnais et francoprovençaux en français », *Mélanges de linguistique et philologie romanes offerts à Monseigneur Pierre Gardette*, Travaux de linguistique et de littérature, vol. 4, n° 1, p. 59-80.
- Balsamo, J. (1989), « *L'Italie française* ». *Italianisme et anti-italianisme en France à la fin du XVI^e siècle*, Thèse pour le doctorat d'État ès-lettres dirigée par M. Marc Fumaroli, Université de Paris IV - Sorbonne.
- Balsamo, J. (1992), *Les rencontres des Muses. Italianisme et anti-italianisme dans les Lettres françaises de la fin du XVI^e siècle*, Genève, Slatkine.
- Balsamo, J. (1998), *Passer les monts. Français en Italie - l'Italie en France (1494-1525)*, Actes du X^e colloque de la Société française d'étude du Seizième Siècle, Paris, H. Champion.
- Balsamo, J. (2015), *L'amorevolezza verso le cose italiane. Le livre italien à Paris au XVI^e siècle*, Paris, Droz.
- Balsamo, J. / Bleuler, A. K. (2016), *Les cours comme lieux de rencontre et d'élaboration des langues vernaculaires (1480-1620). Höfe als Laboratorien der Volkssprachigkeit (1480-1620)*, Genève, Droz.
- Barbi, M. (1994) [1938], *La nuova filologia e l'edizione dei nostri scrittori da Dante al Manzoni*, Florence, Le Lettere.
- Bastuji, J. (1979), « Notes sur la créativité lexicale », dans R. Adda et al. (éds), *Néologie et lexicologie : hommage à Louis Guilbert*, Paris, Larousse, p. 12-20.
- Beccaria, G. L. (2009), *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milan, Garzanti.
- Bédier, J. (1928), « La tradition manuscrite du Lai de l'ombre : réflexions sur l'art d'éditer les anciens textes », *Romania*, n° 54, p. 161-196 et 321-356.
- Béjoint, H. (2000), *Modern Lexicography : an introduction*, Oxford / New York, Oxford University Press.
- Béjoint, H. (2005), « Dictionnaires anciens, dictionnaires nouveaux, représentation de la langue et du discours », *Revue française de linguistique appliquée*, vol. 10, n° 2, p. 11-18.

- Béjoint, H. (2007), « Informatique et lexicographie de corpus : les nouveaux dictionnaires », *Revue française de linguistique appliquée*, vol. 12, n° 1, p. 7-23.
- Belleau, R. (2016) *Attribution et variation du genre d'emprunts à l'anglais, à l'italien, au japonais et à l'arabe*, Mémoire de maîtrise, Québec, Université de Laval.
- Beltrami, P. G. (2008), « Lessicografia e filologia in un dizionario storico dell'italiano antico », dans C. Ciociola (éd.), *Storia della lingua italiana e filologia. Atti del VII Convegno ASLI*, Associazione per la Storia della Lingua Italiana, Florence, Franco Cesati Editore, p. 235-248.
- Benveniste, E. (1959), « L. Deroy. *L'emprunt linguistique* [compte-rendu] », *Bulletin de la Société Linguistique de Paris*, t. 54, p. 47-48.
- Benveniste, É. (1966), *Problèmes de linguistique générale I*, Paris, Gallimard.
- Benveniste, É. (1974), *Problèmes de linguistique générale II*, Paris, Gallimard.
- Bergeron-Maguire, M. (2018), *Le français en Haute-Normandie aux XVII^e et XVIII^e siècles. Le témoignage des textes privés et documentaires*, Strasbourg, ÉLiPhi.
- Bergounioux, G. (1994), *Aux origines de la linguistique française*, Paris, Pocket.
- Bernard, M. (1999), *Introduction aux études littéraires assistées par ordinateur*, Paris, PUF.
- Bernard, P. et al. (2002), « Les ressources de l'ATILF pour l'analyse lexicale et textuelle : TLFi, Frantext et le logiciel Stella », *Lexicometra : 8^{èmes} Journées Internationales d'Analyses Statistiques des Données Textuelles (JADT 2002)*, p. 137-149.
- Berruto, G. (1990), « Italiano regionale, commutazione di codice e enunciati mistilingui », dans M. Cortellazzo et A. M. Mioni (éds), *L'italiano regionale*, Rome, Bulzoni, p. 105-130.
- Berruto, G. (2005), « Hochsprache und Dialekt als kritischer Fall für die Kontaktlinguistik », dans E. Egger, J. Schmidt et D. Stellmacher (éds), *Moderne Dialekte - Neue Dialektologie*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, p. 87-112.
- Berruto, G. (2009), « Confini tra sistemi, fenomenologia del contatto linguistico e modelli del *code switching* », dans G. Iannaccaro et V. Matera (éds), *La lingua come cultura*, Turin, UTET, p. 3-34.
- Berruto, G. / Burger, H. (1985), « Aspetti del contatto fra italiano e tedesco in Ticino », *Archivio Storico Ticinese*, n° 101, p. 29-76.
- Bertolino, A. (2018), « Traduire de l'italien pour "illustrer" la langue française : une situation paradoxale ? Interrogations autour de quelques préfaces (1540-1552) », *Cahiers d'études italiennes*, n° 27 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/cei/5213>].
- Bertrand, G. / Fratigné, J.-Y. / Giaccone, A. (2016), *La France et l'Italie : histoire de deux nations sœurs de 1660 à nos jours*, Paris, Armand Colin.
- Betz, W. (1949), *Deutsch und Lateinisch : Die Lehnbildungen der althochdeutschen Benediktinerregel*, Bonn, H. Bouvier.
- Betz, W. (1975), « Lehnwortschatz », dans H. Stammerjohann (dir.), *Handbuch der Linguistik. Allgemeine und angewandte Sprachwissenschaft*, Munich, Nymphenburger, p. 250-251.
- Biber, D. (1993), « Representativeness in Corpus Design », *Literary and Linguistic Computing*, vol. 8, n° 4, p. 243-257.
- Biber, D. / Conrad, S. / Reppen, R. (1998), *Corpus Linguistics : Investigating Language Structure and Use*, New York, Cambridge University Press.
- Bienassis L. / Campanini, A. (2018), « La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe », dans F. Quellier et P. Briost

- (éds), *La table de la Renaissance : le mythe italien*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, p. 29-88.
- Bilger, M. (2000), *Corpus : Méthodologies et applications linguistiques*, Paris, Honoré Champion.
- Blanche-Benveniste, C. (1990), *Le français parlé : études grammaticales*, Paris, Éditions du CNRS.
- Blanche-Benveniste, C. (2000), « Types de corpus », dans M. Bilger (2000), p. 11-76.
- Bliss, A. J. (1966), *A dictionary of foreign words and phrases in current English*, New York, Dutton.
- Bloomfield, L. (1933), *Language History*, H. Hoijer (éd.), New York, Holt, Rinehart and Winston.
- Bogaards, P. (2003), « Uses and users of dictionaries », dans P. van Sterkenburg (éd.), *A Practical guide to Lexicography*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, p. 26-33.
- Bogaards, P. (2009), « Du bon usage des dictionnaires : étude critique de quelques livrets d'accompagnement », dans M. Heinz (dir.), *Le dictionnaire maître de langue. Lexicographie et didactique*, Berlin, Frank & Timme, p. 229-244.
- Boisson, C. / Kirtchuk, P. / Béjoint, H. (1991), « Aux origines de la lexicographie : les premiers dictionnaires monolingues et bilingues », *International Journal of Lexicography*, vol. 4, n° 4, p. 261-315.
- Bornes-Varol, M.-C. / Furniss, S. (2011), « Une méthodologie pour l'étude des situations de contact », dans M.-C. Bornes-Varol (éd.), *Choc des langues et des cultures ? Un discours de méthode*, Vincennes, Presses Universitaires de Vincennes, p. 425-495.
- Boucher, J. (1998), « Les Italiens à Lyon », dans J. Balsamo (1998), p. 39-46.
- Boulan, H. R. (1934), *Les mots d'origine étrangère en Français (1650-1700)*, Amsterdam, H. J. Paris.
- Boulanger, J.-C. (2010), « Sur l'existence des concepts de "néologie" et de "néologisme". Propos sur un paradoxe lexical et historique », *Actes Del I Congrès Internacional de Neologia de Les Llengües Romàniques*, Barcelone, Université Pompeu Fabra, p. 31-73 [aussi en ligne, URL : https://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger_2010].
- Boulanger, J.-C. / Malkowska, A. (2008), « Itinéraires croisés des emprunts en alimentation : Les années *Petit Robert* », dans J. Pruvost (2008), p. 103-136.
- Bourciez, É. et J. (1958), *Précis historique de phonétique française*, Paris, C. Klincksieck.
- Brancaglion, C. (2021), « Mots italiens dans les espaces francophones : nouvelles ressources lexicographiques », *Italiano LinguaDue*, vol. 13, n° 1, p. 579-603.
- Brillat-Savarin, J. A. (1982) [1825], *Physiologie du Goût*, Paris, Flammarion.
- Brunet, E. (2004), « Changements et variations quantifiables dans la langue française », dans F. Argod-Dutard (2004), p. 111-136 [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/pur/31793>].
- Brunot, F. (1905-1938), *Histoire de la langue française, des origines à nos jours*, Paris, A. Colin.
- Brunot, F. (1928), *Les mots témoins de l'histoire*, lu dans la séance publique annuelle du vendredi 23 novembre 1928, Paris, Institut de France.
- Brunot, F. (1953), *Histoire de la langue française, des origines à nos jours*, Paris, A. Colin, t. 13.
- Buben, V. (1935), *Influence de l'orthographe sur la prononciation du français moderne*, Bratislava, Filosofická fakulta University Komenského v Bratislavě.
- Buchi, É. / Chauveau, J.-P. / Pierrel, J.-M. (2016), *Actes du XXVII^e Congrès international de linguistique et philologie romanes*, Strasbourg, ÉLiPhi.

- Bulot, T. et Blanchet, P. (2013), *Une introduction à la sociolinguistique : pour l'étude des dynamiques de la langue française dans le monde*, Paris, Éditions des archives contemporaines.
- Burgio, M. (2015), « Dai pascoli lombardi alle tavole di tutta Italia. L'irresistibile ascesa dello stracchino », dans M. Arcangeli (éd), *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Soveria Mannelli, Rubettino.
- Buridant, C. (1986) « Lexicographie et glossographie médiévales. Esquisse de bilan et perspectives de recherche », dans C. Buridant *et al.*, *La lexicographie au Moyen Âge*, Villeneuve-d'Asq, Presses universitaires de Lille, p. 9-46.
- Camps, J.-B. (2015), « Copie, authenticité, originalité dans la philologie et son histoire », *Questes. Revue pluridisciplinaire d'études médiévales*, n° 29, p. 35-67.
- Camps, J.-B. (2018), « Où va la philologie numérique ? », dans F. Coste et A. Mussou (dir.), *Fabula-LhT*, n° 20, « Le Moyen Âge pour laboratoire » [en ligne, URL : <https://www.fabula.org/lht/20/camps.html>].
- Capuz (1997), « Towards a Typological Classification of Linguistic Borrowing (Illustrated with Anglicisms in Romance Languages) », *Revista Alicantina de Estudios Ingleses*, n° 10, p. 81-94.
- Carnevale Schianca, E. (2011), *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Florence, Olschki.
- Carr, M. (1997), « Internet dictionaries and lexicology », *International Journal of Lexicography*, vol. 10, p. 209-230.
- Carstensen, B. (1968), « Zur Systematik und Terminologie deutsch-englischer Lehnbeziehungen », dans H. E. Brekle et L. Lipka (dir.), *Wortbildung, Syntax und Morphologie. Festschrift zum 60. Geburtstag von Hans Marchand am 1. Oktober 1967*, The Hague / Paris, Mouton, p. 32-45.
- Cartier, E. (2016), « Neoveille, système de repérage et de suivi des néologismes en sept langues », *Neologica*, n° 10, p. 101-131.
- Cartier, E. (2019), « Emprunts en français contemporain : étude linguistique et statistique à partir de la plateforme Néoveille », dans A. Kacprzak, R. Mudrochová et J.-F. Sablayrolles (2019), p. 145-186.
- Cartier, E. / Sablayrolles, J.-F. (2009), « Néologismes, dictionnaires et informatique », *Cahiers de Lexicologie*, n° 93, p. 175-192.
- Cartier, E. *et al.* (2018), « Détection automatique, description linguistique et suivi des néologismes en corpus : point d'étape sur les tendances du français contemporain », *Congrès Mondial de Linguistique Française - CMLF 2018* [en ligne, URL : https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/pdf/2018/07/shsconf_cmlf2018_08002.pdf].
- Cassin, B. (2007), *Google-moi. La deuxième mission de l'Amérique*, Paris, Albin Michel, 2007.
- Catach, N. *et al.* (1971), *Orthographe et lexicographie (Littré, Robert, Larousse)*, Paris, Didier.
- Cavigneaux, A. (1980-1983), « Lexikalische Listen », *Reallexikon der Assyriologie*, vol. 6, p. 609-641.
- Céard, J. / Margolin, J.-C. (1987), *Voyager à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Cerquiglini, B. (1983), « Éloge de la variante », *Langages*, vol. 17, n° 69, p. 25-35.

- Cerquiglini, B. (1989), *Éloge de la variante : histoire critique de la philologie*, Paris, Éditions du Seuil.
- Cerruti, M. / Gorla, E. (2021), « Varietà italo-romanze in contesto migratorio : il piemontese d'Argentina in contatto con lo spagnolo », dans M. E. Favilla et S. Machetti (éds), *Lingue in contatto e linguistica applicata : individui e società*, Milan, AItLA, p. 125-139.
- Cerruti, M. / Regis, R. (2005), « Code switching e teoria linguistica : la situazione italo-romanza », *Italian Journal of Linguistics*, vol. 17, n° 1, p. 179-207.
- Chadelat, J.-M. (2000), *Valeur et fonctions des mots français en anglais à l'époque contemporaine*, Paris / Montréal, L'Harmattan.
- Chambon, J.-P. (1991), « Étymologie française (et gallo-romane) : un bilan (1971-1991) », *Travaux de linguistique*, n° 23, p. 69-89.
- Chambon, J.-P. (2005), « Après le Dictionnaire des régionalismes de France : bilan et perspectives », dans M. Glessgen et A. Thibault (éds), *La lexicographie différentielle du français et le « Dictionnaire des régionalismes de France »*. Actes du Colloque en l'honneur de Pierre Rézeau pour son soixante-cinquième anniversaire, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, p. 3-29.
- Chambon, J.-P. / Greub, Y. (2015), « Un ensemble de postulats pour la philologie (romane) : la dernière leçon d'Alberto Varvaro », *Revue de Linguistique romane*, n° 79, p. 629-638.
- Chesley, P. / Baayen, R. H. (2010), « Predicting new words from newer words : Lexical borrowings in French », *Linguistics*, vol. 48, n° 6, p. 1343-1374.
- Chomsky, N. (1957), *Syntactic Structures*, La Haye, Mouton & Co.
- Cipriani, A. (2016), *Harry's Bar di Venezia - Le ricette della tradizione*, Florene, Giunti.
- Clyne, M. (2004), *Dynamics of Language Contact*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Clyne, M. G. (1967), *Transference and Triggering. Observations on the language assimilation of postwar German-speaking migrants in Australia*, La Hague, Martinus Nijhoff.
- Coluccia, R. (2006), « Strumenti informatici e riflessi sul lavoro del lessicografo », dans W. Schweickard (2006), p. 59-70.
- Condamines, A. et Dehaut, N. (2011), « Mise en œuvre des méthodes de la linguistique de corpus pour étudier les termes en situation d'innovation disciplinaire : le cas de l'exobiologie », *Meta*, vol. 56, n° 2, p. 266-283.
- Corbin, P. / Gasiglia, N. (2010), « Représentations lexicographiques actuelles du lexique français : aperçus sur les choix de nomenclatures », *Cahiers de lexicologie*, n° 96, p. 35-65.
- Cormerais, F. / Gilbert, J. A. (2016), « Introduction », *Études digitales*, n° 1, p. 11-16.
- Coseriu, E. (1969), « Sistema, norma e 'parola' », *Studi linguistici in onore di Vittore Pisani*, Brescia, Paideia, p. 235-253.
- Cotte, D. (2016), « Les données de la recherche. Un objet de la recherche en sciences humaines et sociales ? », *Études digitales*, n° 2, p. 23-39.
- Cottez, H. (1987), « Sur quelques problèmes de dénomination », *Cahiers de lexicologie*, n° 50, p. 71-78.
- Cottin, P. (1894), *Revue rétrospective*, Paris, Librairie Lepin, t. 20.
- Courbon, B. (2009), *Étude sémantique des mots « chance », « fortune », « hasard » et « risque » du XVIII^e au XXI^e siècle : perspectives sur le lexique du français et ses usages*, Thèse de doctorat en Sciences du langage, sous la direction de S. Rémi-Giraud et J.-C. Boulanger, Lyon 2 / Université Laval (Québec, Canada).

- Curell Aguilà, C. (2009), *Diccionario de galicismos del español peninsular contemporáneo*, Strasbourg, ÉLiPhi.
- Cypionka, M. (1994), *Französische « Pseudoanglizismen » : Lehninformationen zwischen Entlehnung, Wortbildung, Form- und Bedeutungswandel*, Tübinger Beiträge zur Linguistik 401, Tübingen, Narr.
- Dal, G. / Namer, F. (2012), « Faut-il brûler les dictionnaires ? Ou comment les ressources numériques ont révolutionné les recherches en morphologie », *Actes du 3^e Congrès Mondial de Linguistique Française*, Lyon, p. 1261-1276.
- Dalbera, J.-P. (2002), « Le corpus entre données, analyse et théorie », *Corpus*, n° 1, p. 89-104 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/corpus/10>].
- Darbelnet, J. (1976), *Le Français en contact avec l'anglais en Amérique du nord*, Québec, Presses de l'Université de Laval.
- Dardi, A. (1992), *Dalla provincia all'Europa. L'influsso del francese sull'italiano tra il 1650 e il 1715*, Florence, Le Lettere.
- Darmesteter, A. (1877), *De la Création actuelle de mots nouveaux dans la langue française et des lois qui la régissent*, Thèse de doctorat présentée à la faculté des Lettres de Paris, Paris, F. Vieweg.
- Dauzat, A. (1939), « Le genre d' "agrume" à l'Académie », *Le français moderne*, t. 7, p. 300.
- De Schryver, G.-M. (2003), « Lexicographers' Dreams in the Electronic-Dictionary Age », *International Journal of Lexicography*, vol. 16, n° 2, p. 143-199.
- Delesalle, S. / Girardin, C. (1998), « Les formes du colinguisme dans les dictionnaires français-latin 1539-1671 », *Langage et société*, n° 83-84, p. 79-96.
- Delisle, L. (1851), *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie, au Moyen Âge*, Évreux, A. Hérisssey.
- Depecker, L. (2001), *L'invention de la langue : le choix des mots nouveaux*, Paris, Colin / Larousse.
- Deriu, E. (2007), « À cheval entre la France et l'Italie : le lexique relatif à l'art équestre dans les traités français d'équitation à la Renaissance (fin XVI^e-début XVII^e siècle) », dans O. Bertrand, H. Gerner, B. Stumpf (éds), *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, Palaiseau, Éditions de l'École Polytechnique, p. 223-233.
- Deroy, L. (1956), *L'emprunt linguistique*, Paris, Les Belles Lettres.
- Deroy, L. (1980), « Vingt ans après *L'emprunt linguistique* : critiques et réflexions », *Cahiers de l'Institut linguistique Louvain*, vol. 6, n°1-2, p. 7-18.
- Derrida, J. (1972), *La dissémination*, Paris, Éditions du Seuil.
- Diaz Martinez, L. (2014), « Dictionnaires et nouvelles technologies. D'une renaissance de la lexicographie et d'un livre pionnier », *Les cahiers du dictionnaire*, n° 6, p. 205-220.
- Dörr, S. / Greub, Y. (2016), *Quelle philologie pour quelle lexicographie ?*, Heidelberg, Universitätsverlag Winter, « Studia romanica », n° 197.
- Dotoli, G. (2008), *Jardin d'Italie : voyageurs français à la découverte de l'art de vivre*, Paris, H. Champion.
- Dotoli, G. (2010), *Le français, langue d'Orient ?*, Paris, Hermann.
- Dotoli, G. (2014), « La révolution informatique du dictionnaire », *Cahiers du dictionnaire*, n° 6, p. 19-41.
- Dotoli, G. (2015), « Des mots méditerranéens, une culture plurielle », *Les Cahiers du dictionnaire*, n° 7, p. 19-27.

- Dotoli, G. (2016), « Des mots méditerranéens voyageant vers la France », *Les Cahiers du dictionnaire*, n° 8, p. 47-68.
- Dubois, J. et al. (1994), *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*, Paris, Larousse.
- Dubost, J.-F. (1997), *La France italienne. XVI^e-XVII^e siècle*, Paris, Aubier.
- Duckworth, D. (1977), « Zur terminologischen und systematischen Grundlage der Forschung auf dem Gebiet der englisch-deutschen Interferenz. Kritische Übersicht und neuer Vorschlag », dans H. Kolb et H. Lauffer (dir.), *Sprachliche interferenz. Festschrift für Werner Betz zum 65. Geburtstag*, Tübingen, Niemeyer, p. 36-56.
- Duclos, J. (1991), *Les particularités lexicales du français d'Algérie : (français colonial, pataouète, français des Pieds-Noirs) de 1830 à nos jours*, Thèse de doctorat en linguistique, sous la direction de N. Gueunier, Tours, Université de Tours.
- Duclos, J. (1992), *Dictionnaire du français d'Algérie*, Paris, C. Bonneton.
- Ducrot, O. / Todorov, T. (1972), *Dictionnaire encyclopédique des sciences du langage*, Paris, Éditions du Seuil.
- Durand, J. / Habert, B. / Lacks, B. (éds) (2008), *Congrès Mondial de Linguistique Française - CMLF'08*, Paris, Institut de Linguistique Française.
- Durkin, P. (2009), *The Oxford guide to etymology*, Oxford, Oxford University Press.
- Duval, F. (2007), « À quoi sert encore la philologie ? », *Laboratoire italien*, n° 7 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/laboratoireitalien/128>].
- Enckell, P. (2017), *Dictionnaire historique et philologique du français non conventionnel*, Paris, Classiques Garnier.
- Enfield, N. J. (2003), *Linguistic epidemiology : semantics and grammar of language contact in mainland Southeast Asia*, Londres, Routledge Curzon.
- Estienne, H. (1852) [1569], *Traicté de la Conformité du langage françois avec le grec*, éd. L. Fougère, Paris, J. Delalain.
- Estienne, H. (1980) [1578], *Deux dialogues du nouveau langage françois*, éd. P. M. Smith, Textes de la Renaissance, n° 55, Paris, Classiques Garnier.
- Fabre, C. / Lecolle, M. (2009), « S'approprier des instruments d'observation de la langue pour élaborer des recherches : le TLFi et Frantext pour des étudiants de linguistique », *Pratiques : linguistique, littérature, didactique*, n° 143/144, p. 139-152 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/pratiques/1424>].
- Fantuzzi, M. (2011), « Italianismi nel francese moderno e contemporaneo », *Studi di Lessicografia Italiana*, vol. 28, p. 285-317.
- Fodor, I. (1959), « The origin of grammatical gender », *Lingua*, vol. 8, p. 1-41.
- Folena, G. (2002) [1960], « Filologia testuale e storia linguistica », dans *id.*, *Textus textis. Lingua e cultura poetica delle origini*, Turin, Bollati Boringhieri, p. 59-77.
- Formisano, L. (2006), « Contatti linguistici all'interno della Romània : lingue romanze e italiano, sardo », dans G. Ernst et al. (éds), *Romanische Sprachgeschichte. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen*, Berlin, Walter de Gruyter, p. 1758-1776.
- Fornaro, S. (2011), « Karl Lachmann et sa méthode », *Revue germanique internationale*, n° 14, p. 125-138.
- Foulet, L. (1919), *Petite syntaxe de l'ancien français*, Paris, H. Champion.

- Frei, H. (1936), « Monosyllabisme et polysyllabisme dans les emprunts linguistiques », *Bulletin de la Maison Franco-Japonaise*, vol. 8, n°1, p. 77-164.
- Fries, C. / Pike, K. (1949), « Coexistent Phonemic Systems », *Language*, vol. 25, p. 29-50.
- Frosini, G. (1993), *Il cibo e i signori : la mensa dei priori di Firenze nel quinto decennio del sec. 14*, Florence, Accademia della Crusca.
- Frosini, G. (2009), « L'italiano in tavola », dans P. Trifone (éd.), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Rome, Carocci, p. 79-103.
- Frosini, G. (2016), « 26. Linguistica e filologia », dans S. Lubello (éd.), *Manuale di linguistica italiana*, Berlin / Boston, De Gruyter, p. 612-632.
- Frosini, G. (2019), « Il linguaggio del cibo : un linguaggio settoriale ? », dans J. Visconti (éd.), *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, Bologne, Il Mulino, p. 151-165.
- Funaioli, G. / Migliorini, B. (1933), « Lessicografia », *Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*, Roma, Istituto Treccani, vol. 20 [en ligne, URL : [https://www.treccani.it/enciclopedia/lessicografia_\(Enciclopedia-Italiana\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/lessicografia_(Enciclopedia-Italiana)/)].
- Galinsky, H. (1967), « Stylistic Aspects of Linguistic Borrowing. A Stylistic View of American Elements in Modern German », dans B. Cartensen et H. Galinsky (éds), *Amerikanismen der deutschen Gegenwartssprache. Entlehnungsvorgänge und ihre stilistischen Aspekte*, Heidelberg, Winter, vol. 2, p. 35-72.
- Galisson, R. (1997), « Une dictionnaire à géométrie variable au service de la lexiculture », *Cahiers de lexicologie*, n° 70, p. 57-77.
- Gardani, F. (2018), « On morphological borrowing », *Language and Linguistics Compass*, vol. 12, n° 10, p. 1-17.
- Gardani, F. (2020), « Morphology and contact-induced language change », dans A. Grant (éd.), *The Oxford handbook of language contact*, Oxford, Oxford University Press, p. 96-122.
- Gardani, F. (2024), « L'italoromanzo in contatto : osservazioni sulla permeabilità differenziale della grammatica al prestito », *Revue de Linguistique Romane*, t. 88, p. 325-358.
- Gaudin, F. / Guespin, L. (2000), *Initiation à la lexicologie française. De la néologie aux dictionnaires*, Bruxelles, Éditions Duculot.
- Gentillet, I. (1576), *Discours sur les moyens de bien gouverner*, [catalogue BnF].
- Gevaudan, P. / Koch, P. (2010), « Sémantique cognitive et changement lexical », dans J. François (éd.), *Grandes voies et chemins de traverse de la sémantique cognitive*, Mémoires de la Société de Linguistique de Paris, Leuven, Peeters, p. 103-145.
- Giacomelli, R. (1982), « A proposito di un etimo germanico di it. *pizza* : etimologia, paretimologia, tradizione ininterrotta », *Scritti linguistici offerti a Gerhard Rohlfs nonagenario*, Rivista Storica Calabrese, vol. 3, p. 135-146.
- Gilliodts-Van Severen, L. (1874-1875), *Recueil des anciennes coutumes de la Belgique*, « Coutumes des pays et comté de Flandre », Bruxelles, F. Gobbaerts, t. 5.
- Girard, R. (1972), *La violence et le sacré*, Paris, Grasset & Fasquelle.
- Gleason, H. A. (1975), « Linguistique et philologie », dans *Les langues sans tradition écrite. Méthode d'enquête et de description*, Paris, SELAF, p. 626-642.
- Glessgen, M. (1993), « Qu'est ce qu'une attestation charnière ? Quelques considérations sur le traitement du vocabulaire scientifique médiéval dans les dictionnaires étymologiques

- italiens », dans G. Hilty (dir.), *Actes du XX^e Congrès International de Linguistique et Philologie Romane*, Tübingen / Bâle, Francke, vol. 4, p. 419-432.
- Glessgen, M. (2005), « Diskurstraditionen zwischen pragmatischen Regeln und sprachlichen Varietäten », dans A. Schrott et H. Völker (éds), *Historische Pragmatik und historische Varietätenlinguistik in den romanischen Sprachen*, Göttingen, Universitätsverlag Göttingen, p. 207-228.
- Glessgen, M. (2006a), « Esigenze della tecnologia informatica nella filologia e lessicografia storica », dans W. Schweickard (2006), p. 15-24.
- Glessgen, M. (2006b), « L'écrit documentaire dans l'histoire linguistique de la France », dans O. Guyotjeannin, *La langue des actes. Actes du XI^e congrès de la Commission internationale de diplomatique*, Paris, Éditions en ligne de l'École des chartes (ELEC), p. 1-18.
- Glessgen, M. / Thibault, A. (2005), *La lexicographie différentielle du français et le « Dictionnaire des régionalismes de France »*. *Actes du Colloque en l'honneur de Pierre Rézeau pour son soixante-cinquième anniversaire*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg.
- Glessgen, M.-D. (2007), *Linguistique romane : domaines et méthodes en linguistique française et romane*, Paris, A. Colin.
- Gneuss, H. (1955), *Lehnbildungen und Lehnbedeutungen im Altenglischen*, Berlin / Bielefeld / Munich, Erich Schmidt.
- Goddard, K. A. (1969), « Loan-words and lexical borrowing in Romance », *Revue de linguistique romane*, n° 33, p. 337-348.
- Goddard, K. A. (1976), « Quelques tendances et perspectives dans l'étude des mots d'emprunt dans les langues romanes », dans M. Boudreault et F. Möhren (éds), *Actes du XIII^e Congrès international de Linguistique et de Philologie romanes*, vol. 2, Québec, Presses de l'Université Laval, p. 425-431.
- Goddard, K. A. (1977), « Some linguistic considerations affecting loan-words and lexical borrowing in Romance », *Semasia*, n° 4, p. 101-114.
- Goddard, K. A. (1980), « Loan-Words in Spanish : A Reappraisal », *Bulletin of Hispanic Studies*, 57/1, p. 101-114.
- Goebl, H. (1975), « Le Rey est mort, vive le Roy : nouveaux regards sur la scriptologie », *Travaux de linguistique et de littérature*, vol. 13, n° 1, p. 145-209.
- Goebl, H. et al. (1996), *Kontaktlinguistik / Contact Linguistics / Linguistique de contact*, Berlin / New York, Walter de Gruyter.
- Goody, J. (2007), *Pouvoirs et savoirs de l'écrit*, Paris, La Dispute.
- Goosse, A. (1961), « L. Derooy. *L'emprunt linguistique* [compte-rendu] », *Revue belge de philologie et d'histoire*, t. 39, n° 3, p. 853-855.
- Gorcy, G. (1987), « À propos de deux problèmes lexicographiques », *Cahiers de lexicologie*, n° 51, p. 149-158.
- Görlach, M. (2001), *A dictionary of European anglicisms : a usage dictionary of anglicisms in sixteen European languages*, Oxford / New York, Oxford University Press.
- Gottlieb, H. (2005), « Anglicisms and Translation », dans G. Auderman et M. Rogers (éds), *In and Out of English : For Better, For Worse*, Bristol, Blue Ridge Summit : Multilingual Matters, p. 161-184.

- Grefenstette, G. (1998), « The Future of Linguistics and Lexicographers : Will there be Lexicographers in the year 3000 ? », dans T. Fontenelle *et al.* (eds), *Actes EURALEX'98 Proceedings*, Liège, Université de Liège, p. 25-41.
- Greub, Y. (2018), « Etimologia e storia degli italianismi nel FEW », dans L. D'Onghia et L. Tomasin, *Etimologia e storia delle parole*, Florence, Franco Cesati Editore, p. 71-96.
- Greub, Y. (2016), « Introduction », dans S. Dörr et Y. Greub (2016), p. 1-9.
- Grosjean, F. (1982), *Life with two languages : An introduction to bilingualism*, Cambridge (Massachusetts), Harvard University Press.
- Guadagnini, E. (2016), « Lessicografia, filologia e 'corpora' digitali : qualche considerazione dalla parte dell'OVI », *Zeitschrift für romanische Philologie*, vol. 132, n° 3, p. 755-792.
- Guégan, B. (1920), *La fleur de la cuisine française : les meilleures recettes des grands cuisiniers français*, Paris, Éditions de la Sirène.
- Guégan, B. (1921), *La fleur de la cuisine française : les meilleures recettes des grands cuisiniers français*, Paris, Éditions de la Sirène, t. 3.
- Guérin, O. (2009), « 'Boubou : sorte de ponchon musulman' : gloses d'emprunt dans les récits de voyage et déplacements de sens », *Neologica*, n° 3, p. 123-148.
- Guilbert, L. (1975), *La créativité lexicale*, Paris, Larousse.
- Guilbert, L. (1989), « La néologie », dans *Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, t. 4, p. 3506-3517.
- Guilhaumou, J. (2008), « De Saussure à Sieyès, vues analytiques sur l'emprunt », *Neologica. Revue internationale de néologie*, n°2, p. 99-115.
- Guillot, C. *et al.* (2016), « La 'philologie numérique' : tentative de définition d'un nouvel objet éditorial », dans É. Buchi, J.-P. Chauveau et J.-M. Pierrel (2016), t. 2, p. 1389-1400.
- Guiraud, P. (1967), *Structures étymologiques du lexique français*, Paris, Larousse.
- Guiraud, P. (1971) [1965], *Les mots étrangers*, Paris, PUF.
- Gusmani, R. (1981), *Saggi sull'interferenza linguistica*, Florence, Le Lettere.
- Habert, B. (2000), « Des corpus représentatifs : de quoi, pour quoi, comment ? », dans M. Bilger (éd.), *Linguistique sur corpus : études et réflexions*, Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan, p. 11-58.
- Habert, B. (2006), « Portrait de linguiste(s) à l'instrument », dans C. Guillot, S. Heiden et S. Prévost (éds), *À la quête du sens : études littéraires, historiques et linguistiques en hommage à Christiane Marchello-Nizia*, Paris, ENS Éditions, p. 163-174.
- Habert, B. / Fabre, C. / Issac, F. (1998), *De l'écrit au numérique : Constituer, normaliser et exploiter les corpus électroniques*, Paris, Masson.
- Habert, B. / Nazarenko, A. / Salem, A. (1997), *Les linguistiques de corpus*, Paris, A. Colin.
- Hanks, P. (2000), « Contributions of Lexicography and Corpus Linguistics to a Theory of Language Performance », dans U. Heid *et al.* (éds), *Proceedings of the Ninth EURALEX International Congress*, EURALEX 2000, Stuttgart, Institut für Maschinelle Sprachverarbeitung, p. 3-13.
- Hansen, A. B. (2012), « A study of young Parisian speech. Some trends in pronunciation », dans R. Gess, C. Lyche et T. Meisenburg (éds), *Phonological Variation in French : Illustrations from three continents*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company.
- Harris, Z. (1969), « Analyse du discours », *Langages*, n° 13, p. 8-45.
- Haspelmath, M. (2009), « Lexical borrowing : Concepts and issues », dans M. Haspelmath et U. Tadmor (2009), p. 35-54.

- Haspelmath, M. / Tadmor, U. (2009), *Loanwords in the World's Languages : A Comparative Handbook*, Berlin / New York, De Gruyter Mouton.
- Hasselman, N. (1970), « Code-switching and modes of speaking », dans G. Gilbert (dir.), *Texas Studies in Bilingualism*, Berlin, Walter de Gruyter et C^{ie}.
- Haugen, E. (1950), « The Analysis of Linguistic Borrowing », *Language*, vol. 26, n°2, p. 210-231.
- Haugen, E. (1954), « Language », *Language*, vol. 30, n° 3, p. 380-388.
- Haugen, E. (1956), *Bilingualism in the Americas : A Bibliography and Research Guide*, Publication of the American Dialect Society, n° 26, Tuscaloosa (Alabama), University of Alabama Press.
- Haugen, E. (1957), « Review of *L'Emprunt linguistique*, by L. Derooy », *Language*, vol. 33, n° 4, p. 587-589.
- Hausmann, F. J. (1989), « Pour une histoire de la métalexigraphie », dans F. J. Hausmann *et al.* (éds), *Wörterbücher : ein internationales Handbuch zur Lexikographie. Dictionaries : an International Encyclopedia of Lexicography. Dictionnaires : encyclopédie internationale de lexicographie*, Berlin / New-York, de Gruyter, p. 1010-1019.
- Heiden, S. et Lavrentiev, A. (2004), « Ressources électroniques pour l'étude des textes médiévaux : approches et outils », *Revue française de linguistique appliquée*, vol. 9, n° 1, p. 99-118.
- Heller, K. (1980), « Zum Problem einer Reform der Fremdwortschreibung unter dem Aspekt von Zentrum und Peripherie des Sprachsystems », dans D. Nerius et J. Scharnhorst (dir.), *Theoretische Probleme der deutschen Orthographie*, Berlin, Akademie-Verlag, p. 162-192.
- Henry, A. (1952), « À propos de quelques mots difficiles des *Chroniques* de Jean Molinet », *Vox romanica*, n° 4, p. 87-94.
- Hickey, R. (2010), « Language Contact : Reconsideration and Reassessment », dans *id.*, *The Handbook of Language Contact*, Chichester (West Sussex) / Malden (MA), Wiley-Blackwell, p. 1-28.
- Hickey, R. (2010), *The Handbook of Language Contact*, Chichester (West Sussex) / Malden (MA), Wiley-Blackwell.
- Hjelmslev, L. (1968-1971), *Prolégomènes à une théorie du langage*, Paris, Minuit.
- Hoek, L. H. (1981), *La marque du titre*, La Haye, Mouton.
- Höfler, M. (1971), « Das Problem der sprachlichen Entlehnung. Antrittsvorlesung vom 11. Juni 1970 (gekürzt) », dans *Jahrbuch der Universität Düsseldorf 1969-70*, Düsseldorf, Michael Triltsch Verlag, p. 59-67.
- Höfler, M. (1986), « Typologie des erreurs de datation dans la lexicographie française », *Revue de Linguistique Romane*, vol. 50, p. 423-441.
- Holden, K. (1976), « Assimilation Rates of Borrowings and Phonological Productivity », *Language*, vol. 52, n° 1, p. 131-147.
- Hommage à Jean Séguy* (1978), *Annales de l'Université de Toulouse-Le Mirail*, Toulouse, Université Le Mirail, t. 14.
- Hope, T. E. (1962), « Loan-words as cultural and lexical symbols », *Archivum Linguisticum*, vol. 14, p. 111-121.
- Hope, T. E. (1963), « Loan-words as cultural and lexical symbols », *Archivum Linguisticum*, vol. 15, p. 29-42.
- Hope, T. E. (1964), « The Process of Neologism Reconsidered with Reference to Lexical Borrowing in Romance », *Transactions of the Philological Society*, p. 46-84.

- Hope, T. E. (1965), « L'interprétation des mots d'emprunt et la structure lexicale », dans G. Straka (éd.), *Actes du X^e Congrès international de Linguistique et Philologie romanes*, Paris, C. Klincksieck, t. 1, p. 149-155.
- Hope, T. E. (1971), *Lexical borrowing in the romance language : a critical study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian, from 1100 to 1900*, Oxford, B. Blackwell / Paris, Klincksieck.
- Humbley, J. (1974), « Vers une typologie de l'emprunt linguistique », *Cahiers de lexicologie*, n° 25, p. 46-70.
- Humbley, J. (1990), *L'intégration de l'anglicisme contemporain : étude comparative des emprunts lexicaux faits à l'anglais depuis 1945 en français, en allemand et en danois, reflétés dans les dictionnaires*, Thèse de doctorat en Lettres sous la direction de Bernard Quemada, Paris, Université Sorbonne Paris-Nord.
- Humbley, J. (2002), « Nouveaux dictionnaires, nouveaux rapports avec les utilisateurs », *Meta*, vol. 47, n° 1, p. 95-104.
- Humbley, J. (2008a), « Emprunts, vrais et faux, dans le Petit Robert 2007 », dans J. Pruvost (2008), p. 221-238.
- Humbley, J. (2008b), « Le dictionnaire d'emprunts : fonctions descriptives et prospectives », *Neologica*, n° 2, p. 55-73.
- Humbley, J. (2010), « Peut-on encore parler d'anglicisme ? », *Lexique, normalisation, transgression*, colloque international de jeunes chercheurs, Université de Cergy-Pontoise, p. 21-45.
- Humbley, J. (2019), « Requiem pour le xénisme terminologique », dans A. Kacprzak, R. Mudrochová et J.-F. Sablayrolles (2019), p. 33-46.
- Humbley, J. / Sablayrolles, J.-F. (2008), « Présentation », *Neologica. Revue internationale de néologie*, n° 2, p. 5-8.
- Imbs, P. (1971), « Préface », *Trésor de la Langue Française*, [en ligne, URL : https://www.atilf.fr/wp-content/uploads/projets-ressources/atilf_Preface_originale_TLF.pdf].
- Jacques, M.-P. (2005), « Pourquoi une linguistique de corpus ? », dans G. Williams (2005), *La linguistique de corpus*, p. 21-30.
- Jacquet-Pfau, C. (2003), « Du statut de l'emprunt en traitement automatique des langues », dans J.-F. Sablayrolles (éd.), *L'innovation lexicale*, Paris, H. Champion, p. 79-97.
- Jacquet-Pfau, C. (2005), « Pour un nouveau dictionnaire informatisé », *Éla. Études de linguistique appliquées*, vol. 137, n° 1, p. 51-71.
- Jacquet-Pfau, C. (2011), « Les emprunts lexicaux dans la neuvième édition du *Dictionnaire de l'Académie française* », *Éla. Études de linguistique appliquée*, vol. 163, n° 3, p. 307-323.
- Jacquot, C. (2016), « Du texte aux données. Texte digital, philologie numérique et dispositif d'attention », *Études digitales*, n° 1, p. 41-67.
- Jansen, S. (2005), *Sprachliches Lehngut 'im world wide web'. Neologismen in der französischen und spanischen Internetterminologie*, Tübingen, Gunter Narr Verlag.
- Jeannin, P. (1987), « Guides de voyage et manuels pour marchands », dans J. Céard et J.-C. Margolin (1987), p. 159-169.
- Jespersen, O. (1922), *Language : Its Nature, Development and Origin*, Londres, G. Allen and Unwin.

- Johanson, L. (2002), « Contact-induced linguistic change in a codecopying framework », dans M. C. Jones et E. Esch (éds), *Language change : The interplay of internal, external and extra-linguistic factors*, Berlin, Mouton de Gruyter, p. 285-313.
- Kacprzak, A. / Mudrochová, R. / Sablayrolles, J.-F. (2019), *L'emprunt en question(s) : conceptions, réceptions, traitements lexicographiques*, La Lexicothèque, Limoges, Lambert-Lucas.
- Kammerer, E. (2015), « Lyon, capitale d'imprimerie. Les *Figures de la Bible* multilingues dans l'atelier de Jean de Tournes (1545-1565). Druckerstadt Lyon. Mehrsprachige *Biblische Figuren* in Jean de Tournes' Offizin (1545-1565) », dans E. Kammerer et J.-D. Müller (2015), p. 176-221.
- Kammerer, E. / Müller, J.-D. (2015), *Imprimeurs et libraires de la Renaissance, le travail de la langue*, Genève, Droz.
- Kammerer, E. / Plagnard, A. / Rajchenbach-Teller, E. (2015), « Entre stratégies commerciales et 'illustration' des culgaires romans : la boutique de Guillaume Roville à Lyon (1548-1556). Geschäftsstrategien vs. Verherrlichung der romanischen Volkssprachen. Die Offizin von Guillaume Roville in Lyon (1548-1556) », dans E. Kammerer et J.-D. Müller (2015), p. 443-487.
- Kiesler, R. (1993), « La tipología de los préstamos lingüísticos : no sólo un problema de terminología », *Zeitschrift für romanische Philologie*, 109, p. 505-525.
- Kilgarriff, A. (2004), « Web as corpus », dans G. Sampson et D. McCarthy (éds), *Corpus Linguistics : Readings in a widening discipline*, Londres, Continuum International, p. 342-344.
- Kilgarriff, A. / Tugwell, D. (2002), « Sketching words », dans M.-H. Corréard (éd.), *Lexicography and Natural-Language Processing*, Göteborg, EURALEX, p. 125-137.
- Kintzinger, M. (2014), « Les nations universitaires du Moyen Âge : l'université sous conditions ? », *Nation et nations au Moyen Âge*, Société des historiens médiévistes de l'Enseignement supérieur public, Éditions de la Sorbonne, p. 261-272 [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/psorbonne/21732>].
- Klemperer, V. (1926), « Italienische Elemente im französischen Wortschatz », dans *id.* (éd.), *Romanische Sonderart*, Munich, Hueber, p. 213-235.
- Kohlmann, G. (1901), *Die italienischen Lehnworte in der neufranzösischen Schriftsprache (seit dem XVI. Jahrhundert)*, Vegesack, J. F. Rohr.
- Kortas, J. (2009), « Les hybrides lexicaux en français contemporain : délimitation du concept », *Meta*, vol. 54, n° 3, p. 533-550.
- Kraemer, E. v. (1975), *Le Jeu d'amour : jeu d'aventure du moyen âge édité avec introduction, notes et glossaire*, dans *Commentationes Humanarum Litterarum*, Helsinki, Societas Scientiarum Fennica, v. 54.
- Kramer, S. N. (1986), *L'Histoire commence à Sumer*, Paris, Arthaud.
- Kreidler, C. (1958), *A study of the Influence of English on the Spanish of Puerto Ricans in Jersey City*, Thèse de doctorat, University of Michigan.
- Labbé, D. (2002), « La lemmatisation des grandes bases de textes. Un exemple : Corneille, Molière, Racine », *L'édition électronique en littérature et dictionnaire, évaluation et bilan*, Rouen, Campus universitaire de Mont-Saint-Aignan [communication à un colloque].
- Labbé, D. (2010), « Le calcul du sens des mots. La lexicologie assistée par ordinateur », Séminaire *Mathématiques et société*, Université de Neuchâtel.

- Landau, S. (2001), *Dictionaries : The Art and Craft of Lexicography*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Lanly, A. (1970), *Le français d'Afrique du Nord : étude linguistique*, Paris / Montréal, Bordas.
- Larsonneur, C. (2010), « Pédagogie de la recherche lexicale en ligne ? : par delà Google », *Les cahiers de l'APLIUT*, vol. 29, n° 1, p. 152-163.
- Latin, D. et al. (2000), *Contacts de langue et identité culturelle. Perspectives lexicographiques*, Laval, Les Presses de l'Université Laval.
- Laurieux, B. (1989), « Un exemple de livre technique : les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », *Gazette du livre médiéval*, vol. 14, p. 12-16.
- Laurieux, B. (1997), *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols.
- Lavrentiev, A. (2015), « Développement de la Base de français médiéval : qualité philologique, ouverture et outillage textométrique », *Homme. Langue. Temps. XVII^e colloque du séminaire Louise M. Skrélina*, Moscou, p. 228-232.
- Leclercq, O. (2006), *Construction d'un savoir et d'un savoir-faire dans le traitement du lexique français aux XVI^e et XVII^e siècles*, Thèse de doctorat en linguistique sous la direction de F. Mazière, Paris, Université Paris VII - Denis Diderot.
- Lecoy, A. (1873), *Extraits des Comptes et Mémoires du roi René*, Paris, A. Picard.
- Léglise, I. (2021), « Contacts de langues », *Langage et Société*, Dictionnaire de la sociolinguistique, p. 61-64.
- Leonardi, L. (2016), « Lessico del testo o lessico della tradizione ? Un modello a partire dal Medioevo italiano », dans S. Dörr et Y. Greub (2016), p. 85-95.
- Lerat, P. (1988), « Les internationalismes dans les langues romanes », *Annexes des Cahiers de linguistique hispanique médiévale*, vol. 7, p. 483-491.
- Lévi-Strauss, C. (1964), *Mythologiques. I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Levinson, S. C. (2000), *Presumptive meanings : the theory of generalized conversational implicature*, Cambridge (Massachusetts), MIT Press.
- Linteau, P.-A. (2019), « Les Québécois d'origine italienne », *Cap-aux-diamants*, n° 139, p. 4-8.
- Lodge, A. (2010), « Standardisation, koinésation et l'historiographie du français », *Revue de linguistique romane*, n° 74, p. 5-26.
- LoVecchio, N. (2019), *L'emprunt linguistique dans le lexique des homosexualités. Étude historique et comparative des internationalismes en français, italien, espagnol, anglais et allemand*, Thèse de doctorat en Linguistique, sous la direction d'André Thibault, Paris, Sorbonne Université.
- LoVecchio, N. / Thibault, A. (2020), « Language Contact and the Lexicon of Romance Languages », dans M. Loporcaro et F. Gardani (éds), *Oxford Research Encyclopedia of Romance Linguistics*, Oxford, Oxford University Press.
- Lubello, S. (2001), « Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI : ultime ricognizioni », dans R. Gualdo (éd.), *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*, Galatine, Congedo Editore, p. 229-242.
- Lubello, S. (2002), « Il LEI e le parole straniere : i francesismi », dans *Ex traditione innovatio. Miscellanea in honorem Max Pfister septuagenarii oblata*, Darmstadt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, t. 2, p. 79-90.

- Lubello, S. (2010), « Gastronomia, lingua della », *Enciclopedia dell'italiano*, Rome, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, p. 553-554 [en ligne, URL : [https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell'Italiano)/)].
- Lubello, S. (2012), « Gastronimi e deonomastica : 150 anni in cucina », *Rivista italiana di onomastica*, vol. 4, p. 157-168.
- Lubello, S. (2023), « Le mille e una ricetta : dal Medio Oriente con passione », *Magazine Treccani*, Rome, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, [en ligne, URL : https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/parole/cibo_MO.html].
- Mackey, W. F. (1970), « A Typology of Bilingual Education », *Foreign language annals*, vol. 3, n°4, p. 596-606.
- Maiello, G. (2009), *Dictionnaires en temps virtuel : nouvelles diffusions, nouveaux objectifs*, Naples, Edizioni Scientifiche Italiane.
- Mair, C. (1995), « Changing patterns of complementation, and concomitant grammaticalisation, of the verb *help* in present-day British English », dans B. Aarts et C. F. Meyer, *The verb in contemporary English. Theory and description*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 258-271.
- Malkiel, Y. (1975), « Review of *Lexical Borrowing in the Romance Languages : A Critical Study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian from 1100 to 1900*, by T. E. Hope », *Language*, vol. 51, n° 4, p. 962-976.
- Malkiel, Y. / Lehmann, W. P. (1968), *Directions for historical linguistics. A Symposium*, Austin / Londres, University of Texas Press.
- Mandrou, R. (1961), *Introduction à la France moderne (1500-1640). Essai de psychologie historique*, Paris, Albin Michel.
- Mane, P. (2008), « Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, p. 409-436.
- Manfredi, S. / Simeone-Senelle, M.-C. / Tosco, M. (2015), « Language contact, borrowing and codeswitching », dans A. Mettouchi, M. Vanhove et D. Caubet (éds), *Corpus-based Studies of Lesser-described Languages. The CorpAfroAs corpus of spoken AfroAsiatic languages*, Amsterdam / Philadelphia, John Benjamins Publishing Company, p. 283-308.
- Manguin, J.-L. (2005), « La dictionnaire Internet : l'exemple du dictionnaire des synonymes du CRISCO », *Corela* [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/corela/1130>].
- Marchello-Nizia, C. (1995), *L'évolution du français : ordre des mots, démonstratifs, accent tonique*, Paris, Armand Colin.
- Marchello-Nizia, C. (1999), « Corpus diachroniques », *Revue française de linguistique appliquée*, vol. 4, n° 1, p. 31-39.
- Marchello-Nizia, C. (2005), « A NLP-driven approach to historical linguistics », dans C. D. Pusch, J. Kabatek et W. Raible (2005), vol. 2, p. 11-30.
- Margarito, M. (2008), « Italianismes de la langue française dans les dictionnaires monolingues contemporains », dans J.-F. Sablayrolles (2008), p. 179-198.
- Marrapodi, G. (2016), « Il LEI (Lessico Etimologico Italiano) e la filologia », dans S. Dörr et Y. Greub (2016), p. 97-105.
- Martellotti, A. (2012), *Linguistica e cucina*, Florence, L. S. Olschki.

- Martin, R. (2008), « Perspective de la lexicographie informatisée », dans J. Durand, B. Habert, B. Lacks (2008), p. 1251-1256 [en ligne, URL : <https://www.linguistiquefrancaise.org/articles/cmlf/pdf/2008/01/cmlf08332.pdf>].
- Martinet, A. / Walter, H. (1973), *Dictionnaire de la prononciation du français dans son usage réel*, Paris, France-expansion.
- Matoré, G. (1952), « Le néologisme : sa naissance et diffusion », *Le français moderne*, 20, p. 87-92.
- Matoré, G. (1953), *La méthode en lexicologie : domaine français*, Paris, M. Didier.
- Matoré, G. (1968), *Histoire des dictionnaires français*, Paris, Larousse.
- Matras, Y. (2009), *Language Contact*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Matras, Y. (2012), « Review of *Loanwords in the World's Languages : A comparative handbook*, by Martin Haspelmath and Uri Tadmor », *Language*, vol. 88, n° 3, p. 647-652.
- Mayaffre, D. (2002), « Les corpus réflexifs : entre architextualité et intertextualité », *Corpus*, n° 1, p. 51-70 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/corpus/11#:~:text=Le%20corpus%20est%20un%20objet,disCIPLINAIRE%20mais%20un%20objet%20heuristique.>].
- Mayaffre, D. (2005), « Rôle et place des corpus en linguistique : réflexions introductives », *Actes du colloque JETOU'2005*, Université de Toulouse-Le-Mirail, p. 5-17 [en ligne, URL : http://www.revue-texto.net/1996-2007/Corpus/Publications/Mayaffre_Corpus.html].
- Mayaffre, D. (2007), « Philologie et/ou herméneutique numérique : nouveaux concepts pour des nouvelles pratiques ? », *XXVII^e Colloque d'Albi Langages et Signification*, p. 15-25.
- Mayaffre, D. (2010), « Corpus et web-corpus. Réflexion sur la corporalité numérique », *Cahiers de praxématique*, n° 54-55, p. 233-248.
- McLuhan, M. (1967), *La galaxie Gutenberg : la genèse de l'homme typographique*, J. Paré (trad.), Montréal, Éditions HMH.
- McMahon, A. (1994), *Understanding language change*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Meillet, A. (1921-1926), *Linguistique historique et linguistique générale*, P. Ragot (éd.), Paris, Lambert-Lucas, t. 1.
- Meillet, A. (1936), *Linguistique historique et linguistique générale*, P. Ragot (éd.), Paris, Lambert-Lucas, t. 2.
- Meisenburg, T. (1993), « Graphische und phonische von Fremdwörtern am Beispiel des Spanischen », *Zeitschrift für Sprachwissenschaft*, t. 11, p. 47-67.
- Mellet, S. (2002), « Corpus et recherches linguistiques. Introduction », dans *Corpus*, n° 1, p. 5-13 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/corpus/7>].
- Melnikienė, D. (2014), « L'emprunt dans le dictionnaire : invité de marque ou ennemi juré ? », *Études de linguistique appliquée : Revue de didactologie et de lexiculurologie des langues-cultures*, n° 4, p. 441-451.
- Meschonnic, H. (1991), *Des mots et des mondes : dictionnaires, encyclopédies, grammaires, nomenclatures*, Paris, Hatier.
- Meschonnic, H. (1997), *De la langue française : essai sur une clarté obscure*, Paris, Hachette.
- Metcalf, A. A. (2002), *Predicting new words : the secrets of their success*, Boston / New York, Houghton Mifflin Company.
- Meyer-Lübke, W. (1890-1894), *Grammatik der romanischen Sprachen*, vol. 1, *Romanische Lautlehre*, Leipzig, R. Reisland.

- Meyer, P. / Paris, G. (1886), *Romania : revue trimestrielle consacrée à l'étude des langues et des littératures romanes*, Paris, F. Vieweg, t. 15.
- Michelant, H. / Raynaud, G. (1882), *Itinéraires de Jérusalem et descriptions de la Terre Sainte, rédigés en français au XI^e, XII^e et XIII^e siècles*, Genève, Jules-Guillaume Fick.
- Michienzi, I. H. (2014), « La 'nation' et les milieux d'affaires florentins aux XIV^e et XV^e siècle », *Nation et nations au Moyen Âge*, Société des historiens médiévistes de l'Enseignement supérieur public, Éditions de la Sorbonne, p. 299-309 [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/psorbonne/21750>].
- Migliorini, B. (1960), *Storia della lingua italiana*, Florence, Sansoni.
- Möhren, F. (1982), « La datation du vocabulaire des imprimés de textes anciens », *Revue de linguistique romane*, vol. 46, p. 3-28.
- Möhren, F. (1986), *Wort- und sacheschichtliche Untersuchungen an französischen landwirtschaftlichen Texten, 13., 14. und 18. Jahrhundert*, (Seneschaucie, Menagier, Encyclopédie), Tübingen, Niemeyer.
- Montanari, M. (2006) [2004], *Il cibo come cultura*, Rome, Laterza.
- Montanari, M. (2010), *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles.
- Montanari, M. (2019), *Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Rome, Editori Laterza.
- Moravcsik, E. A. (1978), « Language contact », dans J. H. Greenberg, A. Ferguson et E. A. Moravcsik (éds), *Universals of human language*, Stanford, Stanford University Press, vol. 1, p. 93-122.
- Murphy, R. P. (1974), « Interference, integration and the verbal repertoire », *Linguistics*, vol. 128, p. 59-67.
- Murray, J. A. H. (1900), *The Evolution of English Lexicography*, Londres, Oxford Clarendon Press.
- Myers-Scotton, C. (2002), *Contact linguistics : bilingual encounters and grammatical outcomes*, Oxford, Oxford University Press.
- Naegle, G. (2012), « Diversité linguistique, identités et mythe de l'empire à la fin du moyen âge », *Revue française d'histoire des idées politiques*, n° 36, p. 253-279.
- Neveu, F. (2011), *Dictionnaire des sciences du langage*, Paris, A. Colin.
- Nicolas, C. (1994), « Le procédé du calque sémantique », *Cahiers de lexicologie*, n° 65, p. 75-101.
- Onysko, A. / Winter-Froemel, E. (2011), « Necessary loans - luxury loans ? Exploring the pragmatic dimension of borrowing », *Journal of Pragmatics*, vol. 43, n° 6, p. 1550-1567.
- Painchaud, C. / Poulin, R. (1983), « Italianité, conflit linguistique et structure du pouvoir dans la communauté italo-qubécoise », *Sociologie et sociétés*, vol. 15, n° 2, p. 89-104.
- Paul, H. (1891), *Principles of the history of language*, trad. de *Prinzipien der Sprachgeschichte* par H. A. Strong, Londres / New York, Longmans, Green & co.
- Paul, H. (1909) [1880], *Prinzipien der Sprachgeschichte*, Halle, Max Niemeyer Verlag.
- Pénot, A. (2018), « Le traicté intitulé la concorde des deux langages de Jean Lemaire de Belges. La question du vernaculaire dans un contexte de rivalité politique et linguistique franco-italienne », *Corpus Eve* [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/eve/1389>].
- Peruzzi, E. (1958), *Saggi di linguistica europea*, Salamanca, Consejo Superior de Investigaciones Científicas Antonio de Nebrija, Colegio Trilingüe de la Universidad.

- Petitjean, E. / Pierrel, J.-M. (2007), « Valorisation et exploitation scientifiques de documents numériques pour la recherche en linguistique : l'exemple du CNRTL », *Actes de CIDE 2007 Congrès International sur le Document Numérique*, Nancy, p. 13-24.
- Petrequin, G. (2011), « Dénotation explicite et implicite de l'emprunt dans le *Dictionnaire français* (1680) de Richelet », dans A. Steuckardt *et al.* (2011), p. 41-62.
- Petrequin, G. / Swiggers, P. (2007), « La métalexicographie. Concours et perspectives d'une (sous-) discipline », *L'information grammaticale*, n° 102, p. 7-10.
- Pfister, M. (1997), « Les éléments français dans le LEI », dans G. Kleiber et M. Riegel (éds), *Les formes du sens. Études de linguistique française, médiévale et générale offertes à Robert Martin à l'occasion de ses 60 ans*, Louvain-la-Neuve, Duculot, p. 303-311.
- Pfister, M. (2007), « *Bramangiari e capirota* : la prospettiva storico-etimologica », dans M. Castiglione et G. Rizzo (éds), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Palerme, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, p. 219-225.
- Pflanz, M.-L. (2014), « Emprunt lexical : existe-t-il une typologie de la phase néologique ? », *Neologica*, n° 8, p. 157-183.
- Picoche, J. (1992) [1977], *Précis de lexicologie française*, Paris, Nathan.
- Picot, É. (1968) [1906-1907], *Les Français italianisants au XVI^e siècle*, New York, Burt Franklin.
- Pierens, M. (2016), « De l'utilité de la base FRANTEXT dans l'étude de la néologie dans une perspective sémantique diachronique : l'exemple des noms d'affects », *Neologica*, n° 10, p. 59-74.
- Pierno, F. (2009), « Les gallicismes de l'italien dans le champ sémantique de la danse », dans A. Thibault (2009), p. 93-106.
- Pierrel, J.-M. (2003), « Un ensemble de ressources de référence pour l'étude du français : *TLFi*, *Frantext* et le logiciel *Stella* », *Revue québécoise de linguistique*, vol. 32, n° 1, p. 155-176.
- Pierrel, J.-M. (2008), « De la nécessité et de l'intérêt d'une mutualisation informatique des connaissances sur le lexique de notre langue », dans J. Durand, B. Habert, B. Lacks (2008), p. 1257-1276 [en ligne, URL : <https://www.linguistiquefrancaise.org/articles/cmlf/pdf/2008/01/cmlf08330.pdf>].
- Pierrel, J.-M. (2016), « Point de vue de Jean-Marie Pierrel », dans P. Kunstmann *et al.*, « Quels corpus et quels outils d'exploitation de corpus pour les études de linguistique et philologie romanes : l'unité de la romanistique », dans É. Buchi, J.-P. Chauveau et J.-M. Pierrel (2016), t. 1, p. 129-157.
- Pisani, V. (1967), *L'etimologia : storia, questioni, metodo*, Brescia, Paideia.
- Planchon, C. (2019), *Avec ou sans équivalent : le poids de la définition dans une analyse lexicométrique des anglicismes*, Thèse de Traductologie sous la direction de B. Poncheral et J. Quirion, Paris, Sorbonne Cité / Ottawa, Université d'Ottawa.
- Ploog, K. (2009), « Mécanismes discursifs et exigences pragmatiques dans les dynamiques langagières », dans M. Iliescu, P. Danler et H. Siller (éds), *Actes du XXV^e Congrès international de Linguistique et de Philologie romanes*, Berlin / New York, De Gruyter Mouton, vol. 1, p. 357-364.
- Pohl, J. (1981), « Le français qui se parle à Saint-Mard : les grandes zones de son lexique », dans H. Hasquin (dir.), *Hommages à la Wallonie / Mélanges offerts à Maurice A. Arnould et Pierre Ruelle*, Bruxelles, Éditions de l'université de Bruxelles, p. 405-419.

- Polguère, A. (2008), « Pour un transfert des savoirs lexicographiques », dans J. Durand, B. Habert, B. Lacks (2008), p. 1277-1285 [en ligne, URL : <https://www.linguistiquefrancaise.org/articles/cmlf/pdf/2008/01/cmlf08331.pdf>].
- Polis, S. / Stasse, B. (2009), « Pour une nouvelle philologie numérique : réflexions sur la relation texte(s)-document(s) », *MethIS*, vol. 2, p. 153-177.
- Polivanov, E. (1931), « La perception des sons d'une langue étrangère », *Travaux du Cercle linguistique de Prague*, n° 4, p. 79-96.
- Poplack, S. (1980), « Sometimes I'll start a sentence in Spanish y termino en español : toward a typology of code-switching », *Linguistics*, vol. 18, n° 7-8, p. 581-618.
- Poplack, S. (2018), *Borrowing : Loanwords in the speech community and in the grammar*, New York, Oxford University Press.
- Poplack, S. / Pousada, A. / Sankoff, D. (1982), « Competing influences on gender assignment : variable process, stable outcome », *Lingua*, vol. 57, n° 1, p. 1-28.
- Poplack, S. / Sankoff, D. (1984), « Borrowing : the synchrony of integration », *Linguistics*, n°22, p. 99-135.
- Poplack, S. / Sankoff, D. / Miller, C. (1988), « The social correlates and linguistic processes of lexical borrowing and assimilation », *Linguistics*, vol. 26, n° 1, p. 47-104.
- Pratt, C. (1980), *El anglicismo en el español peninsular contemporáneo*, Madrid, Gredos.
- Pregolato, S. (2022), « Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo : esempi dal Trecento volgare », *Zeitschrift für romanische Philologie*, vol. 138, n° 4, p. 1018-1054.
- Princi Braccini, G. (1979), « Etimo germanico e itinerario italiano di pizza », *Archivio glottologico italiano*, vol. 64, p. 42-89.
- Prochaska, D. (1990), *Making Algeria French, Colonialism in Bône, 1870-1920*, Cambridge, Cambridge University Press / Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Pruvost, J. (2000), *Dictionnaires et nouvelles technologies*, Paris, PUF.
- Pruvost, J. (2004), « Des dictionnaires de langue française et des nouvelles technologies d'hier à aujourd'hui », dans F. Argod-Dutard (2004), p. 137-172 [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/pur/31795>].
- Pruvost, J. (2008), *Dictionnaires et mots voyageurs : les 40 ans du Petit Robert : de Paul Robert à Alain Rey. Les journées des dictionnaires de Cergy 2007*, Éragny-sur-Oise, Éditions des Silves.
- Pruvost, J. / Sablayrolles, J.-F. (2003), *Les néologismes*, Paris, PUF.
- Pruvost, J. / Sablayrolles, J.-F. (2016), *Les néologismes*, Paris, PUF.
- Psichari, J. (1908), « Essai sur le grec de la Septante », *Revue des Études Juives*, p. 161-210.
- Pusch, C. D. / Kabatek, J. / Raible, W. (2005), *Romance Corpus Linguistics : Corpora and Diachronic Linguistics*, Tübingen, Gunter Narr Verlag.
- Pypaert, N. (2023a), « La langue des italiens immigrés en France au XVI^e siècle et son influence sur le français de l'époque : analyse linguistique du *De Caesar Renouvelé*, livres I et II, par Gabriele Simeoni (1509-1570 ?), Florentin en France », *Le Français Préclassique*, Paris : Honoré Champion, n° 25, p. 39-58.
- Pypaert, N. (2023b), « Les italianismes culinaires du français : la philologie numérique au service de la lexicographie historique. L'exemple de granita », dans D. Corbella, J. Dorta et R. Padrón (éds), *Perspectives de recherche en linguistique et philologie romanes*, Actes du

- XXX^e Congrès international de Linguistique et de Philologie romanes, Strasbourg, ÉLiPhi, v. 1, p. 741-752.
- Pypaert, N. (2024), « L'intégration morphosyntaxique des italianismes culinaires en français : variation diatopique et emprunt », *Langue française*, n° 221, Paris, Armand Colin
- Quemada, B. (1967), *Les dictionnaires du français moderne : 1539-1863*, Paris, Didier.
- Quemada, B. (1972a), « Lexicology and Lexicography », dans T. A. Sebeok (éd.), *Current Trends in Linguistics*, 9/1, The Hague, Mouton, p. 395-475.
- Quemada, B. (1972b), « Du glossaire au dictionnaire : deux aspects de l'élaboration des énoncés lexicographiques dans les grands répertoires du XVII^e siècle », *Cahiers de lexicologie*, n° 20, p. 97-128.
- Quemada, B. (1987), « Notes sur *lexicographie* et *dictionnairique* », *Cahiers de lexicologie*, n° 51, p. 229-242.
- Quemada, B. (1990), « Discussion générale. Traitement des néologismes dans les dictionnaires monolingues et bilingues », *Cahiers de lexicologie*, n° 56-57, p. 298-301.
- Quemada, B. (1990), « Les données lexicographiques et l'ordinateur », *Cahiers de lexicologie*, n° 56-57, p. 171-189.
- Rainer, F. (2014), « Le rôle de l'italien dans la formation de la terminologie cambiale française », *Revue de Linguistique Romane*, t. 78, p. 57-86.
- Rainero, R. H. (1996), « Les Italiens dans l'Afrique du Nord française », *Cahiers de la méditerranée*, n° 52, p. 145-162.
- Rastier, F. (1995), « Pour une sémantique des textes », dans M. Mahmoudian (éd.), *Fondements de la recherche linguistique : perspectives épistémologiques*, Cahiers de l'ILSL, n° 6, p. 183-212.
- Rastier, F. (2001), *Arts et sciences du texte*, Paris, PUF.
- Rastier, F. (2004), « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », *Texte !* [en ligne, URL : http://www.revue-texto.net/1996-2007/Inedits/Rastier/Rastier_Enjeux.html].
- Rastier, F. (2005), « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », dans G. Williams (2005), p. 31-45.
- Rastier, F. (2008), « Que cachent les 'données textuelles ?' », *Actes des IX^e Journées internationales d'Analyse statistique des Données Textuelles*, t. 1, p. 13-26.
- Rastier, F. (2011), *La mesure et le grain. Sémantique de corpus*, Paris, H. Champion.
- Rastier, F. / Valette, M. (2009), « De la polysémie à la néosémie », *Texte !*, vol. 14, n° 1, p. 97-116 [en ligne, URL : http://www.revue-texto.net/docannexe/file/2119/last_rastier_valette_polysemie.pdf].
- Regis, R. (2013), « Contatto linguistico, linguistica del contatto : aspetti di modellizzazione », *Studi italiani di linguistica teorica e applicata*, vol. 42, n° 1, p. 7-40.
- Régnier-Bohler, D. (1983), « Exil et retour : la nourriture des origines », *Médiévales*, n° 5, p. 67-80.
- Renart, J. (1913), *Le lai de l'ombre*, éd. J. Bédier, Paris, Société des anciens textes français.
- Repetti, L. (2009), « Geminatio in English loans in American varieties of Italian », dans A. Calabrese et W. Leo Wetzels (éds), *Loan Phonology*, Amsterdam / Philadelphia, John Benjamins Publishing Company.
- Rey-Debove, J. (1971), *Étude linguistique et sémiotique des dictionnaires français contemporains*, Berlin / Boston, De Gruyter Mouton.

- Rey-Debove, J. (1973), « La sémiotique de l'emprunt lexical », *Travaux de linguistique et de littérature*, vol. 11, n° 1, p. 109-123.
- Rey-Debove, J. (1978), *Le métalangage. Étude linguistique du discours sur le langage*, Paris, Le Robert.
- Rey-Debove, J. (1989), « Prototypes et définitions », *Documentation et recherche en linguistique allemande contemporain - Vincennes*, n° 41, p. 143-167.
- Rey-Debove, J. (1998), *La linguistique du signe : une approche sémiotique du langage*, Paris, A. Colin.
- Rey-Debove, J. (2003), « La philosophie des dictionnaires Le Robert ou les chemins de l'intelligible », dans M. C. Cormier *et al.* (dir.), *Les dictionnaires Le Robert*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, p. 100-109.
- Rey, A. (1971), « Le dictionnaire étymologique de W. von Wartburg : structures d'une description diachronique du lexique », *Langue française*, n° 10, p. 83-106.
- Rey, A. (1973), « Langage et temporalités », *Langages*, n° 32, p. 53-78.
- Rey, A. (1976), « Néologisme : un pseudo-concept ? », *Cahiers de lexicologie*, n° 28, p. 3-17.
- Rey, A. (1977), *Le Lexique : images et modèles. Du dictionnaire à la lexicologie*, Paris, Colin.
- Rey, A. (1985), « La néologie : un problème de création, de diffusion et d'acceptation », dans *Actes du Colloque national sur les services linguistiques. Les services linguistiques au Canada : bilan et perspectives*, Ottawa, Ministère des Approvisionnements et Services Canada, p. 231-256.
- Rey, A. (2014), « Choisir entre le papier imprimé et l'écran n'est pas seulement une affaire de support », *Les cahiers du dictionnaire*, n° 6, p. 15-18.
- Rey, A. / Delesalle, S. (1979), « Problèmes et conflits lexicographiques », *Langue française*, n° 43, p. 4-26.
- Rey, A. / Duval, F. / Siouffi, G. (2007), *Mille ans de langue française. Histoire d'une passion*, Paris, Perrin.
- Rézeau, P. (1986), « Les régionalismes et les dictionnaires du français », dans L. Boisvert *et al.*, *La lexicographie québécoise. Bilan et perspectives*, Actes du colloque de Québec (11-12 avril 1985), Québec, PUL, p. 41-53.
- Rézeau, P. (2018), *Les Mots des Poilus dans leur correspondance et leurs carnets*, Strasbourg, ÉLiPhi.
- Riaux, F.-M. (1843), *Œuvres de Bacon*, Paris, Charpentier.
- Richard, J. (1981), « Les récits de voyages et de pèlerinages », dans L. Genicot, *Typologie des sources du Moyen Âge occidental*, Turnhout, Brepols, vol. 38.
- Richardson, L. T. (1930), *Lexique de la langue des œuvres burlesques de Scarron*, Aix-en-Provence, imprimerie universitaire de Provence.
- Ricotta, V. (2023), « I Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico », *Iter Gastronomicum*, vol. 1, Florence, Olschki.
- Riffaterre, M. (1953), « Durée de la valeur stylistique du néologisme », *The Romanic Review*, vol. 44, n° 4, p. 282-289.
- Rodinson, M. (1956), « Sur l'étymologie de *losange* », *Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi della Vida*, Rome, Istituto per l'Oriente, vol. 2, p. 425-435.
- Rolland, E. (1896), *Flore populaire, ou, Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, Paris, chez l'auteur, t. 6.

- Ronsard, P. de (1983) [1572], « Préface », dans P. Laumonier (éd.), *Œuvres complètes. XVI. La Franciade*, Société des Textes Français Modernes, n° 23, Paris, Classiques Garnier, p. 331-356.
- Roudet, L. (1908a), « Remarques sur la phonétique des mots français d'emprunt », *Revue de philologie française et de littérature*, vol. 22, p. 241-267.
- Roudet, L. (1908b), *Remarques sur la phonétique des mots français d'emprunt*, Paris, Honoré Champion.
- Sablayrolles, J.-F. (1996-1997), « Néologismes, une typologie des typologies », *Cahiers du C.I.E.L.*, UFR EILA, Université Paris 7, p. 11-48.
- Sablayrolles, J.-F. (1996), *Les néologismes du français contemporain : traitement théorique et analyses de données*, Thèse de doctorat en Linguistique sous la direction de B.-N. Grunig, Paris, Université Paris 8.
- Sablayrolles, J.-F. (2000), *La néologie en français contemporain. Examen du concept et analyse de productions néologiques récentes*, Paris, Honoré Champion.
- Sablayrolles, J.-F. (2006a), « Terminologie de la néologie : lacunes, flottements et trop-pleins », *Syntaxe & sémantique*, vol. 7, p. 79-90.
- Sablayrolles, J.-F. (2006b), « La néologie aujourd'hui », dans C. Gruaz (dir.), *À la recherche du mot : De la langue au discours*, Limoges, Lambert-Lucas, p.141-157.
- Sablayrolles, J.-F. (2008), « Présentation » et « Néologie et dictionnaire(s) comme corpus d'exclusion », dans *id.*, *Néologie et terminologie dans les dictionnaires*, p. 13-18 et 19-36.
- Sablayrolles, J.-F. (2008), *Néologie et terminologie dans les dictionnaires*, Paris, H. Champion.
- Sablayrolles, J.-F. (2012), « Extraction automatique et types de néologismes : une nécessaire clarification », *Cahiers de lexicologie*, n° 100, p. 37-53.
- Sablayrolles, J.-F. (2019a), *Comprendre la néologie. Conceptions, analyses, emplois*, Limoges, Lambert Lucas.
- Sablayrolles, J.-F. (2019b), « Les emprunts face aux xénismes, pérégrinismes, internationalismes, statalismes... », dans A. Kacprzak, R. Mudrochová et J.-F. Sablayrolles (2019), p. 19-32.
- Sablayrolles, J.-F. / Jacquet-Pfau, C. (2008), « Les emprunts : du repérage aux analyses. Diversité des objectifs et des traitements », *Neologica*, n° 2, p. 19-38.
- Sablayrolles, J.-F. / Jacquet-Pfau, C. / Humbley, J. (2009), « Emprunts, créations “sous influence” et équivalents », dans M. Van Campenhoudt et al. (éds), *Passeurs de mots, passeurs d'espoir : lexicologie, terminologie et traduction face au défi de la diversité*, Montréal, Agence Universitaire de la Francophonie / Paris, Éditions des Archives Contemporaines, p. 325-339.
- Salverda de Grave, J. (1907), « Quelques observations sur les mots d'emprunt », dans K. Vollmöller (éd.), *Romanische Forschungen*, 23, *Mélanges Chabaneau zur Vollendung seines 75. Lebensjahres*, Erlangen, Verlag von Fr. Junge, p. 145-153.
- Sampson, R. (2003), « The loss of French prosthesis and the problem of Italianisms », *Forum for Modern Language Studies*, vol. 39, n° 4, p. 439-449.
- Sanchez, S. (2006), *Pizza. Cultures et mondialisation*, Paris, CNRS Éditions.
- Sarale, J.-M. (2008), « Processus de lexicalisation de quelques emprunts au japonais », *Neologica*, vol. 2, p. 149-167.
- Sarauw, C. (1920), *Die Italienismen in der französischen Sprache des 16. Jahrhunderts*, Borna-Leipzig, Noske.

- Saussure, F. de (1891), *Notes de linguistique générales*, dans R. Godel, *Les Sources manuscrites du Cours de linguistique générale de Ferdinand de Saussure*, Genève, Droz, 1969.
- Saussure, F. de (1922) [1894], « Sur le nominatif pluriel et le génitif singulier de la déclinaison consonantique en lituanien », dans C. Bally et L. Gautier (éds), *Recueil des publications scientifiques de Ferdinand de Saussure*, Genève / Paris, Slatkine reprints.
- Saussure, F. de (1971) [1916], *Cours de linguistique générale*, C. Bally, A. Sechehaye et A. Riedlinger (éds), Paris, Payot.
- Saussure, F. de (2002), *Écrits de linguistique générale*, éd. de S. Bouquet, R. Engler et A. Weil, Paris, Gallimard.
- Scharinger, T. (2018a), *Mehrsprachigkeit im Frankreich der Frühen Neuzeit : Zur Präsenz des Italienischen, seinem Einfluss auf das Französische und zur Diskussion um das français italianisé*, Tübingen, Narr Francke Attempto Verlag.
- Scharinger, T. (2018b), « Les lettres de Catherine de Médicis. Une source négligée par les historiographes de la langue française », dans W. Ayres-Bennett *et al.* (dir.), *Nouvelles voies d'accès au changement linguistique*, Paris, Classiques Garnier, p. 39-53.
- Scharinger, T. (2021), « Italianismi nel lessico schermistico del francese cinquecentesco. Un'indagine sulla traduzione française del *Nobilissimo discorso intorno il schermo di spada* di Girolamo Cavalcabò », *Actes du XXIX^e Congrès international de Linguistique et de Philologie romanes*, Strasbourg, ÉLiPhi, vol. 1, p. 735-745.
- Schleicher, A. (1852), *Les Langues de l'Europe moderne*, Paris, Ladrangue.
- Schmid, H.-J. (2008), « New words in the mind : Concept-formation and entrenchment of neologisms », *Anglia*, 126/1, p. 1-36.
- Schuchardt, H. (1925), *Das Baskische und die Sprachwissenschaft*, Wien, Hölder-Pichler-Tempsky.
- Schumann, K. (1965), « Zur Typologie und Gliederung der Lehnprägungen », *Zeitschrift für Slavische Philologie*, 32, p. 61-90.
- Schweickard, W. (2006), *Nuovi media e lessicografia storica : Atti del colloquio in occasione del settantesimo compleanno di Max Pfister*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag.
- Schweickard, W. (2023), « It. *lasagna* 'sfoglia di pasta' e fr. *losange* 'rombo' », *Zeitschrift für romanische Philologie*, vol. 139, n° 1, p. 286-296.
- Segre, C. (1976), « Critique textuelle, théorie des ensembles et diasystème », *Bulletins de l'Académie Royale de Belgique*, n° 62, p. 279-292.
- Serianni, L. (2006), « Gli archivi elettronici e la lessicografia storica », dans W. Schweickard (2006), p. 41-58.
- Serianni, L. (2008), « Gli italianismi nelle altre lingue romanze : prime riflessioni », *Atti del Convegno di Treviso 'Italianismi e percorsi dell'italiano nelle lingue latine'*, Trévise, Fondazione Cassamarca, p. 19-42.
- Serianni, L. (2015), *Prima lezione di storia della lingua italiana*, Rome / Bari, Laterza.
- Shaffer, D. (1978), « The place of code-switching in linguistic contacts », dans M. Paradis (éd.), *Aspects of Bilingualism*, Columbia, Hornbeam Press.
- Siblot, P. (2001), « Xénisme », dans C. Détrie *et al.* (éds), *Termes et concepts pour l'analyse du discours*, Paris, Champion.

- Simonsen, H. K. (2000), « Report on the Design and Development of a Lexicographic Convergence Telecom Lexinome », *Proceedings of the Ninth EURALEX International Congress*, Universität Stuttgart, vol. 1, p. 89-96.
- Sinclair, J. (1996), *Preliminary recommendations on Corpus Typology*, Technical report, EAGLES (Expert Advisory Group on Language Engineering Standards).
- Sinclair, J. (2004), « Corpus and text : basic principles », dans M. Wynne (éd.), *Developing Linguistic Corpora. A guide to Good Practice* [en ligne, URL : <https://users.ox.ac.uk/~martinw/dlc/chapter1.htm>].
- Slatka, D. (1975), « L'ordre du texte », *Études de linguistique appliquée*, n° 19, p. 30-42.
- Smith, M. H. (1998), « Voyageurs italiens en France au début du règne de François I^{er} », dans J. Balsamo (1998), p. 297-312.
- Šor, R. (1927), *Krizis sovremennoj lingvistiki*, Jafetičeskij sbornik, n° 5, p. 32-71.
- Spiezia, R. (2014), « La lisibilité des dictionnaires numériques. *Dixel mobile* », *Les cahiers du dictionnaire*, n° 6, p. 285-298.
- Stammerjohann, H., et al. (2008), *Dizionario di italianismi in francese, inglese, Tedesco*, Firenze, Accademia della Crusca.
- Steinfeld, N. (2006), « Observations méthodologiques sur la traque des premières attestations en lexicologie historique (domaine français) », dans E. Buchi (éd.), *Actes du Séminaire de méthodologie en étymologie et histoire du lexique (Nancy/ATILF, année universitaire 2005/2006)*, Nancy, ATILF [en ligne, URL : https://www.atilf.fr/wp-content/uploads/manifestations/seminaires/atilf_seminaire_melh_Steinfeld_2005-12-14.pdf].
- Steuckardt, A. (2008a), « L'emprunt : un événement linguistique ? Présentation », *Neologica. Revue internationale de néologie*, n°2, p. 9-18.
- Steuckardt, A. (2008b), « Les dictionnaires informatisés : un atout pour l'histoire du lexique », dans J. Durand, B. Habert, B. Lacks (2008), p. 1205-1215 [en ligne, URL : <https://www.linguistiquefrancaise.org/articles/cmlf/pdf/2008/01/cmlf08151.pdf>].
- Steuckardt, A. (2009), *Les mots dans l'histoire*, Mémoire d'Habilitation à diriger des Recherches, Aix-en-Provence, Université de Provence - Aix-Marseille I.
- Steuckardt, A. (2011), « L'emprunt, lieu et modèle du dialogisme », *Cahiers de praxématique*, n° 57, p. 101-114.
- Steuckardt, A. et al. (2011), *Les dictionnaires et l'emprunt : XVI^e-XXI^e siècle*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence.
- Stiegler, B. (2014), « Pharmacologie de l'épistèmè numérique », dans id. (dir.), *Digital Studies. Organologie des savoirs et technologies de la connaissance*, Paris, FYP Éditions, p. 13-26.
- Stiegler, B., « Pharmakon », *Ars Industrialis* [en ligne, URL : <https://arsindustrialis.org/pharmakon>].
- Stumpf, B. (2009), *Lexicographie et lexicologie historique du français*, Thèse de doctorat sur travaux sous la direction de J.-P. Chauveau, Nancy, Université de Nancy 2.
- Surridge, M. E. (1985), « Le genre grammatical des composés en français », *La revue canadienne de linguistique*, vol. 30, n° 3, p. 247-271.
- Surridge, M. E. (1986), « Genre grammatical et dérivation lexicale en français », *La revue canadienne de linguistique*, vol. 31, n° 3, p. 267-283.

- Tabi-Manga, J. (2000), « Prolégomènes à une théorie de l'emprunt en français langue seconde », dans D. Latin *et al.* (2000), p. 159-176.
- Tanguy, L. (2013), « La ruée linguistique vers le Web », *Texto !* [en ligne, URL : <http://www.revue-texto.net/index.php?id=3335>].
- Tappolet, E. (1913), *Die alemannischen Lehnwörter in den Mundarten der französischen Schweiz*, Bâle, Universitäts-Buchdruckerei Friedrich Reinhardt.
- Terlingen, J. (1943), *Los italianismos en español desde la formación del idioma hasta principios del siglo XVII*, Amsterdam, N.V. Noord-Hollandsche Uitgevers Maatschappij.
- Tesnière, L. (1939), « Phonologie et mélange des langues », *Travaux du cercle linguistique de Prague*, n° 8, p. 83-93.
- Teubert, W. (2009), « La linguistique de corpus : une alternative », *Semen*, n° 27, p. 185-211 [en ligne, URL : <https://journals.openedition.org/semen/8923?lang=fr>].
- Teubert, W. / Kervio-Berthou, V. (2000), « Linguistique des corpus et lexicographie », *Cahiers de lexicologie*, n° 77, p. 137-163.
- Thibault, A. (1999), « *Grand-maman et grand-papa en costume de bain au petit-déjeuner !* Contribution à l'histoire de quelques lexies complexes », *Cahiers de lexicologie*, vol. 75, n° 2, p. 35-54.
- Thibault, A. (2000), « Le traitement des emprunts dans le DSR : Aperçus théoriques et méthodologiques », dans D. Latin *et al.* (2000), p. 69-84.
- Thibault, A. (2004), « Évolutions sémantiques et emprunts : le cas des gallicismes de l'espagnol », dans F. Lebsanft et M. Glessgen (éds), *Historische Semantik in den romanischen Sprachen*, Tübingen, Niemeyer, p. 103-115.
- Thibault, A. (2007), « Banques de données textuelles, régionalismes de fréquence et régionalismes négatifs », dans D. Trotter (éd.), *Actes du XXIV^e Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes*, Tübingen, Niemeyer, t. 1, p. 467-480.
- Thibault, A. (2009), « Présentation », dans *id.*, *Gallicismes et théorie de l'emprunt linguistique*, Paris, L'Harmattan, p. 11-16.
- Thibault, A. (2009), *Gallicismes et théorie de l'emprunt linguistique*, Paris, L'Harmattan.
- Thibault, A. (2013), « Steuckardt *et al.* (dir.). *Les dictionnaires et l'emprunt* [compte-rendu] », *Estudis Romànics*, Institut d'Estudis Catalans, vol. 35, p. 473-626.
- Thibault, A. (2016), « Koinéisation et standardisation en français québécois : le rôle des humoristes », dans W. Remysen et N. Vincent (éds), *La langue française au Québec et ailleurs. Patrimoine linguistique, socioculture et modèles de référence*, Francfort-sur-le-Main, Peter Lang, p. 305-321.
- Thomason, S. G. (2001), *Language contact : an introduction*, Édimbourg, Edinburg University Press.
- Thomason, S. G. (2003), « Contact as a source of language change », dans R.D. Janda and B. Joseph (éds), *A handbook of historical linguistics*, Oxford, Blackwell, p. 687-712.
- Thomason, S. G. (2006), « Language change and language contact », dans K. Brown (éd.), *Encyclopedia of Language & Linguistics*, Amsterdam, Elsevier, p. 339-347.
- Thomason, S. G. / Kaufman, T (1988), *Language contact, creolization, and genetic linguistics*, Oakland (Californie), University of California Press.
- Thomassen, H. (1997), *Gallizismen im Kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Berne, Peter Lang.

- Thorel, M. (2011), « Métadiscours de l'emprunt et mots empruntés dans le *Thresor de la langue francoyse* de Nicot (1606) », dans Steuckardt, A. et al. (2011), p. 23-40.
- Thurot, C. (1966) [1881-1884], *De la prononciation française depuis le commencement du XVI^e siècle : d'après les témoignages des grammairiens*, Genève, Slatkine reprints, t. 1.
- Todorov, T. (1977), *Théories du symbole*, Paris, Seuil.
- Tognini-Bonelli, E., (2001), *Corpus Linguistics at Work*, Amsterdam, John Benjamin's Publishing.
- Tomasi, F. (2016), « Les poètes italiens à la cour de France », dans J. Balsamo et A. K. Bleuler (2016), p. 297-315.
- Tournier, J. (1985), *Introduction descriptive à la lexicogénétique de l'anglais contemporain*, Paris, H. Champion / Genève, Slatkine.
- Tournier, J. (1988), *Précis de lexicologie anglaise*, Paris, Nathan.
- Tournier, J. (1997), « Un champ d'emprunts du français à l'anglais. La désignation des personnes », *Cahiers de lexicologie*, n° 70, p. 185-195.
- Tournier, M. (2002), *Propos d'étymologie sociale. Des mots en politique*, Lyon, ENS Éditions, t. 2.
- Treffers-Daller, J. (1999), « Borrowing and shift-induced Interference : contrasting patterns in French-Germanic contact in Brussels and Strasbourg », *Bilingualism : Language and Cognition*, vol. 2, n°1, p. 1-22.
- Trescases, P. (1983), « Aspects du mouvement d'emprunt à l'anglais reflétés par trois dictionnaires de néologismes », *Cahiers de lexicologie*, n° 42, p. 86-101.
- Valéry, P. (1944), *Variété*, Paris, Gallimard, t. 5.
- Valette, M. (2009), « Méthodes pour la veille lexicale », dans L. Messaoudi (éd.), *Actes de la journée d'étude 'Le dictionnaire électronique. Quelles perspectives pour les sciences humaines et sociales ?'*, Université Ibn Tofail Kénitra (Maroc), Publication du laboratoire Langage et société, p. 15-29.
- Van Coetsem, F. (2000), *A general and unified theory of the transmission process in language contact*, Heidelberg, Winter.
- Varela Merino, E. (2009), *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Varvaro, A. (1980), « Permanenza della cultura materiale e permanenza della terminologia », *La cultura materiale in Sicilia. Quaderni del circolo semiologico siciliano*, n° 12-13, p. 23-28.
- Varvaro, A. (1997), « La 'New Philology' nella prospettiva italiana », dans M. Glessgen et F. Lebsanft (éds), *Alte und neue Philologie*, Berlin / Boston, Max Niemeyer Verlag, p. 35-42.
- Varvaro, A. (1998), « Storia della lingua e filologia (a proposito di lessicografia) », dans N. Maraschio et T. Poggi Salani (éds), *Storia della lingua italiana e storia letteraria. Atti del I convegno ASLI (Associazione per la Storia della Lingua Italiana)*, Florence, Cesati, p. 99-108.
- Vaugelas, C. F. de (1647), *Remarques sur la langue françoise utiles à ceux qui veulent bien parler et bien écrire*, Paris, veuve J. Camusat et P. Le Petit.
- Veland, R. (1996), *Les marqueurs référentiels celui-ci et celui-là. Structure interne et déploiement dans le discours direct littéraire*, Genève / Paris, Droz.
- Venard, M. (1998), « Conclusion », dans J. Balsamo (1998), p. 413-420.
- Vendryes, J. (1951), « Linguistique et philologie », *Revue des études slaves*, t. 27, p. 9-18.
- Verdon, J. (1998), *Voyager au Moyen Âge*, Paris, Perrin.

- Vermeren, H. (2017), *Les Italiens à Bône, 1865-1940 : migrations méditerranéennes et colonisation de peuplement en Algérie*, Rome, École française de Rome.
- Vidos, B. E. (1932), « Profilo storico-linguistico dell'influsso del lessico nautico italiano su quello francese », *Archivum romanicum*, vol. 16, p. 255-270.
- Vidos, B. E. (1965), *Prestito, espansione e migrazione dei termini tecnici nelle lingue romanze e non romanze : problemi, metodo e risultati*, Florence, L. S. Olschki.
- Villers, M.-É. de (2006), *Profession lexicographe*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal [en ligne, URL : <https://books.openedition.org/pum/135>].
- Vogt, H. (1949), « L'étude des systèmes de cas », dans *Recherches structurales. Interventions dans le débat glossématique, publiées à l'occasion du cinquantième de M. Louis Hjelmslev*, Copenhague, Nordisk Sprog-og Kulturforlag, p. 112-122.
- Volclair, A. (2006-2007), *Dictionnaire évolutif des pérégrinismes*, dictionnaire réalisé par les étudiants en Master 2 en traduction professionnelle et audiovisuelle de la promo 2006/2007, Université de Strasbourg.
- Vollenweider, A. (1963a), « Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Historischer Überblick) », *Vox Romanica*, n° 22, p. 59-88.
- Vollenweider, A. (1963b), « Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache (Zweiter Teil: Wortmonographien) », *Vox Romanica*, n° 22, p. 397-443.
- Vološinov, V. N. [Bakhtine] (1977) [1929], *Le Marxisme et la philosophie du langage : essai d'application de la méthode sociologique en linguistique*, Paris, Éditions de Minuit.
- Voss, J. (1974), « Aristote et la théorie énergétique du langage de Wilhelm von Humboldt », *Revue philosophique de Louvain*, vol. 72, n° 15, p. 482-508.
- Vossler, K. (1953), *Langue et culture de la France, histoire du français littéraire des origines à nos jours*, Paris, Payot.
- Wagner, R. L. (1955), *Introduction à la linguistique française*, Genève, Droz / Lille, Giard.
- Wanner, D. (2005), « The corpus as a key to diachronic explanation », dans C. D. Pusch, J. Kabatek et W. Raible (2005), vol. 2, p. 31-43.
- Weijers, O. (1991), *Dictionnaires et répertoires au Moyen Âge : une étude du vocabulaire*, Turnhout, Brepols.
- Weinreich, U. (1953), *Languages in Contact : Findings and Problems*, New York, Linguistic Circle of New York.
- Werth, R. N. (1974), « A Methodology for Reconstructing Patterns of Cross-Cultural Semantic Contact », *Proceedings of the 11th international Congress of Linguistics*, Bologne, Il Mulino, p. 1081-1091.
- Whitney, W. D. (1881), « On Mixture in Language », dans *Transactions of the American Philological Association (1869-1896)*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, vol. 12, p. 5-26.
- Wienold, G. (1968), « Sprachlicher Kontakt und Integration », *Zeitschrift für Mundartforschung*, vol. 35, n° 3-4, p. 209-218.
- Wilhelm, R. (2016), « Le varianti filologiche nella lessicografia storica. Parole e tradizioni nello *Zibaldone* di Giovanni de' Dazi », dans S. Dörr et Y. Greub (2016), p. 149-169.
- Willems, D. (2000), « La problématique des données en linguistique », dans M. Bilger (2000), p. 149-217.
- Williams, G. (2005), *La linguistique de corpus*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.

- Wilmotte, M. (1927), *Guillaume d'Angleterre : roman du XII^e siècle*, Paris, Honoré Champion.
- Wind, B. H. (1928), *Les mots italiens introduits en français au XVI^e siècle*, Deventer, Kluwer.
- Wind, B. H. (1973) [1928], *Les mots italiens introduits en français au XVI^e siècle*, Utrecht, Hes.
- Winford, D. (2003), *An Introduction to Contact Linguistic*, Oxford, Blackwell.
- Winter-Froemel, E. (2008), « Unpleasant, Unnecessary, Unintelligible ? Cognitive and Communicative Criteria for Judging Borrowings and Alternative Strategies », dans R. Fischer et H. Pułaczewska (éds), *Anglicisms in Europe : Linguistic Diversity in a Global Context*, Cambridge, Cambridge Scholars Publishing, p. 16-41.
- Winter-Froemel, E. (2009), « Les emprunts linguistiques : enjeux théoriques et perspectives nouvelles », *Neologica*, n° 3, p. 79-122.
- Winter-Froemel, E. (2011), *Entlehnung in der Kommunikation und im Sprachwandel. Theorie und Analysen zum Französischen*, Berlin, Walter de Gruyter.
- Winter-Froemel, E. (2017), « The pragmatic necessity of borrowing : Euphemism, dysphemism, playfulness – and naming », *Taal en Tongval*, vol. 69, n° 1, p. 17-46.
- Wooldridge, R. (2003), « La lexicographie assistée par ordinateur », University of Toronto [en ligne, URL : http://barthes.enssib.fr/translatio/rw/articles/lao/lexico_fr.htm].
- Wooldridge, R. (2004), « Le web comme corpus d'usages linguistiques », *Cahiers de lexicologie*, n° 85, p. 209-225.
- Zenner, E. / Speelman, D. / Geeraerts, D. (2012), « Cognitive Sociolinguistics meets loanword research : Measuring variation in the success of anglicisms in Dutch », *Cognitive linguistics*, vol. 23, n° 4, p. 749-792.
- Zolli, P. (1986), « Filologia e lessicografia : il problema della postdatazione », *Lessicografia, filologia e critica. Atti del Convegno Internazionale di Studi (Catania-Siracusa 1985)*, Florence, L. S. Olschki, p. 151-175.

C. Dictionnaires, grammaires, ressources lexicographiques

- Académie = Académie française (1694-présent), *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Académie Française [en ligne, URL : <https://www.dictionnaire-academie.fr>].
- Académie française (1831), *Dictionnaire de l'Académie française. Supplément*, Paris, Guillaume.
- Académie française (1932-1935), *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Hachette.
- Arveiller, R. (1999), *Addenda au FEW XIX (Orientalia)*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag.
- Avril, J. T. (1839), *Dictionnaire provençal-français*, Apt, E. Cartier.
- Belon, P. (1655), *Trésor de recherches et antiquitez gauloises et françoises*, Paris, A. Courbé.
- Bescherelle, L.-N. (1856), *Dictionnaire national ou Dictionnaire universel de la langue française*, Paris, Garnier, t. 2.
- Biundi, G. (1857), *Dizionario siciliano-italiano*, Palerme, Pedone Lauriel frères.
- Boerio, G. (1856), *Dizionario del dialetto veneziano*, Venise, G. Cecchini.
- Boiste, P.-C.-V. (1803), *Dictionnaire universel de la langue française*, Paris, Desray.
- Brachet, A. (1904) [1868], *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, J. Hetzel.
- Brachet, F. (1883), *Dictionnaire du patois savoyard, tel qu'il est parlé dans le canton d'Albertville*, Albertville, J.-M. Hodoyer.
- Corneille = Corneille, T. (1694), *Le Dictionnaire des Arts et des Sciences*, Paris, J. B Coignard.
- Corneille, T. (1732), *Le Dictionnaire des Arts et des Sciences*, Paris, Rollin père.

- Corominas, J. / Pascual, J. A. (1980-1983), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.
- Cortellazzo, M. / Mercato, C. (2005), *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, Turin, Utet.
- Cotgrave = Cotgrave, R. (1611), *A dictionarie of the French and English tongues*, Londres, A. Islip.
- Crusca = Accademia della Crusca (1612-1923), *Vocabolario*, Venise / Florence, Accademia della Crusca.
- DAOSuppl = Baldinger, K. (1980-2007), *Dictionnaire onomasiologique de l'ancien occitan. Supplément*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag.
- DDL = Quemada, B. (1970-1998), *Datations et documents lexicographiques. Matériaux pour l'histoire du vocabulaire français*, Paris, Klincksieck.
- DEAF = Baldinger, K. et al. (1974-en cours), *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Québec / Tübingen / Paris / Berlin, Heidelberger Akademie der Wissenschaften.
- DEI = Battisti, C. / Alessio, G. (1975), *Dizionario etimologico italiano*, Florence, Barbèra.
- DELI = Cortellazzo, M. / Zolli, P. (1999), *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologne, Zanichelli.
- Deonomasticon Italicum* = Schweickard, W. (1997-2013), *Deonomasticon Italicum : dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, Tübingen, Niemeyer (vol. 1 à 3) / Berlin, De Gruyter (vol. 4).
- Devoto, G. (1968), *Avviamento alla etimologia italiana : dizionario etimologico*, Florence, Le Monnier.
- DHFQ = *Dictionnaire Historique du Français Québécois*, Université Laval, Québec/Canada, [en ligne], URL : <https://www.dhfq.org>.
- DIFIT = Stammerjohann, H., et al. (2008), *Dizionario di italianismi in francese, inglese, Tedesco*, Firenze, Accademia della Crusca.
- DRF = Rézeau, P. (2001), *Dictionnaire des régionalismes de France : géographie et histoire d'un patrimoine linguistique*, Bruxelles, De Boeck-Duculot.
- DSR = Thibault, A. (2004) [1997], *Dictionnaire suisse romand : particularités lexicales du français contemporains*, Genève, Éditions Zoé.
- Duret, V. (1893), *Grammaire savoyarde*, Annecy, Eduard Koschwitz.
- Estienne = Estienne, R. (1538), *Dictionarium latinogallicum*, Paris, ex officina Roberti Stephani.
- Etienne, G. (1823), *Le nouveau dictionnaire provençal-français*, Marseille, Imprimerie de la veuve Roche.
- Fennis, J. (1995), *Trésor du langage des galères*, Tübingen, Niemeyer.
- FEW = Von Wartburg, W. et al. (1922-2002), *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Leipzig / Bonn / Bâle, ATILF-CNRS, Université de Lorraine [en ligne, URL : <https://lecteur-few.atilf.fr/index.php/>].
- FEWCompl = Chauveau, J.-P. / Greub, Y. / Seidl, C. (2010), *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Complément*, Strasbourg, ÉLiPhi.
- Furetière = Furetière, A. (1690) *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye / Rotterdam, A. et R. Leers.
- GDIU/GRADIT = De Mauro, T. (2000), *Grande dizionario italiano dell'uso*, Turin, Utet.

- GDLI = Battaglia, S. *et al.* (1961-2004), *Grande dizionario della lingua italiana*, Turin, Utet, [suppléments en 2004 et 2009].
- Godefroy = Godefroy, F. (1895-1902), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, Paris, Vieweg.
- Godefroy Compl = Godefroy, F. (1895-1902), *Complément du dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, Paris, Vieweg.
- GR = *Le Grand Robert de la langue française* (2024), Paris, Éditions Le Robert, [en ligne], URL : <https://grandrobert.lerobert.com>.
- Guyot, P.-J.-J.-G. / Chamfort, S.-R.-N. de / Duchemin de la Chênaye (1768), *Grand vocabulaire françois*, Paris, C. Panckoucke.
- Guyot, P.-J.-J.-G. *et al.* (1767-1774), *Le grand vocabulaire françois*, Paris, Panckoucke, t. 29.
- Hatzfeld, A. / Darmesteter, A. / Thomas, A. (1890-1900), *Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIII^e siècle jusqu'à nos jours, précédé d'un traité de la formation de la langue*, Paris, Delagrave.
- Huguet = Huguet, E. (1925-1967), *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, Champion.
- Humbert, J. (1852), *Nouveau glossaire genevois*, Genève, Jullien frères.
- Il nuovo De Mauro-Internazionale* (2024), Rome, Internazionale.
- Junius, A. (1585), *The Nomenclator, or Remembrancer of Adrianus Iunius Physician*, J. Higgins (trad.), Londres, Ralph Newberie & Henrie Denham.
- La Châtre, M. (1869), *Nouveau dictionnaire universel*, Paris, Docks de la librairie.
- La Curne = La Curne de Sainte-Palaye, J.-B. de (1875-1882), *Dictionnaire historique de l'ancien langage françois ou Glossaire de la langue françoise depuis son origine jusqu'au siècle de Louis XIV*, Paris, Classiques Garnier.
- Larousse, P. (1866-1890), *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, Paris, Larousse.
- Larousse, P. (1930), *Larousse du XX^e siècle en six volumes*, Paris, Larousse, t. 3.
- Larousse, P. (1989), *Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, t. 6.
- Le Grand Robert & Collins. Dictionnaire anglais-français* (2008), Paris, Le Robert / Glasgow, Harper Collins.
- Le Roy, C. (1739), *Traité de l'orthographe françoise, en forme de dictionnaire*, Paris, G. Martin.
- LEI = Pfister, M. / Schweickard, W. (éds) (1979-en cours), *Lessico Etimologico Italiano*, Mainz, Akademie der Wissenschaften und der Literatur / Wiesbaden, Reichert [en ligne, URL : <https://lei-digitale.it/it/node>]
- Mellema, E. É. L. (1602), *Dictionnaire ou Promptuaire françois-flameng : tres ample et trescopieux*, Rotterdam, J. Wæsbergue.
- Ménage, G. (1694), *Dictionnaire étymologique de la langue françoise*, Paris, Anisson.
- Merriam-Webster = *Merriam-Webster Dictionary*, [en ligne], URL : <https://www.merriam-webster.com>.
- Mistral, F. (1979), *Lou tresor dóu Felibrige : Dictionnaire provençal-français embrassant les divers dialectes de la langue d'oc moderne*, Genève / Paris, Slatkine.
- Monet, P. (1635), *Invantaire des deus langues, françoise, et latine*, 1635, Lyon, veuve de Claude Rigaud / Philippe Borde.

- Monet, P. (1637), *Abrégé du parallèle des langues françoise et latine repporté au plus près de leurs proprieté*, Rouen, R. de Beauvais.
- Nicot = Nicot, J. (1573), *Dictionnaire françois-latin*, Paris, Du Puys / De Hus.
- Nocentini, A. (2010), *L'Etimologico. Vocabolario della lingua italiana*, Milan, Le Monnier.
- OED = *Oxford English Dictionary*, [en ligne], URL : <https://www.oed.com/?tl=true>.
- Oudin, A. (1640), *Recherches italiennes et françoises*, Paris, A. de Sommaville.
- Oudin, A. (1642), *Seconde partie des Recherches italiennes et françoises*, Paris, A. de Sommaville.
- Oudin, A. (1645), *Le Trésor des deux langues espagnole et françoise*, Paris, A. de Sommaville.
- Oudin, A. (1663), *Dictionnaire italien et françois. Contenant, les recherches de tous les mots italiens expliquez en françois*, Paris, A. de Sommaville.
- Panzini, A. (1905), *Dizionario moderno*, Milan, Hoepli.
- Panzini, A. (1918), *Dizionario moderno*, Milan, Hoepli.
- Panzini, A. (1950) [1905], *Dizionario moderno delle parole che non si trovano nei dizionari comuni*, Milan, Hoepli.
- Parole vénéziennes* = Esposto, M. (2022), *Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano (VEV)*, dans L. D'Onghia et L. Tomasin (éds), *Parole vénéziennes*, vol. 5, Venise, Lineadacqua.
- Pautex, B. (1862), *Errata du « Dictionnaire de l'Académie française » ou Remarques critiques sur les irrégularités qu'il présente*, Paris, J. Cherbuliez / Dezobry, F. Tando et C^{ie} / Hachette et C^{ie} / Maire-Nyon.
- Prati, A. (1952), *Prontuario di parole moderne*, Rome, Edizioni dell'Ateneo.
- Prévost, A.-F. (1750), *Manuel Lexique ou Dictionnaire portatif des mots françois dont la signification n'est pas familière à tout le monde*, Paris, Didot.
- Rectifications de l'orthographe* = Conseil supérieur de la langue française (1990), « Les Rectifications de l'orthographe », *Journal officiel de la République française. Édition des documents administratifs*, n° 100, Paris, Direction des journaux officiels.
- Rey, A. / Robert, P. / Rey-Debove, J. (1967), *Le Petit Robert de la langue française*, Paris, Le Robert.
- Richelet = Richelet, P. (1680), *Dictionnaire françois, contenant les mots et les choses, plusieurs nouvelles remarques sur la langue françoise*, Genève, J.-H. Widerhold.
- Rigutini, G. / Fanfani, P. (1875), *Vocabolario della lingua parlata*, Florence, Tipografia Cenniniana.
- Sabatini Coletti = Sabatini, F. / Coletti, V. (2018), *Dizionario di Italiano-Corriere della sera*, Milan, Corriere della Sera.
- TLF = Imbs, P. / Quemada, B. (1971-1994), *Trésor de la langue française*, Paris, Éditions du CNRS.
- TLFi = *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF-CNRS, Université de Lorraine, [en ligne], URL : <http://atilf.atilf.fr>.
- TLFi Sup = *Supplément du TLF* (2013), ATILF-CNRS, Université de Lorraine, [en ligne], URL : <http://stella.atilf.fr/tlfsup/>.
- TLFQ = *Trésor de la langue française au Québec*, Université Laval, Québec/Canada, [en ligne], URL : <https://www.tlfq.org>.
- Tommaseo Bellini = Tommaseo, N. / Bellini, B. (1861-1879), *Dizionario della lingua italiana*, Turin, Utet.
- Traina, A. (1868), *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palerme, Pedone Lauriel frères.

Treccani = *Vocabolario Treccani*, Rome, Istituto della Enciclopedia Italiana.

Usito = *Dictionnaire Usito*, Université de Sherbrooke, Québec/Canada, [en ligne], URL : <https://usito.usherbrooke.ca>.

Varvaro, A. (2014), *Vocabolario Storico-Etimologico del Siciliano*, Strasbourg, ÉLiPhi.

VEI = Prati, A. (1951), *Vocabolario etimologico italiano*, Turin, Garzanti.

VEV = Tomasin, L. / D'Onghia, L. (2024), *Vocabolario storico-etimologico del veneziano*, [en ligne], URL : <http://vev.oivi.cnr.it>.

Villers, M.-É. de (1988), *Multidictionnaire de la langue française*, Québec, Québec Amérique.

VoSLIG = *Vocabolario Storico della Lingua italiana della Gastronomia* (2024), Sienne, Università Stranieri Siena, [en ligne], URL : <https://www.atliteg.org/contenuti/vocabolario-presentazione/8391>.

Wiktionnaire = *Wiktionnaire* (2024), Fondation Wikimedia, [en ligne], URL : https://fr.wiktionary.org/wiki/Wiktionnaire:Page_d'accueil.

D. Ressources électroniques

AtLiTeG = *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (2024), Sienne, Università Stranieri Siena, [en ligne], URL : <https://www.atliteg.org>.

BDLP = *Base de données lexicographiques panfrancophone*, [en ligne], URL : <https://www.bdlp.org>.

BHVF = *Base historique du vocabulaire français*, Besançon / Nancy, ATILF, [en ligne], URL : <http://atilf.atilf.fr/jykervei/ddl.htm>.

Classiques Garnier Numérique = *Grand Corpus des dictionnaires (IX^e-XX^e s.)*, [en ligne], URL : <https://num.classiques-garnier.com>.

Europresse = *Europresse*, Cision SA, [en ligne], URL : <https://www.europresse.com>.

Frantext = *Frantext*, ATILF-CNRS, Université de Lorraine, [en ligne], URL : <https://www.frantext.fr>.

Gallica = *Gallica*, Bibliothèque Nationale de France, [en ligne], URL : <https://gallica.bnf.fr/accueil/it/content/accueil-it?mode=desktop>.

Google Livres = *Google Livres*, Recherche Avancée de Livres, Google, [en ligne], URL : https://books.google.fr/advanced_book_search?hl=fr.

OIM = *Osservatorio degli Italianismi del Mondo*, Florence, Accademia della Crusca, [en ligne], URL : <https://www.italianismi.org>.

OQLF = *Office québécois de la langue française*, « Vitrine linguistique », [en ligne], URL : <https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca>.

Stazione di ricerca lessicografica del VoDIM (*Vocabolario Dinamico dell'Italiano*), Florence, Accademia della Crusca, [en ligne], URL : <https://www.stazionelessicografica.it>.

Les italianismes culinaires dans la langue française : la philologie numérique au service de la lexicographie historique

Résumé :

La recherche sur l'emprunt linguistique a été longtemps dominée, en France comme ailleurs, par le paradigme de la sociolinguistique synchronique au sein de laquelle elle a pris forme, mais a connu récemment des progrès significatifs, notamment grâce aux résultats obtenus par des travaux associant les méthodes synchroniques de la sociolinguistique à une approche historico-philologique attentive, en plus des facteurs internes, aux facteurs externes en jeu dans une situation de contact linguistique. C'est précisément dans la lignée de ces travaux que souhaite s'inscrire notre recherche. En effet, il n'y a pas à ce jour d'étude de ce genre sur les italianismes culinaires du français. Qui plus est, l'état actuel des connaissances sur les italianismes culinaires du français présente des lacunes importantes. La description lexicographique de ces unités lexicales, limitée pour la plupart à des considérations d'étymologie-origine, en est la preuve ; elle est aussi le point de départ de notre travail, qui vise à compléter la description de la langue telle qu'elle est représentée dans la lexicographie avec l'observation de son usage dans le(s) discours, et ce en exploitant les bases de données textuelles, lesquelles permettent aujourd'hui de retracer plus fidèlement, et plus aisément, l'évolution de la langue dans le temps et dans l'espace, ainsi que dans les traditions discursives et à travers les variétés diasystémiques, et d'en restituer par là même une meilleure description lexicographique.

Mots clés : emprunt linguistique, contact de langues, (méta)lexicographie, lexicologie, philologie numérique, historiographie linguistique

French culinary Italianisms : digital philology at historical lexicography's service

Abstract :

Research on linguistic borrowing has long been dominated, in France as elsewhere, by the synchronic sociolinguistics paradigm in which it has taken shape, but has recently made significant progress, notably thanks to the promising results obtained by works combining the synchronic methods of sociolinguistics with a meticulous historical-philological approach, observant of both internal and external factors at play in a language contact situation. It is precisely along the lines of these works that our research aims to follow. The current state of knowledge on French culinary Italianisms would greatly benefit from such an in-depth study, since the lexicographical description of these lexical units is still mostly limited to etymological considerations. Our work aims at completing the description of language, as it is represented in lexicography, with the observation of its use in discourse(s), by exploiting the richness of textual databases, which make it now possible to trace more faithfully, and more easily, the evolution of language in time and space, and thereby to provide a better lexicographical description.

Keywords : linguistic borrowing, language contact, (meta)lexicography, lexicology, digital philology, linguistic historiography