

**MARÁDI KRISZTINA**

**LES CHANGEMENTS DU LANGAGE CULINAIRE**

*Application de la méthode de sémantique structurale  
à la description des verbes désignant les opérations culinaires  
dans les livres de cuisine français du XIV<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours*

Présentation de la thèse

2003

Université de Debrecen

#### a) La définition du sujet de la thèse

La thèse analyse le langage des livres de cuisine et des recueils de recettes à partir du XIV<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours et, plus particulièrement, le changement sémantique des verbes désignant les opérations culinaires. Le corpus est constitué, en premier lieu, par des livres de cuisine et des recueils de recettes mais je n'ai pas exclu les occurrences dans des textes littéraires ou dans d'autres types de texte non plus (par exemples: articles de journaux). La matière a été divisée en quatre parties: XIV<sup>e</sup>- XVI<sup>e</sup> siècles, XVII<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles, XIX<sup>e</sup> siècle et XX<sup>e</sup> siècle, essentiellement à la base de facteurs historiques et sociaux. Ce découpage chronologique reflète en grandes lignes les changements survenus dans l'histoire alimentaire.

Le XIV<sup>e</sup> siècle se caractérise par l'apparition des premiers livres de cuisine: *Enseingnemenz*, *Viandier de Taillevent* et *le Mesnagier de Paris*. Cette période est caractérisée par un enchevêtrement avec la médecine et plus particulièrement avec sa branche que l'on appelle aujourd'hui la diététique et cela se reflète dans la conception des livres aussi.

Ce sont le XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles qui apportent les changements les plus spectaculaires dans le domaine de l'histoire alimentaire: les gens se débarrassent des pratiques alimentaires et culinaires du Moyen Age et se tournent vers les goûts naturels. Cette nouvelle tendance est sensible sur le marché de l'édition aussi, le représentant le plus important de cette nouvelle conception est *La Varenne* et *Le Cuisinier françois*, publié en 1651, mais on peut mentionner le nom de *Nicolas de Bonnefons*, *Pierre de Lune*, *Massialot* ou *Menon*. Le XVIII<sup>e</sup> siècle apporte aussi la consolidation de la réputation de la cuisine française.

Le XIX<sup>e</sup> siècle commence par l'apparition de la gastronomie, en tant que terme et en tant que science, et tout cela s'accompagne du développement spectaculaire de la littérature culinaire. C'est l'époque de l'activité de *Grimod de la Reynière* et *Brillat-Savarin* et de la création des bases de la littérature gastronomique.

Enfin, au XX<sup>e</sup> siècle, la mondialisation et l'industrialisation ont atteint l'art culinaire aussi, s'accompagnant de l'expansion des cuisines locales et des goûts exotiques. En même temps, nous voyons une expansion jamais vue auparavant, des livres de cuisine et de la littérature gastronomique.

Ce sont donc les époques qui font l'objet de l'analyse linguistiques, et notamment les verbes recueillis dans les recettes. La thèse cherche la réponse à trois questions:

1) Dans quelle mesure est-il possible de donner la description d'un vocabulaire bien déterminé avec les méthodes structuralistes et plus particulièrement avec le procédé, décrit dans l'oeuvre de François Rastier *Sémantique interprétative*?

2) A l'intérieur de la méthode structuraliste, dans quelle mesure est-il possible de définir les changements sémantiques des lexèmes grâce à l'approche diachronique?

3) Dans quelle mesure les changements de la société se reflètent-ils dans les phénomènes langagiers, est-ce que le découpage historico-social correspond à des changements linguistiques?

#### b) La présentation de la méthode appliquée

Lors de l'analyse sémantique, j'ai pris comme point de départ l'hypothèse que le lexique montre une double structuration: paradigmatique et syntagmatique. Cette dernière est évidemment plus difficile à décrire, comme le nombre des syntagmes possibles est pratiquement infini.

Le vocabulaire d'une langue peut être divisée en champs sémantiques, à l'intérieur desquels les éléments présentent des relations bien descriptibles par des traits sémantiques. Tous les éléments possèdent au moins un trait sémantique commun et un trait sémantique différent, ainsi les éléments définissent mutuellement les valeurs à l'intérieur du champ.

Lors de la description sémantique, à cause du double caractère du signe linguistique, deux approches sont possibles selon la définition de Baldinger: l'approche onomasiologique et l'approche sémasiologique. Le fait que l'on prend comme point de départ l'analyse des champs sémantiques, implique l'application de la méthode onomasiologique, c'est-à-dire la description de la multiplicité des formes et des expressions, relatives à un concept donné.

La définition des champs sémantiques suppose bien sûr quelque arbitraïté dans le choix et implique la prise en considération de facteurs extralinguistiques aussi.

A l'intérieur des champs sémantiques, la différenciation des traits sémantiques se fait donc à la base de la méthode de Rastier qui distingue des traits génériques et spécifiques, inhérents et afférents. Les traits génériques définissent un groupe sémantique donné, alors que les traits spécifiques servent à la différenciation des éléments. Les deux types de traits peuvent être classés dans le type d'inhérent et afférent: sans indication particulière, ce sont les traits inhérents qui sont pris en considération dans l'interprétation de l'unité sémantique donnée, alors que les sèmes afférents nécessitent une actualisation contextuelle. Cette différenciation des sèmes ne fonctionnent que sur le plan synchronique.

La majorité des travaux structuralistes sont de caractère synchronique, on peut souligner par exemple l'importance de l'analyse de Jean Dubois concernant le vocabulaire politique et social en France pendant une période donnée (*Le vocabulaire politique et social en France de 1869 à 1872*, Larousse, 1962). Ma thèse, cependant, représente une position diachronique, elle s'efforce non seulement de montrer la structuration des verbes, utilisés dans la terminologie culinaire, mais aussi de démontrer les changements sémantiques. Par l'analyse des traits sémantiques, on peut différencier les changements fonctionnels selon la définition de Coseriu qui touchent le signifié et les changements qui ne concernent que le signifiant, donc ne peuvent pas être considérés comme fonctionnels.

### c) Les résultats de la thèse

L'application de la méthode structuraliste dans la sémantique soulève en générale deux remarques, concernant le caractère et le nombre des sèmes, auxquelles la thèse ne peut proposer qu'une solution partielle. En ce qui concerne le caractère des sèmes, la critique la plus fréquente touche sa nature non linguistique. On peut y répondre que le sens lui-même n'est pas inhérent au signe linguistique; le référent existe toujours dans la réalité extralinguistique, donc il faut absolument accepter la présence de facteurs non-linguistiques aussi. Dans la pratique, cela veut dire aussi que le modèle élaboré pour un corpus donné, ne peut pas être utilisé pour d'autres champs sémantiques.

Quant au nombre des sèmes, il y a deux positions, l'une est optimiste et proclame la possibilité de décrire le vocabulaire avec un nombre relativement restreint de sèmes, alors que selon la position pessimiste on a besoin trop de traits sémantiques. L'analyse pratique montre que la structuration fondamentale des verbes est descriptible par un nombre relativement restreint d'éléments, mais la description complète de la totalité d'information véhiculée par le verbe nécessitera presque autant de sèmes que d'éléments.

Malgré toutes ces insuffisances, la méthode s'est révélée capable de distinguer les éléments d'un vocabulaire donné, tout en remarquant que le résultat le plus spectaculaire est produit par l'approche diachronique de la thèse.

En effet, sans l'analyse componentielle diachronique, les changements concernant le système des traits sémantiques ne peuvent pas être démontrés. Par exemple le verbe *cuire* est passé par une extension de sens considérable par rapport au XIV<sup>e</sup> siècle, mais cette extension n'est pas représentée dans les dictionnaires.

De cette manière, il devient possible de distinguer les changements sémantiques fonctionnels et les remplacements non-fonctionnels, comme on ne peut parler de changement que dans le cas où l'évolution de la langue apporte l'apparition d'un nouveau sème ou la disparition d'un sème déjà existant et, par conséquent, la réorganisation des systèmes des oppositions et de la valeur des éléments composant le champ sémantique donné. Par exemple au lexème médiéval *boutonner* correspond, dans le français moderne le verbe *clouter*, mais les deux ayant les mêmes traits sémantiques, on ne peut pas parler de changement sémantique.

Les changements sémantiques peuvent être classés dans trois groupes principaux : extension de sens, restriction de sens et transfert d'un langage spécialisé vers un autre. L'extension et la restriction, selon la direction du changement, peuvent être internes – reflétant la réorganisation à l'intérieur du langage – et externes. Dans le cas des extensions de sens externes, on pourrait consacrer tout un chapitre aux verbes qui, après être passés dans la langue courante, se sont enrichis de connotation ou de valorisation métaphorique. Il semble que ce type de déplacement concerne une partie considérable des verbes culinaires qui représentent une ressource inépuisable pour satisfaire les exigences d'expressivité de la langue courante.

Les transferts entre les langues spécialisées peuvent avoir deux directions, le vocabulaire du langage culinaire s'est élargi, dans une large mesure des termes des autres domaines – médecine, chimie, religion –, et en même temps, il a contribué à l'enrichissement lexical de ceux-ci.

Il faut mentionner aussi la nominalisation des noms propres, comme forme possible d'enrichissement du vocabulaire, où on trouve des exemples pour des verbes aussi. Par exemple le lexème *praliner* vient du nom du maréchal *Plessis-Praslin* du XVII<sup>e</sup> siècle, dont le cuisinier a inventé ce produit de pâtisserie, connu sous le nom de *praliné*.

L'interprétation des changements sémantiques diachroniques donne la réponse à la troisième question, formulée dans l'introduction, concernant la représentation langagière des changements historico-sociaux. Les recherches de l'histoire alimentaire ont révélé les modifications les plus spectaculaires aux XVII<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles, et c'est également cette époque qui a produit le plus de transformations dans le vocabulaire : les XIV<sup>e</sup> – XVI<sup>e</sup> siècles ont fait les premiers pas pour former un langage culinaire particulier, dont la consolidation et la fixation avaient lieu au XVII<sup>e</sup> siècle.

Dans la deuxième partie de la thèse, l'analyse sémantique est suivie des examens morphologique et syntaxique. L'approche morphologique est justifiée par la particularité du langage culinaire d'avoir un nombre relativement élevé de formes dérivées, montrant une motivation partielle. Il est à remarquer cependant que toutes les paires morphologiques ne constituent pas en même temps une opposition sémantique, ainsi par exemple les verbes *monder/émonder* sont morphologiquement antonymes, mais sémantiquement synonymes.

A la base de l'approche diachronique, on peut constater que le système préfixal montre aussi des modifications sensibles. Cela ne veut pas dire seulement le recul de certains préfixes en faveur des autres, mais de véritables changements aspectuels. Les préfixes *par/pour*, *sous/sur* accentuent en ancien et moyen français la complexité de l'opération, mais après le XVII<sup>e</sup> siècle ils ont pratiquement disparu de l'usage et en plus, le contenu sémantique véhiculé par ces préfixes n'a pas trouvé d'autres formes d'expression.

Les formes préfixées *dé/des* ont pratiquement doublé au cours des siècles et, dans le procédé de formation de mots ils demeurent les plus actifs actuellement aussi.

La fréquence des formes dérivées et plus particulièrement des formes préfixées donne une réponse à la critique souvent formulée à propos du français, concernant sa rigidité dans la formation de mots.

L'analyse morphologique se termine par la présentation de la lexicalisation qui balise l'itinéraire pour l'évolution de la langue, c'est-à-dire la lexicalisation des formes périphrastiques comme une forme possible de l'élargissement du vocabulaire. Nous voyons ici aussi une particularité du langage culinaire : par rapport à la nominalisation des verbes, il est beaucoup plus fréquent l'emploi nominal des participes passés.

L'examen morphologique est complété par une approche syntaxique qui s'étend, d'une part sur le système des compléments des verbes, et d'autre part, sur la construction causative.

Dans le cas des compléments, c'est la comparaison entre les emplois transitifs et intransitifs qui a apporté de résultats intéressants. En effet, dans le langage culinaire il existe un nombre relativement élevé de verbes réversibles, dans le cas desquels l'objet direct de la construction transitive peut fonctionner comme le sujet de la construction intransitive sans exiger de quelle que transformation que soit du verbe. On voit là par exemple les verbes *cuire*, *rôtir*, *mitonner*, *mijoter*.

En parlant des compléments, il ne faut pas oublier la présence de collocations syntagmatiques que l'on peut considérer comme des formes fixes, bien que les éléments constitutifs gardent leur identité sémantique. L'examen des collocations a prouvé que l'approche diachronique pourrait être utile dans ce domaine-là aussi, par exemple le verbe *hocher* n'accepte en français moderne qu'un seul objet direct comme complément possible *hocher la tête*, alors qu'au Moyen Âge il ne se caractérise pas encore de cette fixité.

L'examen des constructions causatives a reçu de la place dans la thèse parce que tous les verbes culinaires peuvent être utilisés sous forme causative, d'une manière obligatoire ou facultative, en plus, l'évolution de la langue durant les siècles se tend vers la dominance de cette construction. Ainsi en langue moderne, elle devient presque exclusive dans les recettes. Il y a des verbes pour lesquels l'emploi causatif est obligatoire, ce sont les verbes qui ont apparu dans le langage culinaire après une restriction, comme *faire revenir*, *faire sauter*, *faire prendre* et les verbes réversibles, dans le cas desquels c'est l'emploi causatif qui distingue les formes transitives et intransitives.

Les opérateurs des constructions causatives – *faire*, *mettre*, *laisser* – ont aussi changé. En ancien et moyen français, nous pouvons constater la nette dominance des verbes *faire* et *mettre*. Le XVII<sup>e</sup> siècle montre un équilibre entre les trois et, plus tard, par le recul progressif de *mettre*, c'est *faire* qui devient le plus fréquent. Le recul de *mettre* est si fort qu'en français moderne il cesse de fonctionner comme opérateur causatif et son emploi dans des constructions infinitives exige obligatoirement la présence de la préposition *à*.

Dans la dernière partie de la thèse, j'ai fait une comparaison générale entre la langue courante et le langage culinaire, avec une attention particulière concernant la représentation des termes culinaires dans les dictionnaires. Quant à ce problème, on peut constater que les dictionnaires de langue générale, ainsi que les vocabulaires spécialisés et les manuels montrent une situation très hétérogène : non seulement dans le sens qu'une partie considérable de la terminologie manque tout simplement des dictionnaires, mais les définitions sont souvent insuffisantes ou erronées.

A propos des terminologies, on a l'habitude de souligner l'absence de la polysémie et de la synonymie. Cette affirmation doit être nuancée un peu dans le cas du langage culinaire qui a développé plusieurs exemples pour les deux phénomènes linguistiques.

La polysémie est le résultat de l'extension interne de sens, bien que la relation entre les lexèmes ne s'obscurcisse pas. Nous voyons dans ce groupe les verbes *blanchir*, *caraméliser*, *dorer*. Malgré la présence de la polysémie, le contexte ne doit pas jouer de rôle d'actualisateur de sens, comme dans le cas de la langue générale.

Pour ce qui est de la synonymie, on peut dire qu'elle est aussi présente dans la structuration du vocabulaire, la paire *mitonner/mijoter* montre, en plus une synonymie parfaite à tel point que les deux verbes peuvent se remplacer dans n'importe quelle construction. A part cela, il y a des cas pour la synonymie partielle qui ne fonctionne que dans des contextes déterminés et des cas pour la synonymie diachronique, comme l'exemple déjà cité des verbes *boutonner/clouter*.

Pour conclure la présentation de la thèse, je peux dire qu'elle a atteint son but principal de présenter une description possible du vocabulaire à la base de la méthode structuraliste, alors que l'approche diachronique a pu révéler des changements cachés non seulement dans le domaine de la sémantique, mais aussi de la morphologie et de la syntaxe.



Les publications de l'auteur dans le sujet de la thèse :

*La liberté dérivationnelle en ancien français*

VERBUM Analecta Neolatina V/1

Akadémiai Kiadó, Budapest 2003.

*Les débuts de la formation d'une langue spécialisée*

Studia Romanica

Debrecen