

Henriette Walter

Université de Haute-Bretagne, France

rirettewalter@gmail.com



Les petits plats dans les grands. La savoureuse histoire des mots de la cuisine et de la table. Henriette Walter, Éditions Robert Laffont, 2021. ISBN : 9782221241419, 288 p.

Ce titre pourrait donner l'impression que ce livre est un festival de recettes de cuisine comme on les aime et dont on ne se lasse pas. Mais ce n'est pas du tout le cas.

On peut même aller jusqu'à prétendre que c'est un livre sur la cuisine comme on n'en a jamais vu ! Bien sûr, tout repose sur les noms de la nourriture et des plats cuisinés, et se poursuit, du panier de la ménagère (la nature brute) à ce qu'on voit sur la table (en quelque sorte, la culture), mais selon des angles rarement, ou plutôt jamais envisagés : prononciation, grammaire, évolution sémantique, environnement historique, géographique et culturel.

On pourra par exemple trouver du sel - c'est le cas de le dire - à se rendre compte que dans *sauce*, *saucisse* et *saucisson*, il y a le sel (*sal* en latin), évolué en [sau], puis en [so]. Et avez-vous remarqué par exemple qu'en français, une consonne a la fâcheuse manie de changer de place. Laquelle ? Le /r/, qui s'est déplacé pour devenir *f~~r~~omage* en français - mais qui devrait être *fo~~r~~mage*, car ce nom est issu du latin *forma* « forme ». Mais cette même consonne ne s'est pas déplacée dans *fo~~u~~rme*, par exemple dans *fourme d'Ambert*.

Sur le plan grammatical, si l'on cherche à identifier dans le vocabulaire culinaire le suffixe le plus fréquent, on constate l'abondance du diminutif *-et*, *-ette*, dans *beignet*, *magret*, *poulet*, *boulette*, *coquille*, *croquette*, *gaufrette*, *rillettes*, *tartelette*, *tartiflette*...).

Le suffixe *-in*, *-ine* lui fait concurrence (*craquelin*, *feuillantine*, *ballotine* et son synonyme *dodine*...). Mais attention ! *Pas toujours* : une *langoustine* n'est pas une *petite* langouste, et une *tartine* n'est pas une *petite* tarte (qui serait une *tartelette*).

Et quel serait son contraire, le suffixe *augmentatif* ? Tout naturellement, on pourrait opter pour *-on*, emprunté au suffixe italien *-one*, qui est toujours augmentatif dans cette langue. Mais là, grande surprise ! En français, il ne l'est pas toujours : si un *saucisson* est plus gros qu'une *saucisse*, ou les *rillons* plus gros que les *rillettes*, au contraire les *lardons* sont de *petits* morceaux de *lard*, un *caneton* un *petit* canard, un *saleron* est plus *petit* qu'une *salière*, un *carafon* plus *petit* qu'une *carafe*, un *napperon* plus *petit* qu'une nappe... Donc, ne nous précipitons pas sur les généralisations !

Et qu'en est-il de la géographie ? Cette fois, pas de déception : c'est à une vraie promenade gourmande dans l'espace que nous sommes conviés, grâce à toutes les spécialités originaires de pays voisins ou lointains et dont le nom est devenu si familier qu'on le croirait français : *marmelade* (emprunt au portugais), *baba* (au polonais), *nouilles* (à l'allemand), *paprika* (au hongrois), *réglisse* (au grec), *tomate* et *chocolat* (au nahuatl, langue amérindienne du Mexique), *anchois* ou *câpre* (à l'italien).

Et dans ce même cadre géographique, une autre question se pose à propos du genre grammatical, et on ne peut que se demander pourquoi *câpre* est féminin en français, alors que ce nom est un emprunt à l'italien *cappero*, mais masculin en italien. La question du nombre touche beaucoup plus de noms : *ravioli*, *spaghetti* ou *tagliatelle* sont déjà au pluriel en italien, mais nous nous empressons d'y ajouter un *-s*, qui fait double emploi ! C'est ce qu'en jargon linguistique on appelle une *tautologie*, ou un *pléonasme*.

De son côté, la géographie s'invite abondamment, en français, par exemple dans les noms des fromages, où *camembert*, *livarot*, *coulommiers*, *gruyère*... sont des noms de lieux - et elle est aussi sous-jacente dans des noms un peu moins connus parce qu'ils sont d'usage régional, comme

cagouille (= l'escargot en Charente)

farigoule (= le thym dans le Midi)

giraumon (= le potiron aux Antilles).

Ce que l'on sait encore moins, c'est que la pomme de terre s'est aussi appelée *tartoufle*, ou encore *tartifle* (d'où la *tartiflette*, où se mêlent pommes de terre et reblochon fondu), et même *truffe*, d'où la *truffade* auvergnate, où l'on ne trouvera aucune truffe, mais bien des pommes de terre, autrement dit des *patates*... mais ce nom a d'abord désigné uniquement la patate douce. Oui, on s'y perd un peu...

Car il faut accepter que les noms changent de sens. Ainsi, la *soupe* était à l'origine un morceau de pain trempé dans du bouillon, *viande* ne s'opposait pas encore à *poisson* mais désignait n'importe quelle nourriture (on y reconnaît une trace du verbe *vivre*). Quant au nom de l'assiette, il faut le relier, comme son nom l'indique, au verbe *s'asseoir* : il désignait la place où l'on s'asseyait autour de la table.

Vous trouverez sans doute que tout cela est bien prosaïque, terre-à-terre et sans prestige...

Et la culture, direz-vous ? Elle n'est pas loin : pour évoquer les beaux-arts et la littérature, il suffit de penser aux *mangeurs de pommes de terre* de VAN GOGH, à *La botte d'asperges* de MANET, ou encore aux innombrables tableaux de pommes de CÉZANNE ; mais aussi à *La poule aux œufs d'or* (LA FONTAINE), à *La cerisaie* (TCHEKOFF), au *Canard sauvage* (IBSEN), à *L'aile ou la cuisse*, (Claude ZIDI), à *La cantate du café* de Jean-Sébastien BACH...

Alors, croyez-en cet ouvrage : *mettre les petits plats dans les grands*, c'est aussi participer d'une manière ou d'une autre au monde de la culture.