

Bref voyage culturel: les noms propres dans le vocabulaire de la gastronomie

Adriana Costăchescu,
Université de Craiova

1. Introduction

Le vocabulaire roumain de la cuisine et de la gastronomie constitue une preuve impressionnante de la complexité des contacts culturels que les Roumains ont vécus au cours des siècles. Dans la terminologie de la cuisine roumaine, à côté des termes latins hérités (*pâine* «pain», *grâu* «blé», *pește* «poisson», *vin* «vin», *aluat*, «pâte», ...) et des créations lexicales propres, on trouve:

- des mots slaves, provenant d'un des quatre strates de cette influence (*borș* «soupe aigre», *povidlă* «marmelade de prunes», *piroști* «(sorte de) gnocchi», *piftie* «gelée», *colac* «gimblette (pain blanc en forme d'anneau)», *smântână* «crème», *drob* «plat de viscères d'agneau», ...);
- des mots turcs (*pilaf* «pilaf», *șerbet* «(sorte de) confiture», *sarailie* «gâteau feuilleté aux noix», *telemea* «feta», *sarma* «boulette de viande hachée enveloppée dans une feuille (de vigne, de chou, etc.)», *musaca* «met de viande hachée et aubergines ou pommes de terre», *kebab* «kébab», ...);
- des mots hongrois (*gulaș* «goulașch», *pogaci* «galette», *papricaș* «ragoût au paprika», ...);
- des mots grecs (*pesmet* «croûte de pain râpé», *stufat* «ragoût d'agneau à oignons et à l'ail», ...).

Dans une mesure plus réduite, on trouve aussi des plats qui ont des noms qui sont des mots allemands, italiens, espagnols, anglais, etc.

À présent, le vocabulaire roumain de la cuisine s'ouvre vers des horizons nouveaux, surtout de la cuisine asiatique, grâce non seulement au grand nombre de restaurants chinois apparus dans les grandes villes de la Roumanie, mais aussi au fait que certains restaurants 'normaux' proposent des plats japonais, indiens ou indonésiens.

Pour illustrer la complexité des contacts historiques dans le domaine de la cuisine nous donnons un seul exemple, celui du bouillon épaissi qui, en Roumanie, constitue traditionnellement l'entrée du repas de midi. Ce met présente trois variétés principales, à savoir : *supă* (du français *soupe*, surtout si elle contient de la viande), *ciorbă* (du turc *çorba*) si le liquide est aigri, et *borș* (du russe, ukr. *borsc*) qui désigne tant le liquide fermenté qui sert à aigrir les bouillons (obtenu par la fermentation du son de blé ou de maïs) que le résultat, donc un bouillon aigri contenant souvent des légumes, mais aussi du poisson ou de la viande. On y ajoute quelques formats autochtones comme *fiertură* «bouilli» (du verbe *a fierbe* «bouillir») ou bien *zeamă* «jus, suc / bouillon soupe / sauce longue».

Les termes d'origine française occupent dans ce secteur du vocabulaire roumain une place remarquable, tant par le nombre que par l'importance des termes: des mots français comme *endive*, *aspic*, *entrecôte*, *béchamel(le)*, *biscuit*, *blanquette*, *brioche*, *bonbon*, *bouillon*, *carotte*, *compote*, *filé*, (*petits*) *fours secs*, *pâtée*, *crème*, *sauce*, *roulade*, *tarte*, *salade*, *sauce*, etc. sont entrés en roumain, et la liste pourrait continuer avec quelques dizaines d'autres mots.

Parfois le nom de certains mets contient un nom propre toponyme ou anthroponyme, qui est lié d'une manière ou d'une autre au plat en question. Quelques-uns de ces mots ont été repris en roumain, langue qui a conservé dans tous les cas leur sens culinaire. Il est clair que la propriété référentielle fondamentale des noms propres, celle de désigner une entité individuelle (personne ou espace), se transfère aussi aux syntagmes dont ils font partie.

Nous avons concentré notre attention sur ce secteur du vocabulaire des plats et de leur préparation, invitant ainsi le lecteur à un bref voyage culturel, car la cuisine est considérée un élément important de la culture de chaque peuple, étant une partie constitutive de son patrimoine non-matériel. Dans ce contexte, la mémoire historique est assez approximative. Dans peu de cas les documents nous ont conservé le nom de «l'auteur», souvent un humble cuisinier, donc un ouvrier, un simple artisan. La manière de préparation du plat étant souvent une manifestation de l'inspiration du cuisinier ou le fruit du hasard, il est extrêmement difficile

d'établir qui est l'inventeur réel. Souvent on retrouve plusieurs hypothèses concernant l'origine ou l'auteur de certaines préparations.

2. Les toponymes

Les toponymes qui nomment des plats se retrouvent sous deux formes: tels quels ou comme dérivé d'un nom propre sous la forme d'un adjectif, souvent substantivé.

2.1. Les adjectifs dérivés de toponymes

FR. *sauce béarnaise* ou *béarnaise* < ROUM. *sos bearnez*

En français, *béarnais* est un adjectif dérivé du toponyme *Béarn*, qui désigne une province du sud-est de la France. Il est employé comme tous les autres dérivés de ce type, désignant, donc, les habitants ou les personnes nées dans le Béarn (*paysan béarnais*), les éléments caractéristiques de la zone (*coutumes béarnaises*, *folklore béarnais*, *mouton béarnais*), l'idiome (*le patois béarnais*), etc. En cuisine l'adjectif, parfois substantivé, désigne un type spécial de sauce, la *sauce béarnaise* ou simplement *la béarnaise*, qui accompagne les viandes et les poissons grillés.

Pourtant, dans ce contexte, *béarnais* ne signifie pas «originaire ou caractéristique du Béarn», puisque la sauce a été inventée dans la région parisienne, par le chef Collinet, cuisinier au restaurant «Pavillon Henri IV» à Saint-Germain-en-Laye, petit localité près de Paris où se trouve un beau château qui, pendant plusieurs siècles, a été résidence royale (Louis XIV y est né). L'anecdote dit que la découverte de la sauce a été le fruit du hasard: le 24 août 1837 Collinet a tenté de sauver une réduction d'échalote ratée en y ajoutant du jaune d'œuf. Les clients ont demandé le nom de cette sauce extraordinaire et le cuisinier, regardant le buste d'Henri IV qui se trouvait dans la salle, a inventé le nom «sauce béarnaise», vu que le Béarnais a été le surnom de ce premier roi de France de la dynastie des Bourbons.

En roumain, l'adjectif *bearnez* n'existe pas et tous les syntagmes ci-dessus se traduisent avec *din Bearn* «du Béarn» (*țăran din Bearn* «paysan de Béarn», *obiceiurile din Bearn* «les coutumes de Béarn», *graiul din Bearn* «le patois de Béarn»). L'adjectif substantivé *bearnez* peut se retrouver dans des traductions, par exemples des romans historiques d'Alexandre Dumas-père dédiés aux Valois, pour désigner Henri de Navarre (le futur roi Henri IV de Bourbon). À part cette situation, l'adjectif *bearnez* se retrouve en roumain seulement comme terme de cuisine, dans le syntagme *sos bearnez*, traduction de *sauce béarnaise*, sauce qui a la même recette.

Les toponymes entrés dans le vocabulaire français de la cuisine ne sont pas nécessairement des noms de lieux de France, parfois ce sont des noms de villes ou de régions se trouvant à l'étranger. Nous présentons trois exemples de ce type.

FR. *parmesan* – ROUM. *parmezan*

La situation de ce mot ressemble beaucoup à celle de *béarnais*, dans le sens que c'est un adjectif dérivé d'un toponyme parfois substantivé. Cette fois-ci le toponyme originaire est le nom de la ville italienne de Parme, et le sens fondamental est «de Parme», mais les emplois avec cette acception sont assez rares, comme il résulte d'une recherche statistique sur *TLFi*, où 21 des 23 occurrences du mot ont le sens culinaire, de «fromage italien à pâte dure, employé surtout râpé». D'ailleurs la première attestation du mot en français, en 1414 (cf. *TLFi*) dénote le fromage (*fromage parmigean* (attesté en 1505) > *parmesan*), étant un emprunt de l'italien, *formaggio parmigiano*, spécialité culinaire très ancienne, puisqu'elle figure déjà dans un texte du Boccace (1313-1375). D'ailleurs, certains dictionnaires donnent le sens de «fromage de Parme» comme unique signification du mot (*Dictionnaire de l'Académie 9^e*, *Petit Robert*, *Le Nouveau Littré*).

Le mot qui désigne en roumain un fromage du même type, *parmezan*, qui est un emprunt du français, fait incontestable, car un emprunt de l'italien aurait conduit à une forme différente (probablement *parmigian*).

FR. *bavarois* – ROUM. *bavareză*

L'adjectif dérive du nom d'un land méridional de l'Allemagne (Bayern), nommé en français Bavière. Comme dans les cas précédents, l'adjectif désigne les personnes nées en Bavière ou qui y habitent, ainsi que toutes les entités qui proviennent de cette zone (*l'armée bavaroise*, *le dialecte bavarois*). Comme terme du vocabulaire de la gastronomie, l'adjectif substantivé connaît en français trois emplois. Le substantif féminin, *la bavaroise*, nom mentionné dans certains dictionnaires comme «vieilli», désigne une infusion de thé et de sirop, sucrée et mêlée avec du lait. Dans le deuxième emploi, le substantif masculin *le bavarois* est le nom

d'un entremets froid, sucré, à base de mousse de fruits. Enfin, la *crème bavaroise*, originaire de la Suisse, est une mousse collée à la gélatine, éventuellement parfumée d'un alcool. Cette acception a été reprise en roumain, sous la forme d'un substantif féminin: *o bavareză*.

FR. *mayonnaise* – ROUM. *maioneză*

Le nom de cette émulsion froide, fameuse dans tout le monde, préparée d'huile, de sel, de poivre, de vinaigre, de moutarde et de jeunes d'œuf, ingrédients battus ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop épais, a une étymologie très controversée.

Selon le *Oxford English Dictionary*, la forme initiale du mot a été *mahonnaise*, la forme actuelle du mot étant due à une erreur d'impressions dans un livre de cuisine de 1841. Si cette observation est vraie, on doit lier le nom de cette sauce à une victoire du maréchal français Louis François Armand de Vignerot du Plessis, duc de Richelieu (1696 - 1788), fils du petit-neveu du célèbre cardinal de Richelieu, premier ministre de Louis XIII. Le duc de Richelieu a été vainqueur de la bataille de Minorque (1756), au début de la Guerre de Sept Ans. Cette bataille, navale et terrestre, opposait la France et l'Angleterre pour la conquête de l'île de Minorque, dans les Baléares. La chute de l'île, qui était occupée auparavant par les Anglais, et l'entrée victorieuse du maréchal de Richelieu dans la ville de Port Mahón, capitale de l'île, serait à l'origine du nom donné par un cuisinier à la sauce qu'il a dû improviser parce qu'il n'y avait dans la cuisine que des œufs et de l'huile d'olives. Il a créé ainsi une nouvelle sauce qu'il a appelée *mahonnaise* en honneur de la victoire du duc.

Le fait que le mot est attesté seulement en 1806, donc un demi-siècle après la bataille, fait douter de cette hypothèse, qui est pourtant présente dans les dictionnaires *Robert*, dans le *TLFi* et dans le *Oxford English Dictionary*.

Le dictionnaire *Nouveau Littré*, en revanche, parle d'une possible altération du mot *bayonnaise*, qui dérive de la ville française de Bayonne, en Aquitaine. Selon une autre hypothèse encore, la sauce a été nommée *mayennaise* en honneur de Charles de Lorraine, duc de Mayenne (1554-1611), après la bataille d'Arques, en 1589.

Il existe deux autres hypothèses à propos de l'origine du nom de cette sauce. Le fameux chef et auteur de livres de cuisine Marie Antoine Carême (1784-1833) soutient que le substantif *mayonnaise* dérive de *moyennaise*, à son tour dérivé du verbe *magner* ou *manier*. Prosper Montagné soutient que le nom dérive de *moyennaise*, vu que *moyen* signifie en ancien français «jaune d'œuf» (cf. *TLFi*).

2.2. Les substantifs toponymes

Un autre moyen morphosyntaxique pour fournir des informations sur le lieu d'origine d'une préparation culinaire est celui d'introduire directement ce nom de lieu à côté du nom de la préparation.

FR. *crème (à la) Chantilly* – ROUM. *cremă Chantilly*

Ce dessert célèbre a une histoire particulièrement intéressante. Le nom dérive du château de Chantilly qui, au temps du Roi Soleil, a été la résidence de Louis de Bourbon, Prince de Condé (1621 - 1686), appelé aussi le Grand Condé. La création de la crème est attribuée, selon certains à tort, au fameux François Vatel (1631-1671), pâtissier et maître d'hôtel de Nicolas Fouquet et, ultérieurement, du Prince de Condé. Trois événements de la vie de François Vatel ont frappé tant les contemporains que la postérité, qui a fait de lui un personnage cinématographique. Deux de ces événements sont constitués par l'organisation de deux festins fameux, auxquels a participé le Roi Soleil.

Le premier, qui a eu lieu le 17 août 1661, a été organisé par le surintendant de finances Nicolas Fouquet à son château de Vaux-le-Vicomte. Louis XIV, qui avait alors 23 ans, et la reine mère, Anne d'Autriche y ont participé et la légende dit que c'est à cette occasion qu'on a servi pour la première fois la crème fouettée et sucrée dont nous parlons. Les fêtes et le festin ont été d'un luxe tellement extravagant que Fouquet est tombé en disgrâce et ensuite arrêté; Vatel, son maître d'hôtel, épouvanté, s'est réfugié en Angleterre.

Le deuxième événement est lié à un autre festin, donné par le Prince de Condé toujours en honneur au roi, dix ans plus tard, en avril 1671, au Château de Chantilly. À l'occasion de cette fête, qui lie la crème au nom de Chantilly, François Vatel s'est suicidé parce que la livraison de la pêche du jour avait du retard, ce que le maître de cérémonies a considéré une tache indélébile sur son honneur. Cette attitude, quasi de samouraï japonais, est le troisième événement qui a impressionné tant ses contemporains que les générations ultérieures.

Le nom de *crème Chantilly* est enregistré seulement en 1784, quand ce dessert a été servi à la Baronne d'Oberkirch pendant sa visite au Hameau de la reine (Marie Antoinette) dans le parc du château de Versailles. Ce nom a été donné, simultanément, en souvenir de François Vatel et aussi parce que le château de Chantilly

était considéré le symbole d'une cuisine raffinée. Le syntagme *cremă Chantilly* et sa recette se retrouvent dans beaucoup de livres de cuisine roumains.

2.3. Comment on exprime l'origine d'un plat en roumain

Quand il s'agit de préciser le lieu de provenance d'un certain plat, en roumain il existe trois possibilités principales:

- employer l'expression spécifique empruntée au français: *salată à la russe* «salade à la russe», *ciuperci à la grec* «champignons à la grec»; à un certain moment cette procédure a été tellement populaire, qu'on parlait de *varză à la Cluj* «choux à la Cluj» expression qui, clairement, est une création roumaine;

- à présent les syntagmes de ce type sont en concurrence avec *ca la* «comme à»: *varză ca la Cluj* «chou comme à Cluj», *friptură de iepure ca în Transilvania* «rôti de lapin comme en Transylvanie», *tocană ca la Abrud* «ragoût comme à Abrud»;

- employer un adjectif dérivé du toponyme (selon le modèle *sauce béarnaise* qui se retrouve dans plusieurs langues romanes): *borș moldovenesc* «soupe (aigre) moldave», *ciorbă ardelenască* «potage transylvain», *supă franțuzească* «soupe française», *tochitură dobrogeană* «hachis de la Dobroudja», *cozonac moldovenesc* «panettone moldave», etc.

3. Les anthroponymes

Beaucoup d'anthroponymes se retrouvent dans la dénomination de diverses préparations culinaires. Nous avons trouvé deux situations: dans beaucoup de cas, le nom fait allusion à la personne qui a créé la préparation; dans d'autres cas, le nom de la personne incluse dans la désignation est celui d'une personnalité qu'on a voulu honorer.

3.1. Les 'auteurs'

FR. *sauce (à la) Robert* - ROUM. *sos Robert*

La sauce (à la) Robert est faite d'oignons hachés, beurre, vin blanc, farine, vinaigre, sel, moutarde et poivre et elle s'appelle ainsi parce qu'elle a été inventée par le cuisinier Robert. Cette sauce a été vantée par Rabelais (1483 ? - 1553) qui l'a considérée salubre et nécessaire, estimant aussi que son inventeur fait partie de ceux qui ont bien mérité de la patrie. La sauce figure dans *la Belle au bois dormant* de Charles Perrault (1697) où la Reine Mère, qui est aussi une Ogresse, veut manger sa bru et ses petits-enfants:

«[...] la Reine Mère envoya sa Bru et ses enfants à une maison de campagne dans le bois, pour pouvoir plus aisément assouvir son horrible envie. Elle y alla quelques jours après, et dit un soir à son Maître d'Hôtel: - Je veux manger demain à mon dîner la petite Aurore. - Ah ! Madame, dit le Maître d'Hôtel. - Je le veux, dit la Reine (et elle le dit d'un ton d'Ogresse qui a envie de manger de la chair fraîche), et **je la veux manger à la sauce Robert.**» (Charles Perrault, *la Belle au bois dormant* <http://clpav.fr/lecture-belle-bois-dormant.htm>)

La sauce Robert est entrée dans la cuisine roumaine et certains de nos compatriotes semblent ignorer son origine française. Sur un forum contenant la recette du rôti d'oie à la sauce Robert, un internaute a demandé pourquoi la sauce s'appelle Robert et l'auteur de la recette a répondu qu'elle s'appelle ainsi «du nom de mon ami Robert qui aime ce plat à la folie». (www.reteteculinare.ro/forum/.../friptura_de_gasca_cu_sos_robert-25...).¹

FR. *bain-marie* - ROUM. *bain-marie*

Ce terme ne désigne pas un plat, mais une manière de cuisson «indirecte», car on plonge le récipient contenant les aliments dans un liquide porté à l'ébullition. Le terme existe dans beaucoup de langues européennes, y compris le roumain où le mot est prononcé [benmari]. Son histoire est particulièrement intéressante.

C'est un terme de chimie et d'alchimie, la méthode étant décrite, semble-t-il, pour la première fois dans l'Antiquité, par le médecin et mathématicien Hippocrate de Chios (V^e siècle av. J. C.) et, un siècle plus

¹ «Sosul se numește Robert după numele prietenului meu căruia îi place la nebunie această mâncare»

tard, par le naturaliste Théophraste. On attribue la diffusion du terme *bain-marie* à côté de *bain de Marie* à l'alchimiste Albert le Grand, au XIII^e siècle.

Il existe plusieurs théories sur l'identification de son éponyme. Selon une de ces théories le nom vient de Marie la Juive (III^e siècle av. J.-C.) à qui la tradition attribue l'invention de plusieurs ustensiles de laboratoire. Selon une autre tradition, le nom viendrait de la prophétesse Miriam, nom hébreu de Marie (Exode, XV, 20), sœur de Moïse et d'Aaron et auteur de traités d'alchimie. Une troisième théorie explique l'apparition du terme par une tentative d'intégration symbolique de la Vierge Marie à la mystique des alchimistes, le nom de Marie succédant ainsi au nom d'Isis de la tradition égyptienne (cf. *TLFi* et *Wikipédia*). La première attestation du terme se retrouve en latin médiéval, *balneum Mariae* au début du XIV^e siècle. (cf. *TLFi*).

FR. *madeleine* - ROUM. *madlenă*

Ce petit gâteau à saveur proustienne est un dessert traditionnel lorrain. Le nom semble provenir de Madeleine Paumier, cuisinière de la marquise Perrotin de Barmond, qui a préparé ce gâteau en 1755. Ce dessert a été offert à Stanislas Leszczyński, ex-roi de Pologne et beau-père du roi Louis XV (*TLFi*, *New Oxford American Dictionary*). Selon d'autres, Madeleine Paumier aurait été la cuisinière de Stanislas Leszczyński et on dit que le roi Louis XV lui-même a voulu honorer la cuisinière de son beau-père en donnant son nom au petit gâteau. Une autre hypothèse attribue la création de ce gâteau au cuisinier du prince Talleyrand, un certain Jean Avise. Une autre source encore lie la madeleine au pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle: une jeune fille qui s'appelait Madeleine aurait offert aux pèlerins un gâteau aux œufs moulu dans une coquille Saint-Jacques.

3.2. Les noms en honneur de ...

FR. *sauce (à la) Béchamel* ou *béchamelle* - ROUM. *sos Beșamel*

Cette fameuse sauce blanche, préparée avec du beurre, de la farine et du lait, se retrouve probablement dans la plupart des cuisines européennes contemporaines. Son nom dérive de Louis de Béchamel, marquis de Nointel (1630 - 1703), un fameux gourmet, maître d'hôtel de Louis XIV.

Il existe plusieurs suppositions sur la provenance de cette sauce. Selon une de ces théories, à l'origine de la sauce se trouverait une préparation italienne, une sauce toscane à base de crème appelée *salsa colla*, portée en France par la reine Catherine de Médicis (1519-1589). Cette sauce a été probablement perfectionnée par François Pierre de La Varenne (1618-1678), cuisinier du marquis d'Uxelles et auteur du livre *Le Cuisinier françois* (1651), ouvrage qui marque le passage de la cuisine du Moyen Âge à la cuisine moderne. Il paraît que la préparation est arrivée à porter le nom de Louis de Béchamel parce que de La Varenne lui a dédié la sauce, selon une habitude des cuisiniers de l'époque, à savoir celle de lier une invention culinaire à un représentant de la noblesse, en signe d'hommage. Grâce au grand succès de la sauce, le nom de Louis de Béchamel est devenu célèbre, ce qui a provoqué l'envie de ses contemporains, si on croit à une remarque sarcastique attribuée au vieux duc d'Escars:

« Est-il heureux, ce petit Béchamel! J'avais fait servir des émincés de blancs de volaille à la crème plus de vingt ans avant qu'il fût au monde et, voyez, pourtant je n'ai jamais eu le bonheur de pouvoir donner mon nom à la plus petite sauce! » (Anette Smedley-Weill, *Les intendants de Louis XIV*, Paris, Fayard, 1995, p. 40, *apud Wikipédia* en français)

Cette phrase est typique pour la mentalité de l'aristocratie avant la Révolution Française: le duc d'Escars considère que le mérite pour une préparation culinaire excellente n'est pas de celui qui l'a faite (dans notre cas le cuisinier de La Varenne) mais de son 'maître' - celui qui l'a payée et l'a fait servir, estimant, donc, que la sauce béchamel aurait dû s'appeler «sauce d'Escars»!

FR. *sauce Mornay* - ROUM. *sos Mornay*

Cette sauce est une variante de la sauce béchamel, à laquelle on ajoute du fromage râpé. On débat encore auquel duc de Mornay le cuisinier a dédié la sauce, et Philippe duc de Mornay (1549-1623), gouverneur de Saumur, seigneur protestant, écrivain et diplomate, est le candidat le plus probable. On attribue à ce duc d'autres sauces, comme la sauce lyonnaise, la sauce chasseur, la sauce au porto et même la sauce béchamel (Stradley 2004).

Pourtant, la sauce Mornay ne figure ni dans *Le Cuisinier françois* de La Varenne, ni dans les livres de cuisine du début du XIX^e siècle (par exemple *Le cuisinier Royal*, 10^e édition, de 1820). Il est possible, si on prend en considération ces données, que la sauce ait été introduite seulement au XIX^e siècle au grand restaurant

parisien *Le Grand Véfour*, sous les arcades du Palais Royal. Si cette hypothèse est vraie, le nom *Mornay* serait celui de deux gentilshommes très à la mode dans le tout-Paris de Charles X, le marquis de Mornay et son frère, le comte Charles de Mornay. (*apud Wikipédia en français*)

FR. *savarin* - ROUM. *savarină*

Ce gâteau représente une modification du baba au rhum, introduit en France (en Alsace et en Lorraine) par Stanislas Leszczyński, ex-roi de Pologne ou, peut-être, par son pâtissier, Nicholas Stohrer. Ce dernier a servi ce dessert à Versailles, quand il a accompagné là Maria Leszczyńska, devenue reine de France. L'innovation appelée *savarin* (abréviation de *brillat-savarin*) a été créée en 1844 par les frères Julien, pâtissiers parisiens. Ils ont proposé un gâteau en forme de couronne, garni de crème et imbibé d'un sirop de rhum. Ils ont appelé leur invention *savarin* en honneur de l'écrivain et gastronome français Jean Brillat-Savarin (1755-1826), auteur du livre *La Physiologie du goût* (1825), livre dédié à la gastronomie qui a connu un grand succès.

FR. *pêches Melba* - ROUM. *piersici Melba*

Ce dessert consiste dans une combinaison de pêches et sauce de framboises, avec de la glace à la vanille. Il a été inventé en 1892 par le chef français Auguste Escoffier (1846-1935) du Savoy Hotel à Londres, et présenté à un dîner qui fêtait le triomphe de la cantatrice australienne Nelly Melba dans l'opéra *Lohengrin* de Wagner au théâtre d'opéra de Covent Garden. Selon la légende, la cantatrice, qui habitait à cet hôtel, avait donné à Escoffier des billets gratuits pour son spectacle. Pour montrer sa reconnaissance et pour fêter le triomphe, Escoffier a offert un dîner, à la fin duquel il a présenté un nouveau dessert, sous la forme d'un cygne sculpté dans la glace qui soutenait les pêches, le cygne faisant allusion à le héros de l'opéra wagnérienne *Lohengrin*, le Chevalier du Cygne.

FR. *poires La belle Hélène* - ROUM. *pere La belle Hélène*

C'est toujours Auguste Escoffier, «roi des cuisiniers et cuisinier des rois», qui a inventé, en 1864, ce dessert, selon une formule similaire aux pêches Melba (il y a toujours la glace à la vanille et le sirop, seulement les fruits sont le poires). Le nom du dessert a été donné pour célébrer un opéra-comique de Jacques Offenbach, représenté dans la même année, qui a comme sujet l'enlèvement d'Hélène par Pâris. L'opéra a connu un succès extraordinaire, ayant 700 représentations de file, fait unique jusqu'alors.

ROUM. (*prăjitură cu ciocolată*) *Joffre* „gâteau au chocolat Joffre”

Nous avons vu jusqu'à présent des situations dans lesquelles des préparations culinaires contenant un nom propre ont été reprises en roumain. Nous avons trouvé aussi un cas contraire, un dessert roumain qui contient un anthroponyme français, à savoir le gâteau au chocolat *Joffre*. Ce dessert est lié aux célébrations de la victoire à la fin de la Première Guerre Mondiale.

Cette guerre a été particulièrement douloureuse pour la Roumanie, car l'armée roumaine est restée seule devant les troupes allemandes et bulgares, en 1917, après le retrait de la Russie de la guerre et la paix de Brest-Litovsk. La Roumanie a été réduite à une petite zone autour de Yassy, le reste du territoire se trouvant sous occupation allemande, y compris notre capitale, Bucarest. La Roumanie a été obligée de sortir de la guerre, qu'elle a reprise seulement en novembre 1918.

En janvier 1920, Joseph Joffre, maréchal de France et artisan de la victoire alliée de la bataille de la Marne, est arrivé en Roumanie pour remettre la médaille militaire au roi roumain Ferdinand I^{er} et la Croix de guerre à la ville de Bucarest. La cérémonie de remise de la Croix de guerre à la ville a été suivie par un banquet. À cette occasion les frères Capșa² ont créé un gâteau au chocolat qu'ils ont nommé *Joffre*, en l'honneur du maréchal. Ce petit cylindre rempli de mousse de chocolat, avec un glaçage toujours de chocolat, a eu un grand succès, il a plu tant au maréchal qu'aux Roumains, qui continuent à le préparer jusqu'à présent.

² Il s'agit de la fameuse famille Capșa, formée de douze frères. Vasile et Anton Capșa ont ouvert en 1852 une confiserie à Bucarest, qui est devenue ensuite lieu de réunion pour d'importants écrivains et artistes bucarestois ainsi que de l'élite politique de l'époque. Les frères Capșa ont apporté à Bucarest des produits de confiserie de Vienne et Paris et ils ont introduit les glaces, les bonbons au chocolat et les bonbons fondants. Le cadet des frères, Grigore, élève du fameux confiseur et pâtissier parisien Bélisaire Boisier, a ouvert, avec son frère aîné Constantin, en 1869, le «Café Capșa», avec restaurant et hôtel, dans une rue centrale de Bucarest où il se trouve jusqu'à nos jours (rue Edgar Quinet, à l'angle avec Calea Victoriei).

4. Conclusions

Le vocabulaire roumain de la cuisine a repris beaucoup de mots et de recettes de la France. Quelques-uns de ces mots se retrouvent seulement dans le vocabulaire de la cuisine – *bearnaz*, *parmezan*, *bain-marie*, *savarină*, sont quelques exemples.

Nous avons constaté que la grande majorité des termes de cuisine contenant un nom propre ont été repris dans d'autres langues - en anglais, en italien, en allemand, en russe, en néerlandais et probablement dans beaucoup d'autres langues encore. Il est intéressant de constater que les emprunts regardent surtout les grandes innovations apportées par la cuisine française dans la manière de se nourrir d'abord en France et, ensuite, dans une grande partie de l'Europe, survenue au XVII^e siècle. Le tournant est marqué clairement par le livre de cuisine de François Pierre de La Varenne, publié, comme nous l'avons dit, en 1651. Le livre est plutôt l'expression que la cause du changement, car ce processus se déroulait déjà depuis un certain temps.

L'idée fondamentale de cette nouvelle cuisine est celle de retrouver la saveur naturelle des produits. On abandonne l'emploi diffus des épices exotiques caractéristiques de la cuisine du Moyen Âge, qui avait comme caractéristique celle de cacher le goût naturel des aliments. Dans la nouvelle cuisine, des épices comme la cannelle, le cumin, la maniguette, la muscade, etc. ont été remplacées par les fines herbes locales (laurier, thym, persil). On renonce aussi aux saveurs aigres-douces et on emploie le sucre, qui avait été considéré jusqu'alors une épice, seulement dans les desserts. On introduit dans la cuisine des légumes nouveaux, comme le chou-fleur, l'asperge, le petit-pois, le concombre, l'artichaut. Toutes ces légumes devaient être fraîches et précoces. Le poisson, grâce à l'amélioration des transports, pouvait et devait être très frais aussi, ce qui nous fait comprendre un peu le désespoir de François Vatel, poussé au suicide par l'absence du poisson frais.

Le XVII^e siècle marque, dans la cuisine française, un retour à la nature, que notre époque essaie aussi de retrouver. Le slogan de l'époque classique semble être la fameuse phrase de La Varenne : «Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de choux.»

Cette révolution de la manière de préparer les plats s'est constituée peu à peu, en commençant probablement avec la Renaissance. Les nouvelles recettes ont connu un grand succès dans toute l'Europe, étant ainsi une contribution essentielle de la France au patrimoine non matériel de notre continent.

Bibliographie

- Avram, Mioara (1982), 'Contacte între română și alte limbi romanice' in *Studii și cercetări lingvistice* 33, 3, 253-259.
- Deroy, Louis (1956), *L'emprunt linguistique*, Paris, Belles Lettres.
- Dimitrescu, Florica (1994), *Dinamica lexicului limbii române*. București: Logos.
- Gleißgen, Martin-Dietrich (2007), 'L'emprunt lexical dans la Roumanie', in Martin-Dietrich Gleißgen (éd.) *Linguistique romane*. Paris, Armand Colin, 273-280.
- Goldiș-Poalelungi, Ana (1973), *L'influence du français sur le roumain. Vocabulaire et syntaxe*. Paris, Les Belles Lettres.
- Graur, Alexandru (1950), *Etimologia multiplă*, in *Studii și cercetări lingvistice* I, 1, 22-34.
- Humbley, John (1974), 'Vers une typologie de l'emprunt linguistique' in *Cahiers de lexicologie* 25, 46 - 70.
- Iliescu, Maria (2003-2004), 'Din soarta împrumuturilor românești din franceză' in *Analele științifice ale Universității Al. I. Cuza din Iași*, 277 - 280.
- Iliescu, Maria (2007), 'Je sème à tout vent', in Hărmă, Juhani et alii (éds.), *L'art de la philologie, Mélanges en honneur de Leena Löfstedt*. Mémoires de la Société Néophilologique de Helsinki 70, 131 - 137.
- Iliescu, Maria / Adriana Costăchescu / Daniela Dincă / Mihaela Popescu / Gabriela Scurtu (2010), 'Typologie des emprunts lexicaux français en roumain (présentation d'un projet en cours)', in *RLiR*, 75, 589-604.
- Iliescu, Maria / Sanda Șora, (éds.), (1996), *Rumänisch : Typologie, Klassifikation, Sprachcharakteristik*. München, Südosteuropa - Gesellschaft.
- Ivănescu, George (1980), *Istoria limbii române*, Iași, Junimea.
- Popovici, Victoria (1992), 'Derivat sau moștenit? O problemă a lingvisticii romanice' in *Studii și cercetări lingvistice* 43, 71-79.
- Popovici, Victoria (1996), 'Mots hérités ou dérivés en roumain. Un problème d'étymologie roumaine en perspective romane' in Iliescu, Maria / Șora, Sanda (éds.), 265-275.
- Reinheimer-Rîpeanu, Sanda (1988), 'Dublete românești de origine franceză', in *Studii și cercetări lingvistice* 39, 3, 247-253.
- Reinheimer-Rîpeanu, Sanda (1989), 'Derivat sau împrumut', in *Studii și cercetări lingvistice* 40, 4, 373-379.
- Reinheimer-Rîpeanu, Sanda (2004), *Les emprunts latins dans les langues romanes*. București, Editura Universității din București.
- RSG = Ernst, Gerhard / Gleißgen, Martin-D. / Schmitt, Christian / Schweickard, Wolfgang (éds.), (2006-2009), *Histoire linguistique de la Roumanie / Romanische Sprachgeschichte*. Berlin / New York, Walter de Gruyter.

- Schweickard, Wolfgang (1986), 'Etimologie distinctivă', in Günter Holtus / Edgar Radtke, Edgar (éds.), *Rumänistik in der Diskussion*. Tübingen, Narr, 129-163.
- Smedley-Weill, Anette (1995), *Les intendants de Louis XIV*, Paris, Fayard
- Stoichițoiu-Ichim, Adriana (2007), *Vocabularul limbii române actuale. Dinamică, influențe, creativitate*, București, All.
- Stradley, Linda (2004), *Sauces - History of Sauces*, <<http://whatscookingamerica.net/History/SauceHistory.htm>>.
- Șora, Sanda (2006): 'Contacts linguistiques intraromans: roman et roumain' in RSG, 1726-1736.
- Thibault, André (2004), 'Évolutions sémantiques et emprunts : le cas des gallicismes de l'espagnol', in Lebsanft, Franz / Martin- Dietrich Gleßgen (éds.), *Historische Semantik in den romanischen Sprachen*, Tübingen: Niemeyer, 103-119.

DICTIONNAIRES

- AND = Rothwell, William / David Trotter (éds.), *The Anglo-Norman Dictionary*, Aberystwyth and Swansea University, <<http://www.anglo-norman.net/>>
- ARG FAM = *Dictionnaire d'argot et du français familier*, <<http://www.languefrancaise.net/bob/>>
- ARGOU = George Volceanov (2007), *Dicționar de argou al limbii române*. București, Editura Niculescu.
- BW = Bloch, Oscar / Walther von Wartburg (⁵1932): *Dictionnaire étymologique de la langue française*. 5^e éd. rev. et augm. Paris, Presses Universitaires de France, 1968.
- DEX = Academia Română / Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan” (1998²): *Dicționarul explicativ al limbii române*. București: Univers Enciclopedic; diponible aussi à <<https://dexonline.ro/>>.
- DA = Academia Română (1913 - 1940): *Dicționarul limbii române*. Imprimeria Națională.
- DAF = *Dictionnaire de l'Académie*⁹ - version informatisée. ATILF - Académie française, <<http://atilf.atilf.fr/academie9.htm>>.
- DER = Ciorănescu, Alexandru (²2007 [1958-1966]), *Dicționarul etimologic al limbii române*, București, Editura Saeculum I.O.
- DIC ARG = *Dictionnaire d'argot*, <<http://www.lexilogos.com/argot.htm>>.
- DLR = Academia Română (1958-2010): *Dicționarul limbii române*. Serie nouă. București: Editura Academiei Române.
- DLRC = Academia Română (1955-1957), *Dicționarul limbii române literare contemporane*. București, Editura Academiei Române.
- FEW = Wartburg, Walther von, (1948), *Französisches Etymologisches Wörterbuch* (26 vol.) Bonn, Basel: Zbinden Druck und Verlag.
- GLLF = *Grand Larousse de la langue française* (1971-1978), (7 vol.) Paris, Librairie Larousse
- GR = Robert, Paul (²1985), *Le Grand Robert de la langue française: dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française* (9 vol.), Paris, Le Robert.
- LITRE = Émile, Littré 1971 [1872], *Le nouveau Littré - Dictionnaire de la langue française*. Monte-Carlo, Ed. du Cap. (4 vol.) (CD-ROM 1998).
- MDN = Florin Marcu (2000), *Marele dicționar de neologisme*. București, Editura Saeculum.
- MDENC = *Mic dicționar enciclopedic* (²1978), București, Ed. Științifică și Enciclopedică.
- OED = *Oxford English Dictionary* (1989), Oxford: Oxford University Press, <<http://dictionary.oed.com.ezproxy>>.
- OnlineED = *Online Etymology Dictionary* 2010, <<http://www.etymonline.com/>>.
- PICOCHÉ = Picoche, Jacqueline (2002): *Dictionnaire étymologique du français*. Paris: Le Robert.
- PR = Robert, Paul (1992), *Le Petit Robert: dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris: Le Robert.
- REY = Rey, Alain (éd.) (²2006), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris: Le Robert.
- REW = Meyer-Lübke, Wilhelm (³1935), *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg, Carl Winter.
- TIKT / MIR = Tiktin, Hariton / Miron, Paul (1985-1989): *Rumänisch-Deutsches Wörterbuch*- Wiesbaden: Harrassowitz.
- TLFi = *Trésor de la langue française informatisé*, <<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>>.
- WEBST = *Webster's Comprehensive Dictionary* (2003), Bellavista: Encyclopedic Edition.
- Wikipedia, en français <https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Accueil_principal>, anglais <https://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page> et en roumain <https://ro.wikipedia.org/wiki/Pagina_principal%C4%83>.
- YD = *yourdictionary.com*, <<http://www.yourdictionary.com/>>