

La francomanie dans la langue de la gastronomie espagnole

Marina Aragón Cobo
Universidad de Alicante

L'emprunt lexical entre les langues est normal et nécessaire. Ainsi l'acceptent la grande majorité des linguistes. Cependant, il y a un domaine dans la langue espagnole où les gallicismes ont une densité extraordinaire: il s'agit du vocabulaire de la gastronomie. En effet, les termes relatifs aux ingrédients, aux plats, aux techniques culinaires, aux verbes de programmation, aux professions du secteur révèlent une francomanie qui invite à une réflexion. Quelles sont les raisons de cette *invasion*? Quels néologismes de souche française sont-ils justifiables? Quelles sortes d'emprunts français existe-t-il dans cette sphère? Quels problèmes entraînent-ils au niveau de l'orthographe et de la morphosyntaxe?

Dans cet article nous examinons ces questions, en puisant dans un corpus établi à partir de livres de cuisine, de cartes de restaurants, d'ouvrages destinés aux écoles hôtelières espagnoles.

Pour entrer en matière, il convient, tout d'abord, de comparer le volume des emprunts dans les deux langues, car il est évident que la balance linguistique entre l'espagnol et le français est devenue déficitaire au détriment de l'espagnol en ce qui concerne le lexique de la restauration. En effet, à côté d'un inventaire massif de gallicismes, la présence espagnole est beaucoup plus restreinte dans le vocabulaire culinaire français.

Pierre Guiraud¹ signale d'une part les emprunts hispano-romans et d'autre part un strat mozarabe et un strat exotique du fait de la place de l'Espagne dans la découverte et la colonisation de l'Amérique. En suivant son classement, on peut y inclure les quelques mots espagnols suivants:

- Emprunts hispano-romans

anchois, caramel, escabèche, mandarine, mayonnaise, salpicon

1. Guiraud, P. (1971): *Les mots étrangers*, Paris, PUF, 40-51.

- Mots d'origine arabe

abricot, aubergine, massepain, safran

- Mots d'origine américaine

ananas, avocat, cacahouète, cacao, chocolat, goyave, maïs, patate, tapioca, tomate, vanille

À cette liste il faut ajouter des emprunts plus récents des XIXe et XXe s.:

- *gazpacho, chorizo, gamba², mérrou, paella³.*

Ces éléments espagnols correspondent à des réalités nouvelles pour l'époque en question, importées sous leur forme originale; il y avait donc une raison pour les emprunter.

1. Les causes de la francomanie

L'Espagne aussi a dû introduire dans ce secteur du lexique des termes français, quand ils désignaient un élément inexistant dans la culture gastronomique espagnole. Il s'agit alors de moyens d'expressions utiles et nécessaires, mais ce n'est pas toujours le cas et on peut constater une véritable francomanie dans ce domaine. Une analyse, bien que succincte, s'impose donc pour établir les circonstances historiques, géographiques, économiques, politiques et culturelles qui ont entraîné ce phénomène.

Qu'on le veuille ou non, nous vivons actuellement dans un monde globalisé où l'accroissement des échanges matériels et humains empêchent plus que jamais les langues de vivre en autarcie, puisque la circulation des mots est liée à la circulation inévitable des objets et des idées. De plus nous assistons à la construction de l'Union Européenne; dans ce marché unique s'installent librement en Espagne grandes surfaces et supermarchés français qui privilégient les produits français. Mais sans avoir besoin de fréquenter ces derniers, dans la plupart des supermarchés espagnols on peut trouver aussi des denrées alimentaires françaises: produits laitiers (lait, fromages, beurre, chocolat), pâtisseries, pâtés et foie-gras, légumes en conserve, moutarde de Dijon, alcools (vins, apéritifs, digestifs, champagne), etc.

Certes, la France compte de riches régions agricoles qui possèdent une identité culinaire propre, mais il faut reconnaître au pays voisin non seulement des produits alimentaires traditionnels d'extraordinaire qualité, mais aussi une richesse inventive et une créativité gastronomique admirable. Pour ce, remontons

2. *Gamba* en français ne désigne pas la crevette ordinaire, mais de grosses crevettes que l'espagnol dénomme *langostinos*; ce mot a donc subi un glissement de sens et est devenu un faux ami.

3. Quelques livres de cuisine l'écrivent avec tréma: *paëlla*.

loin dans le temps: quand Catherine de Médicis épousa Henri II en 1533, elle arriva à Paris accompagnée de pâtissiers et cuisiniers italiens qui préparaient des glaces et découvrirent la pâte cuite. La pâtisserie se développa et le nouveau métier de pâtissier fut reconnu officiellement en France en 1566.

Citons aussi qu'en Europe, le premier café, c'est-à-dire, *maison de café*, établissement où l'on buvait principalement du café, fut fondé à Marseille en 1654. En 1669, l'ambassadeur turc à Paris, Soliman Aga, initia Louis XIV au plaisir du café. Quelques années plus tard, en 1686, un sicilien nommé Procopio, inaugura le premier café parisien –Procope existe encore en tant que restaurant– et au XVIIIe s. le café devint en France un établissement distingué, lieu de réunion d'écrivains et de philosophes. Cette connotation perdure encore aujourd'hui dans les cafés littéraires de Paris comme *La Coupole*, *Le Sélect*, *Le Dôme*, *La Closerie des Lilas* à Montparnasse, ou *Les deux-Magots* et *Le Flore* à Saint-Germain-des-Prés.

Par ailleurs, c'est à Paris que naît le restaurant. Avec la Révolution française, la cuisine passe du palais à la rue, et son nom provient de l'établissement qui, en 1765 ouvre ses portes à la rue Des Poulies. À la différence des auberges et des anciens cabarets, on n'y admettait que des gens voulant manger. Sur son enseigne on pouvait lire: «Venite ad me omnes qui stomacho laboratis ego restaurabo vos»; c'est de ce *restaurabo* que procède le mot *restaurant*. Le dictionnaire de Trevoux, déjà en 1771, définissait le mot *restaurateur*⁴.

Mais ce fut plus tard, sous l'Empire, que Paris devint la capitale du monde gastronomique. Il y avait en 1810 plus de 2000 restaurants à Paris et de grands écrivains se consacrèrent à la matière culinaire. Honoré de Balzac ne douta pas à considérer Brillat-Savarin non seulement comme un grand gastronome, fondateur de la littérature gastronomique, mais aussi comme un grand écrivain. Alexandre Dumas père a d'ailleurs écrit un dictionnaire de la gastronomie dont le titre est *Grand Dictionnaire de la cuisine*. D'autre part, on doit à Brillat-Savarin, ainsi qu'à Grimod de la Reynière, la promotion de la gastronomie au rang des beaux arts et ce sont eux qui firent reconnaître internationalement le prestige de la gastronomie française. On professe d'ailleurs en France une estime quasi divine aux exposants de leur cuisine: ce sont les successeurs actuels des chefs immortalisés des XIXe et XXe siècles Carême et Escoffier. Grâce à sa technique brillante, Escoffier imposa à la cuisine française une grande rigidité, mais les grands chefs d'aujourd'hui se libèrent de ses normes et innovent constamment dans l'art culinaire. Ce nouveau style dont les chefs avant-gardistes après la deuxième guerre mondiale ont été Alexandre Dumaïne, André Pic et Fernand Point, se dénomme tout simplement *nouvelle cuisine*. Toutefois, celle-ci cohabite avec la cuisine traditionnelle qui fait preuve également d'innovation. La

4. Luján, N, (1997): *Historia de la gastronomía*, Madrid, Folio, 155-156.

créativité est bien un des traits caractéristiques de la gastronomie française. Non en vain, Brillat-Savarin s'exprimait déjà de la sorte au XIXe siècle: «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile»⁵.

L'originalité et le soin dans la présentation des plats est très souvent tout un spectacle, aussi bien à la table d'un restaurant, à la vitrine d'un traiteur, d'une boucherie, d'une charcuterie, d'une pâtisserie que chez une simple ménagère qui est fréquemment un excellent cordon-bleu.

Créativité, raffinement et distinction sont donc les atouts de la cuisine française. Ainsi, à côté de motifs purement techniques et nécessaires, se conjugue le snobisme de quelques initiés pour acclimater les mots d'importation dans le vocabulaire culinaire espagnol. L'emploi des gallicismes a sans doute un côté snob dans le nom de recettes de cuisine ou les cartes de la plupart des grands restaurants: on pense de ce fait donner du cachet au langage de la gastronomie en baptisant certains plats, sauces, crèmes ou garnitures, de noms français qui sont très souvent des noms propres. Ce sont des éponymes, c'est-à-dire des mots dont les étymons sont des noms propres de personnages (anthroponymes) ou de lieux (toponymes). Le nombre de plats préparés à la mode de toponymes français ou de noms illustres est illimité. Parmi eux, on peut reconnaître des patronymes connus qu'on ne peut toujours associer au monde de la cuisine, et des patronymes inconnus car introuvables dans les encyclopédies consultées. Il y a aussi des expressions formées avec des adjectifs dérivés de toponymes étrangers sous leur forme française pour faire *bon chic bon genre*; certains coexistent avec leur traduction espagnole, parfois incorrecte et même aussi avec une orthographe déformée. Nous nous en tenons à quelques exemples où ces derniers portent un astérisque.

2. Inventaire des gallicismes

Toponymes ou adjectifs et expressions dérivés de toponymes français:

Alsaciana (salade), *à la américaine*, *arlesiana* (salade), *Beaufort* (salade), *béarnaise* / *bearnesa* (sauce), *à la bordelaise* / *a la bordelesa* / *a la bordalesa**, *à la bourguignonne* / *a la borgeñoña* / *a la borgeñoesa**, *à la bretonne* / *a la bretona*, *Chantilly*, *del delfinado* (pommes), *dijonesa* (sauce), *Joinville* (salade), *à la lionnaise* / *a la lionesa*, *a la marseillesa*, *a la moda de Anjou*, *à la normande* / *a la normanda*, *a la Nantua*, *à la niçoise* / *a la nizarda*, *a la parisien* / *à la parisienne*, *à la provençale* / *a la provenzal*, *à la Saint-Germain*, *Chambord*, *champenoise*, *Orly*.

5. Voir *Curiosités et fantaisies de la France* (1970), Paris, Sélection du Reader's Digest 39.

6. Bien souvent on peut trouver la préposition sans accent.

Toponymes ou adjectifs et expressions dérivés de toponymes étrangers:

Anversoise (salade), *badoise* (salade), *à la bernoise*, *à la bruxelloise*, *à la florentine*, *génoise*, *à la napolitaine*, *à la polonaise*, *à la portugaise*, *à la russe*, *à la Suisse*, *à la tartare*, *à la Vichy*, *à la zurichoise*.

Anthroponymes et expressions composées de noms propres :

Beauharnais (salade), *belle Hélène* (salade), *à la Briand*, *Carême*, *Chateaubriand*, *à la Colbert*, *à la Dubarry** (*Du Barry*), *Duxelles**, *Escoffier*, *à la Maintenon*, *Melba*⁷, *Mirabeau*, *Marguery**, *mère Poulard* (omelette), *Mornay*, *Parmentier*⁸, *à la Robert*, *Richelieu*, *Suzette*, *Tatin*⁹, *à la Villeroy / Villaroï** / *Villeroy**.

Un autre secteur particulièrement truffé de gallicismes est celui du lexique concernant le personnel de l'hôtellerie et la *mise en place*. Les termes signalés à la suite sont pris de manuels d'écoles hôtelières cités en fin d'article. Nous leur avons placé un astérisque lorsqu'ils figurent, soit sous la forme française, soit sous une forme assimilée non recueillie par le *Diccionario de la Lengua Española* de *La Real Academia Española* (*D.R.A.E.*, 2001); quant au gallicisme intact, c'est-à-dire le mot correct en français, nous lui ajouterons l'abréviation *fr.* Nous maintiendrons ces distinctions tout au long de cet inventaire.

Personnel de l'hôtellerie :

Brigada de sala, *brigada de cocina*, *chef*^{fr.}, *comis*: aide du *serveur de restaurant* (l'orthographe française est *commis*; en France la gamme des *commis* est ample: il existe des mot composés de *commis*: *commis de cuisine*, qui travaille sous les ordres du *chef de cuisine* / *commis de rang*, aide du *chef de rang* / *commis de suite* qui prend soin du transport des plats de la cuisine jusqu'à son rang / *commis débarrasseur* qui débarrasse la table), *entremetier**, *gobernanta*, *hostelero*, *jefe de rango** (personne qui a la responsabilité de plusieurs rangs de table, *jefe de sector** (pour plusieurs rangs), *marmitón** (sans accent dans l'orthographe française), *maître*^{fr.}, *segundo maître*^{fr.}, *potager*^{fr.} (chargé des soupes), *rotisseur** (*rôtisseur* en français), *sumiller* / *sommelier*^{fr.}

Mise en place de la salle :

Bufé / *bufet* / *bufét*¹⁰ / *buffet*^{fr.}, *comanda** (du français *commande*, synonyme de *bon*, *vale* en esp), *desembarazar* / *desbarazar** *la mesa* /

7. De Nelly Melba, cantatrice américaine à qui le grand cuisinier Escoffier dédia ce dessert.

8. Comme il est su communément, *Parmentier* eut le mérite au XVIIIe s. de généraliser la culture de la pomme de terre en France, légume qui y était inconnu jusqu'alors, à cause de son origine américaine.

9. Exceptionnellement *la mère Poulard*, *Suzette* et *Tatin* ne représentent pas un nom illustre: *Suzette* était une jeune française qu' Édouard VII invita à déjeuner sur la Côte d'Azur; un incident de cuisine fit que le cuisinier plia deux fois la crêpe et le roi anglais enthousiaste baptisa la crêpe du nom de sa charmante accompagnatrice; *Tatin est* celui d'une cuisinière normande qui inventa la *tarte Tatin*.

10. *Bufét* est l'orthographe que donne Rafael María Baralt (1855), p. 86.

*desbarazado**, *servicio de guerdón**, *mise en place**fr, *placares** (du mot français *placard*: mot technique en espagnol au lieu de *armarios del personal*, *sala de placares*: en esp. lieu où se trouvent les placards et aussi les toilettes du personnel avec douche), *retour** fr. (mot placé en tête d'une commande quand on veut retourner un plat, une boisson, ou les changer pour autre chose), *relevé** fr. (imprimé qui reflète l'inventaire quotidien des articles de la cuisine du restaurant), *suite** (ici, mot de la commande écrite qui désigne un autre plat sollicité par le client).

Récipients et ustensiles:

Balón* (*correspondant à ballon, mot qui désigne la grande coupe sphérique de cognac*), *barrica*, *botella*, *cacerola*, *petit menaje**, *réchaud**, *tarrina / terrina*.

Menu et plats le comprenant:

*Crudités**, *entrada**, *entrante*, *entremés*, *menú*, *frutos de mar**.

Parmi les emprunts français reconnus par le D.R.A.E. (2001) il y a des alcools et des fromages. Ci-après des éponymes, devenus par métonymie des noms courants en français et qui en espagnol ont été tantôt parfaitement hispanisés, tantôt conservés intacts en français; nous nous limiterons aux produits facilement commercialisés en Espagne.

Alcools et bouteilles (contenants) éponymes:

*Armañac / armagnac**fr., *benedictino / bénédictine** fr., *bordelesa* (bouteille), *borgoñona* (bouteille), *calvados*, *champán / champaña / champagne**fr., *chartreuse* fr, *cointreau**¹¹ fr, *coñac / coñá / cognac**fr, *Dom Pérignon**¹²fr, *Grand Marnier**¹³fr, *Marie Brizard**¹⁴fr., *Ricard**¹⁵.

Fromages éponymes:

*Brie**fr, *camembert*¹⁶*fr, *cantal**, *roquefort** fr, *emmental** fr. / *emmenthal**fr.

Nous allons continuer à grouper les emprunts de la gastronomie que nous avons répertoriés:

11. *Cointreau*: liqueur inventée par Édouard Cointreau au XIXe siècle.

12. *Don Pérignon* était un moine de l'abbaye de Hautvilliers de la fin du XVIIe s. et début du XVIIIe s.

13. *Marnier* réussit à distiller une essence d'oranges amères qu'il mélangea ensuite avec du cognac pour produire à la fin du XIXe s. à Paris, le *Grand Marnier*.

14. Marie Brizard était une infirmière qui, au XVIIIe s. reçut la recette d'un marin des Indes Orientales à qui elle sauva la vie.

15. Paul Ricard découvrit vers 1920 l'apéritif de ce nom qui est une version du *pastis*.

16. On attribue l'invention du *camembert* en 1781 à Madame Harel; son nom provient de la petite ville de ce même nom dans l'Orne.

Desserts (pâtisseries et fruits):

*Angélica*¹⁷, *baba**, *bavarois**fr. / *bavaroise** / *bávara** / *bavaresa**, *biscuit**fr., *bomba** / *bombe**fr., *bombón*, *brioche**fr., *charlotte** fr./ *charlota**, *compota*, *confitura*, *chantillí* / *Chantilly**fr , *cornet**, *crema inglesa*, *crema pastelera* / *crema de pastelería*, *crep** / *crepe** / *crépe** / *crêpe**fr. / *crêpe** / *creppe**, *cruasán*¹⁸ / *croissant**fr. / *croisant** / *croasán** / *croaxán** / *curasán**, *cuatro cuartos*, *coulis* (pour garnir les desserts), *flan*, *fondant**, *frambuesa*, *fresa*, *galleta*, *gofre* / *gaufre**fr., *génoise**fr. / *genovesa**, *glas* (sucre), *grosella*, *isla flotante*, *jalea*, *lengua de gato* / *langue de chat**fr., *lionesa**(gâteau), *magdalena*¹⁹, *marquesa** / *marquise**fr., *marron glacé**, *mirabel* / *mirabela** / *mirabelle**fr., *mousse* fr. / *mouse** / *musse** / *mus** / *muse**, *merengue*, *milhojas*²⁰, *nougat**fr. / *nugat*, *Paris-Brest**fr., *parfait**fr., *pâte brisée**fr., *pâte feuilletée**fr., *petit-beurre**fr., *petit-four**fr., *petit condé**fr., *petisú*, *pistache*, *pistacho*, *praliné*²¹, *profiterol* / *profiterole**fr., *relámpago** (on trouve aussi *éclair*), *religiosa**, *roca** / *rocher**fr, *sablé**, *Saint-Honoré**fr., *sirope** / *sirop**fr., *soufflé* fr. / *sufilé** / *souflé** / *soufflet** , *suspiro de monja*, *tarta*, *trufa*, *tronco de navidad**, *vacherin**fr, *yogur*.

Viande, charcuterie et poissons (leur cuisson et plats les comprenant):

À *point** (point de cuisson convenable de la viande), / *áspic* / *aspic**fr., *bien cuit** (point de cuisson très cuit de la viande), *bisque**fr., *bleu* (viande saignante), *blanqueta** / *blanquette**fr., *brandada* / *brandade**fr., *brocheta* / *broqueta* / *brochette**fr., *bullabesa* / *bouillabaisse**fr. / *bouilabesse**, *carré**, *canard**fr., *cassoulet**fr. / *casolet**, *chateaubriand** fr. / *chateaubriant**fr., *civet**fr., *confit* (par exemple de canard), *croque-monsieur**fr., *croqueta*, *cuscús* / *alcuzcuz* / *couscous**fr., *entrecot* / *entrecotte**/ *entrecôte** fr. / *entrecôte**, *escalope*, *farsa**, *filete*, *filete mignon**, *foie**, *foie-gras* / *foie gras* fr., *fondue* / *fondu**, *fricasé* / *fricassée**fr., *fricasea*, *fricandó* / *fricandeano**fr., *frutos de mar*, *galantina* / *galantine**fr., *gigote** / *gigot**fr., *jamón*, *jarrete*, *lota**, *magret**, *medallón* (de

17. On raconte que l'archange Gabriel en personne découvrit les secrets de la plante dénommée *angélique* à un moine; il s'agit d'une plante médicale dont les habitants de Niort confisent la tige pour en faire de la *confiture d'angélique*.

18. Le croissant arriva en France grâce à la reine Marie Antoinette, née en Autriche, qui le fit venir de Budapest d'où il est originaire; il doit son nom à sa forme de lune croissante, emblème des Turcs, parce que les boulangers de Budapest le fabriquèrent pour célébrer le départ des Turcs en 1686 après leur siège.

19. Ce gâteau léger tient peut-être son nom de *Madeleine Paumier*, cuisinière française à qui l'on attribue son invention; cependant, l'origine de ce mot est incertaine.

20. On explique ce nom composé (en français *millefeuille*) d'après un pari que fit un jeune cuisinier à Paris qui lui permit de découvrir la *pâte feuilletée*; il perdit ce pari, car il ne réussit pas à élaborer un gâteau à mille couches, mais il le perfectionna par la suite. Sa recette figure déjà dans le premier livre classique de cuisine en France, *Le cuisinier français*, de 1651.

21. Du Plessis-Praslin était un cuisinier qui inventa ce chocolat.

viande ou de poisson) / *médailon*fr.*, *méchoui*fr.* / *mechoui**, *merlán**, *papillotte*, *paté* / *pâté*fr.*, *petit salé*fr.*, *popietas** / *paupiettes*fr.*, *potaje*, *pot au feu** / *pot-au-feu*fr.*, *pularda* / *poularde*fr.*, *quenela** / *quenefa** / *quenelle*fr.*, *quiche lorraine*, *ragú* / *ragoût*fr.*, *tartar** / *tartare*fr.*, *timbal* (de poissons ou de fruits de mer) / *timbale*fr.*, *tournedos*fr.* / *tournedo** / *turnedó**, *volován* / *vol-au-vent*fr.*

Soupes, sauces et purées:

Bearnesa* / béarnaise**fr.* (*sauce*), besamel / besamela / béchamel²²**fr.* caldo corto, cantal* (*soupe*), chaudfroid*(*sauce*) / chaud-froid**fr.*, consommé / consommé**fr.*, gribiche* (*sauce*), juliana / julienne**fr.* (*soupe*), mirepoix*²³**fr.*, muselina* / mouselina* / mousseline**fr.*, panade**fr.*, parmentier**fr.*, petite marmite* (*soupe*) / petite marmite* / petite marmite*, poulette* (*sauce*), puré / purée**fr.*, ravigote* (*sauce*), remulada* / rémoulade**fr.*, roux**fr.* (*sauce*), royal**fr.* (*consommé*), saupiquet**fr.*, savorin**fr.* (*sauce*), tartara* (*sauce*) / tartare**fr.* / tartar*, velouté**fr.*, vichyssoise**fr.*

Épices et condiments:

Bouquet garni*, canela, estragón, hierbas de Provenza / hierbas provenzales / perejil.

Légumes et plats à base de légumes:

Brunoise*, celeri-rave* / céleri-rave**fr.*, ceps*, chalota²⁴ / chalote / échalote**fr.*, chucrut / choucroute**fr.*, champiñón, chifonada* / chifonnade**fr.*, morilla, panaché, piperade**fr.*, pissaladière*, salsifí, trocadero* (*salade*), zeste*.

Lexique relatif au vin et alcools non éponymes:

Anís, anisete, buqué / bouquet* *fr.* / bouquet*, Brut, brut nature**fr.*, chambrage*, clarete, coupage**fr.*, cuvée*, frappé* (champagne par exemple), muscat**fr.*, muscadet**fr.*, pastis**fr.*, rosé**fr.*

Pain:

Baguette*, biscote / biscotte**fr.*

Technique culinaire et garnitures:

A la antigua / à l'ancienne**fr.*, a la buena mujer* / à la bonne femme**fr.*, à la cocotte* / en cocotte* / en cocota* / en cocotera*, aldeana (salade) / villageoise*, al foie, al gratén / al gratín, a la maître de hotel / maître d'hôtel**fr.*, a la manteca negra*, a la molinera* / à la meunière**fr.*, à la Mignon* / mignonnettes de**fr.*, a

22. Son inventeur est le marquis de Béchamel.

23. Du nom du duc de Mirepoix.

24. Du nom de la ville d'Ashkelon, en Palestine, où l'on cultive ces oignons.

la papillotte / en papillote**fr.*, en croûte**fr.*, en gibelotte**fr.*, en salsa ravigote* / en ravigote**fr.*, finas hierbas, aux fines herbes**fr.*, mollets* (*œufs mollets*).

Verbes de programmation (à l’infinitif ou au participe):

*Afinar** / *afinado** (fromage), *Aprovisionar*²⁵, *bridar**, *brulé** (café) / *brûlé** *fr.* / *brûlée** (crème anglaise brûlée), *conçassé*fr.*, *desglasar**, *émincé**, *fricassé* / *fricassé*fr.*, *fumé*fr.*, *glasé*, *glasear*, *gratinar*, *grillé**, *pilé** (la glace: hielo est masculin en espagnol), *pocher* (les œufs), *napar** / *napper*fr.*, *sauté*.

L’inventaire ainsi recueilli est forcément incomplet, surtout en ce qui concerne le vocabulaire portant un astérisque. En effet, les emprunts reconnus par le *D.R.A.E.* sont comptables et constituent un répertoire fermé. Par contre, les gallicismes non officiels sont au nombre illimité, leur liste pouvant s’allonger selon la fantaisie et le degré de snobisme de tout un chacun. Ils ne représentent donc dans ce corpus qu’un simple échantillon.

Il est évident que même certains de ces gallicismes officiels ne sont pas d’usage courant chez tous les locuteurs de langue espagnole; leur connaissance dépend de facteurs sociolinguistiques, parmi lesquels nous mentionnerons le niveau d’instruction des utilisateurs (moyen ou élevé), leur statut social, leur condition de *gourmets*, leur degré de snobisme, et aussi le milieu professionnel de l’hôtellerie, où nous avons affaire à un vocabulaire spécifique. Rappelons que la formation en gastronomie s’est beaucoup développée ces dernières années à différents niveaux (*ciclos formativos* et enseignement supérieur), et que cette spécialisation a obligé les professionnels de la cuisine à maîtriser une série d’emprunts techniques, généralement français, inclus d’ores et déjà dans les manuels des écoles hôtelières.

La lecture du corpus révèle d’autre part différents types de phénomènes qui invitent à une étude linguistique, ne serait-ce que sommaire, étant donné les limites de cet article.

3. Analyse linguistique

3.1. *Curiosités étymologiques*

Une première remarque porte sur l’origine incertaine de quelques gallicismes attestés dans le *D.R.A.E.* (2001), mais que le *Diccionario Crítico-Etimológico de Corominas* attribue à d’autres langues. C’est le cas de *confiture* qu’il accorde au catalan, ou de *filete*, à l’italien. Il est en fait difficile d’établir avec certitude l’origine de la date d’un emprunt, d’autant plus que certains mots

25. *Aprovisionar* est un gallicisme relevé par Baralt dans son *Diccionario de Galicismos*, p. 55; il condamne son usage lui préférant *avituallar*, *abastecer*, *surtir*, *proveer*, *municionar*, *suministrar*.

ont été des mots *voyageurs*. Il se peut, en effet, qu'on emprunte un emprunt, c'est-à-dire que le terme introduit en français soit lui-même emprunté à une autre langue étrangère ou à une langue régionale française. L'emprunt peut correspondre aussi à un anglicisme, qui lui-même provient d'un gallicisme. La liste établie ci-après est puisée en partie dans le *Dictionnaire des mots d'origine étrangère* d'Henriette et Gérard Walter.

Emprunts provenant de langues régionales:

Bullabesa, du fr. *bouillabaisse*, à travers le provençal, peut-être *bout-abaisse* "bouille abaisse" (baisse le feu quand ça bout"), ou *bouillepeis*, "poisson bouilli"; *barrica*, du fr. *barricade*, par un dialecte gascon *barrico*, du latin populaire *barriculus*; *chucrut*, du fr. *choucroute*, à travers le dialecte alsacien, *sûrkrût*, de *sûr*, "aigre", et *krût*, "herbe", correspondant à l'allemand *sauerkraut*.

Magret, d'un dialecte du Sud-Ouest *magret*, "maigre"; *brandada*, du fr. *brandade*, à travers le provençal *brandado*; *gribiche*, du normand *grimacier*; *piperade*, mot béarnais, de *pipere*, "poivron".

Gallicismes arrivés à travers une langue étrangère:

Biscote, du fr. *biscotte*, à travers l'italien *biscotti*; *canela*, de l'anc. fr. *canele*, et celui-ci de l'italien *cannella*, diminutif de *canna*; *cuscús*, du fr. *couscous*, et celui-ci de l'arabe *kuskús*; *flan*, du fr. *flan*, par l'ancien allemand *flado*; *grillé*, à travers l'anglais *grill*; *quiche*, de l'allemand *kuchen*; *tartara*, du fr. *tartare*, et celui-ci, de l'arabe *tatar*, et à son tour du turc *tatar* ou du perse *tatar*; *yogur*, du fr. *yaourt*, et celui-ci du turc *yoóurt*.

Anglicismes provenant de gallicismes: *bar*, du fr. barre.

3.2. Différents types d'emprunts

Une autre observation qui saute aux yeux, à la lecture de notre inventaire, est le fouillis orthographique qui caractérise certains mots dans leur usage oral et écrit. Ainsi, malgré les formes retenues par le D.R.A.E. (2001) *cruasán*, *mousse*, *soufflé*, on emploie souvent, comme il est écrit plus haut, soit d'autres formes incorrectes qui varient selon les usagers, soit le gallicisme intact (croissant). Quant aux noms propres, ils sont souvent déformés: on peut lire *Soubisse* au lieu de *Soubise*, à la *Villeroi* ou *villaroi* pour Villeroy, *Dubarry* en un seul mot, etc.

Une autre question qui nous occupe est l'apparence francisée, ou au contraire autochtone, des emprunts. Certains d'entre eux ont un aspect étranger comme *baguette*, *gourmet*, *quiche*, *papillote*, mais d'autres ont un visage familier, au point qu'ils passent pour espagnols. comme *jamón*, *potaje*, *flan*, *magdalena*, *perejil*, *fresa*, *frambuesa*.

On peut considérer que l'emprunt est bien devenu un mot espagnol dans les cas suivants: lorsqu'il est bien assimilé, lorsqu'il prend un sens en espagnol qu'il

n'a pas en français (par ex. *pepitoria* qui vient du français *petite oie*), ou quand il produit des dérivés selon les règles de la langue espagnole (par ex. *glas, glasa, glasé, glasear, desglasa* ou *champán / champaña, achampanado, champanización*).

Une autre distinction à faire au sujet des types d'emprunt concerne le signe linguistique. Nous suivrons ici le classement de Pierre Guiraud²⁶:

- Emprunt du nom et de la chose. On importe le signe complet (signifiant et signifié), c'est le cas de *fondue, mousse, gourmet*.
- Emprunt du nom sans la chose, dans lequel c'est seulement l'expression qui est prise; par exemple, *trou normand*, car il n'est pas entré dans les mœurs.
- Emprunt de la chose sans le nom, où l'on n'emprunte que le contenu. Il s'agit alors du *calque*, qui est la traduction littérale d'un mot ou d'une expression, ainsi *tronco de navidad* (fr. *bûche de Noël*), *île flottante* (fr. *isla flotante*), *desbarazar la mesa*²⁷ (fr. *débarrasser la table*), *jefe de rango* (fr. *chef de rang*), *crema pastelera* (fr. *crème pâtissière*), *cuatro cuartos* (fr. *quatre-quarts*), *a la manteca negra* (fr. *au beurre noir*), *suspiro de monja* (fr. *pet-de-nonne*), *frutos de mar* (fr. *fruits de mer*).

Dans le premier cas, quand on emprunte le signe complet, le signifiant reste intact avec une prononciation plus ou moins fidèle comme dans *soufflé, bouquet garni, pilé, foie*.

3.3. Assimilation graphique et phonétique des emprunts

Mais l'adoption de l'emprunt entraîne souvent une assimilation graphique et phonétique du mot français. Nous nous contenterons de citer quelques-uns de ces phénomènes en les illustrant par des exemples:

- Pour l'assimilation graphique: *ragú, puré, paté, coñac, fricandó, glas*.
- Pour l'assimilation phonétique, signalons entre autres que:
 - Les finales en -e muet sont, soit prononcées [e] (*escalope, maître, restaurante, biscote*), soit éliminées (*timbal, tartar, entrecot*).
 - Si le mot est féminin, cette finale se transforme parfois en [a]: *comanda, terrina, brocheta, barrica*.
 - [ɛ] > [e]: *baguette, crepe*; [b] > [e]: *merengue*.
 - [y] > [u]: *brut nature, menú*.
 - Les voyelles nasales deviennent orales: *volován*, et celles-ci changent quelquefois de graphie (i > e: *merengue, gratén*).

26. Voir P. Guiraud (1965), 99-100.

27. Cette expression est d'usage dans les manuels d'hôtellerie. Voir Alonso & López (1990), 56.

- L'accent tonique peut se déplacer (un paroxyton peut devenir oxyton): *camembert*, *áspic*, *trocadero*.
- Certaines consonnes changent comme [i] qui devient [s]: *besamel*, *petisú* pour *petit chou*; [z] > [s]: *rosé*.
- Les consonnes finales muettes sont souvent prononcées: *foie-gras*, *entremetier*, *gourmet*.
- Il peut y avoir effacement de consonne ou de voyelle: *jamón*, *chalote*.
- Les infinitifs des verbes en –er deviennent –ar: *aprovisionar*, *napar*, *gratinar*, *bridar*, *desglasar*.

3.4. Problèmes grammaticaux de l'emprunt

- Le pluriel des mots français se conforme aux règles de l'espagnol: *sumilleres*, *placares*.
- Le genre change dans certains mots et on remarque une tendance à la masculinisation: *merengue*, *puré*, *mousse*, *timbal*, *crêpe*.
- Deux genres alternent quelquefois dans l'usage: *un / una baguette*, *un / una crêpe*.
- Il arrive que l'élision ne se produise pas: *maître de hotel*.
- Les suffixes sont ramenés normalement à leurs correspondants français: *-onne* > *ona*, *-aise / -aisse* > *esa*, *-ine* > *-ino / -ina*, *-aine* > *-ana*, mais on peut trouver également des anomalies: *borgoñesa* au lieu de *borgoñona*, *bavaresa* au lieu de *bávava*, *bruselina* au lieu de *bruselense* (quand il s'agit de la purée de choux de Bruxelles).
- On a forgé des dérivés ou des mots composés qui n'existent pas en espagnol: *desbarazado* (de la table), *sala de placares* employé à la place de *vestiaires*.
- Il peut se faire que l'ordre des mots soit inversé: *caldo corto* pour *court-bouillon*.
- Dans les calques, on relève un nouveau type de composés par juxtaposition: *tortilla finas hierbas* pour *omelette aux fines herbes*, ou à l'inverse: l'ajout de la préposition à remplace la juxtaposition en français: *lenguado a la Colbert* vs *sole Colbert*, *cerezas a la Dubarry* vs *cerises Du Barry* (à la est ici la forme elliptique de *à la mode de*).
- À la peut aussi correspondre aux prépositions françaises *de* ou *en*: *caracoles a la borgeñona* vs *escargots de Bourgogne*, *huevos a la cocotte* vs *œufs en cocotte*.
- Bien que le mélange culinaire soit exprimé généralement par *con* en espagnol, et par *à la / au / aux*, en français (*pollo con arroz* vs *poulet au riz*), on préfère quelquefois le tour français avec *à la / au*: *pato a la naranja* vs *canard à l'orange*.

Problèmes sémantiques

Les emprunts méritent aussi un aperçu sémantique, car leur entrée dans la langue espagnole est exposée à des altérations de sens: c'est le cas des faux amis, mots dont la forme coïncide plus ou moins dans les deux langues, mais dont le sens est différent. On y distingue généralement des faux amis complets et des faux amis partiels.

Parmi les premiers, citons *bombón* qui équivaut à *chocolat* et non pas à *bonbon* (mot enfantin pour 2 fois *bon*), *vianda* à *mets* et non pas à *viande*, *galleta* à *gâteau* et non pas à *galette*, *foie-gras* se rapporte à *pâté de porc*, *entremés* ne correspond pas à *entremets* qui est un plat chaud, mais à *hors-d'œuvre*; *petit menaje* se rapporte à l'ensemble des condiments et sauces, alors que *ménage*, malgré sa polysémie n'a pas ce sens: on emploie dans ce cas *table des condiments*; *potaje* est une espèce de pot-au-feu, alors que *potage* est synonyme de *soupe*.

Quant aux faux amis partiels, signalons *paté* qui se rapporte à *foie-gras* quand il s'agit de canard ou d'oie, mais qui peut coïncider avec *pâté* pour *pâté de lièvre*, *d'alouette* par exemple, *entrante* ou *entrada* peut équivaloir à *crudités*, s'il s'agit de plat froid, ou à *entremets*, dans le cas contraire; *gubernanta* s'emploie pour les services de restaurant et d'hôtel, mais en français, *gouvernante*, pour l'hôtel seulement; quant à la meringue espagnole, elle n'est pas tout à fait pareille que la meringue espagnole qui est plus dure et correspond plutôt à la dénomination *suspiro*.

La francisation peut se faire aussi par fausse étymologie populaire: *langouste* à l'*armoricaine* est devenue *langosta a la americana*; pour *œufs pochés*, nous avons lu dans un livre de cuisine *huevos con pochá*; *œufs en cocotte* > *huevos en cocotera*. En ce qui concerne *petisú*, on le fait dériver de *petit sou* (pièce ancienne de 5 centimes de franc), mais d'après nous, il peut s'agir là d'une déformation de *chou* (*petit chou*).

Finalement, le calque *suspiro de monja* présente un intérêt sémantique très particulier: par eufémisme, *pet* a été traduit par *suspiro*, ce qui rend finement la légèreté de ce beignet!

Ce tour d'horizon des gallicismes dans la gastronomie espagnole révèle bel et bien une francomanie. Quel bilan peut-on en faire? Faut-il les dénoncer? On sait que l'attitude des autorités espagnoles est très différente de celle de la France, puisqu'elle a mené récemment à la sévère loi Toubon de 1994 contre l'emploi des mots étrangers, et en particulier des anglicismes.

S'il est vrai qu'une campagne contre les abus des gallicismes en gastronomie serait normale et nécessaire, et qu'un peu d'ordre dans la terminologie éviterait le fouillis actuel, on se demande pourquoi l'Espagne semble laxiste dans ce domaine. La réponse est peut-être que la France est un référent culturel prisé, et

qu'elle a toujours exercé une mystérieuse attraction pour les Espagnols cultivés de toutes les époques. Alors, si en gastronomie espagnole la mode est au français, rien de tel qu'être un *gourmet*.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ALONSO RODRÍGUEZ, A & LÓPEZ ZAMARRA, C. (1990): *Guía práctica del servicio de mesa*, Madrid: Espasa Calpe.
- BARALT, R. M. (1855): *Diccionario de Galicismos o sea de las voces, locuciones y frases de la lengua francesa que se han introducido en el habla castellana moderna*, Madrid: Imprenta Nacional.
- CERRA, J. (1993): *Curso de Servicios Hoteleros Gastronomía Internacional*, Madrid: Paraninfo.
- COROMINAS, J. & PASCUAL, A. (1981): *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana*, Madrid: Gredos.
- DONET CLAVIJO, M. L. (1997): «Estudio sobre los galicismos: el Diccionario de la Real Academia Española (1992)». *Lingüística Española Actual XIX*, 63-80.
- GALLEGO, J. F. & PEYROLÓN MELENDO. (1993): *Diccionario de Hostelería*, Madrid: Paraninfo.
- GOUDAILLER, J. P. (1977): «À nouveau les puristes contre la langue», *La Linguistique* 13, 1977-2, 85-98.
- GUIRAUD, P. (1971): *Les mots étrangers*, Paris: Presses Universitaires de France.
- LOEWER, E. (1999): *Cocina para profesionales*, Madrid: Paraninfo.
- LUJÁN, N. (1997): *Historia de la Gastronomía*, Madrid: Folio.
- ROBERT, P. (1998): *Le Robert Dictionnaire Historique de la Langue Française*, Paris: Le Robert.
- SCHLAGENBAUFER, M. (1998-1999): *Un viaje culinario por Francia*, Madrid: Mateu Cromo. Trad. par Ambrosio Berasaim et Mariona Gratacós.
- WALTER H. (2001): «Les faux amis anglais et l'autre côté du miroir», *La Linguistique* 37, 2001-2, 101-112.
- WALTER, H. & WALTER G. (1998): *Dictionnaire des mots d'origine étrangère*, Paris: Larousse.