IMAGE ET COULEUR DANS LA CUISINE DE FIN DE SIÈCLE

CARMEN CUÉLLAR y CONCHA PARRA
Universidad de Valencia

Ainsi que l'écrivain n'écrit pas pour *dire quelque chose*, il écrit pour *se dire*, comme le peintre *peint* pour *se peindre* [1], le restaurateur, normalement artiste, se fait connaître à travers ses compositions, à travers ses plats. Et ces plats qu'il invente et qu'il travaille, souvent pendant très longtemps, il les fait connaître au public à travers ses cartes et ses menus. En tant que bon progéniteur, le cuisinier nomme et baptise ses oeuvres, et c'est à travers d'elles que le public, c'est-à dire, les futurs convives, connaîssent l'auteur, et reconnaissent en lui le cuisinier, le Chef.

Certes, la confection d'un nouveau plat est le résultat d'un procès d'élaboration; cependant ce procès ne peut exister sans l'inspiration, sans la création antérieure. Le cuisinier, à travers ses créations, montre son caractère particulier, ses goûts, ses rêveries. C'est ainsi qu'il est entraîné dans une métamorphose. Il détruit les matières premières quand il les pèle, quand il les coupe, quand il les cuisine, pour créer un nouveau plat, le nouveau-né, son produit fini.

Tous les sentiments qu'éprouve un chef cuisinier pendant la création d'un plat, tels que l'admiration devant des produits de la terre, frais et soigneusement choisis; l'extase après la réussite d'une nouvelle saveur, son angoisse devant une sauce qui ne liait pas, et finalement, son bonheur, sa joie devant son plat réussi, il doit les faire connaître. Et c'est parmi le nom de ses plats, qu'il va tâcher de transmettre aux convives tous les sentiments, tout son travail, tout l'enthousiasme qu'il a éprouvé en les élaborant.

Le cuisinier se trouve devant un nouveau défi: dénommer son plat. E. Delacroix disait: "ce qu'il y a de plus réel pour moi, ce sont les illusions que je crée avec ma

1. Jean Rousset. *Forme et signification.* 1995. Ed. José Corti. Paris, page VI.

La Philologie Française à la croisée de l'an 2000, 197-205.

peinture. Le reste est un sable mouvant" [2]. Les plats qui figurent dans les cartes des restaurants doivent être présentés de façon à créer des illusions aux convives. Devant un menu qui n'oppose pas la résistance et la richesse voulues, qui ne déclenche pas l'imagination du convive, celui-ci se démet et se détourne. Il ne juge pas réellement, mais "il ne trouve pas à adhérer" [3].

Le futur commensal sera particulièrement alerté lorsqu'il découvre, à travers un simple coup d'oeil à la carte, des points de coïncidences. À ce moment-là, ses antennes s'alertent, et il s'apprête à imaginer ce que contiendront, en fait, les plats suggérés dans la carte qu'il a entre ses mains. Le seul problème qu'il a, c'est de savoir quoi choisir.

Alors, en revenant au défi de l'auteur du plat, celui-ci devra, en outre de réussir son oeuvre, réussir aussi à attirer l'attention du client, de l'ami, du convive, et cela à travers le nom du plat. Ce nom devra faire sentir au convive la necessité de le commander, ou au moins, il aura besoin de demander au maître ou au chef lui-même des renseignements supplémentaires sur le plat qui a provoqué en lui une certaine curiosité.

Le cuisinier doit donc choisir très soigneusement la terminologie et la syntaxe de ses menus. L'originalité sera, sans doute, un point important à considérer. "Le langage de l'oeuvre réalise un travail en moi. J'ai la certitude immédiate, mon émotion, mes sensations intérieures acusent fidèlement le profil actuel de l'oeuvre" [4]. Nous pouvons constater que le langage, les mots, les expressions, selon Starobinski, peuvent déclencher nos émotions, donc notre imagination. Le lecteur-convive, s'il est devant un menu suggestif, sent son imagination s'envoler, et ses jus gastriques commencent à démontrer leur existence. Et il choisi, non seulement ce qui lui plait, mais aussi ce qu'il imagine qui va lui plaire. Il choisi, d'entre ses préférences particulières, le plat qui lui semble le meilleur, et la description du plat —s'il y en a—, son nom, les termes employés, la façon dont ils sont disposés, sont les éléments qui vont le faire choisir.

De nos jours, et dans notre civilisation occidentale, la cuisine en général a expérimenté des transformations importantes. La cuisine française actuelle se situe à un carrefour d'équilibre entre la nutrition et le plaisir. La recherche de sensations et d'emotions inclut à présent le besoin de se sentir bien dans son corps. Les cuisiniers modernes cherchent donc unir la cuisine saine et la cuisine nutritive, additionnée de la beauté des couleurs bien combinés, et de la présentation d'un plat bien dressé.

Déjà l'ortographe des menus est bien particulier. Dans les établissements distingués du monde entier, il est d'usage courant rédiger les menus et les cartes en langue française, étant donné la renommée de la cuisine de ce pays.

Ils sont présentés de deux manières [5]. À la française, où les noms propres de personnes, localités et pays prennent une majuscule et tout le reste est écrit en minuscules. Ce serait le cas de: *Langoustines et homard poêlés jus aux agrumes* [6]. Ou bien, on les présente avec l'ortographe français mais avec des modifications internationales, qui accordent aux

2. Ibidem. Page III.
3. Ibidem. Pag. XV.
4. Jean Starobinsky. *La relación crítica.* Ed. Taurus, S.A. 1974. Madrid. Página 14. En espagnol dans le texte cité, traduction de l'auteur.
5. H. Renner, U. Renner et G. Tempesta. *Le Français de l'Hôtellerie et de la Restauration.* Ed. Clé International. 1992. Page 92.
6. Chef: Alain Reix. *Le Jules Verne.* 75007 Paris.

noms propres de personnes, localités, pays, et tous les substantifs en géneral, ainsi que les désignations de fantaisie, une majuscule, le reste étant écrit en minuscule. Le même plat devient: *Langoustines et Homard Poêlés Jus aux Agrumes.*

Avec l'emploi des majuscules à la façon internationale, on obtient un résultat vraiment différent: On dirait que les mets, que les produits suggéres soient habillés de gala, les majuscules donnent du lustre à une cuisine nouvelle, et pleine de bonnes intentions. Les produits frais du marché sont drappés d'une élegance chic, et le convive se sent comme au milieu d'une grande fête.

Le langage des menus et des recettes culinaires a son propre monde, régi par sa propre légalité. Le but principal de ce langage est de décrire le plat, mais sans trop en dévoiler. Le caché fascine. Le caché est l'autre côté d'une présence. Comme dans le voile de Poppée, l'obstacle interposé engendre une perfection dérobée qui exige d'être ressaisie par notre désir.

Le regard, à la vue de certains nom de plats, est entraîné par le vide vertigineux qui se forme dans les mots fascinants que nous avons devant nous. Pour lire une carte, un menu, il faut les regarder, ça ne suffit pas de les *voir*. Et le regard est un mouvement qui vise à prendre sous garde. L'impatience de ce regard réclame davantage; nos yeux veulent découvrir ce qui se cache derrière ces mots, fascinants parfois.

Regarder ouvre l'espace au désir, et le convive désire atteindre, avoir sous ses yeux, le plat qu'il vient de lire dans la carte. C'est à ce moment-là que son imagination se déclenche. On est d'abord sceptique, en garde contre les tromperies, mais après, sous la sauvegarde d'une lecture réfléchie, ont fait confiance aux sens, et au monde que ces sens nous présentent.

Et tout de suite après, l'aventure se prolonge et l'imagination s'envole et remplit tous les sens: la vue, l'odorat, le goût. On perd le sens de la réalité pour entrer pleinement dans le monde des sensations, des émotions. Le pouvoir d'évocation des sintagmes employés dans les cartes et les menus nous enmènent au monde de l'imaginaire, de l'onirique.

C'est pourquoi les restaurateurs doivent choisir très soigneusement le nom de leurs plats.

Selon Starobinski [7] "l'oeuvre bénéficie d'une consistence matérielle indépendante, elle a une durée propre [...]Elle existe sans moi [...]. Mais pour se consommer elle nécessite une conscience réceptrice où pouvoir se réaliser". Cette conscience réceptrice c'est le convive, qui va être attiré, qui va entrer dans son imaginaire à lui, à travers la composition, le style, les images, les valeurs sémantiques qui sont dans les noms des plats. Il n'y a pas de détails indifférents qui ne contribuent pas à la constitution du sens. Les restaurateurs ont soigné tous les détails, pour mettre en valeur leurs créations, et pour les faire vraisemblables aux clients.

Le détail de l'ortographe décrit antérieurement est très important. Le client peut sentir, en lisant des noms communs qui commencent par une majuscule, que les mets qu'ils représentent appartiennent au restaurant, au Chef qui les a préparés. Ils sont exclusifs, et il se sent intimement fier d'avoir accès à des produits tellement distingués.

7. Jean Starobinski. *La relación crítica.* Ed. Taurus, S.A. Madrid. 1974. Page 14. En espagnol dans le volume cité.

La représentation graphique sur la carte, la disposition des mots sur les lignes, le style de lettre employé, tous ces détails sont vraiment importants, et décident le convive dans son premier coup-d'oeil. Il doit se sentir à l'aise.

Aussi, la photographie du plat, s'il en est question, finira de décider le convive à choisir. Mais malheureusement, il n'y a pas de place dans une carte normale d'un restaurant, pour insérer des photographies.

Le restaurateur doit "photographier ses plats" par moyen des mots, des sintagmes, des figures rhétoriques.

Nous allons tâcher de découvrir dans cette communication, l'importance du langage spécial de la cuisine et ses procèdés. Pour cela, nous avons choisi des cartes et des menus de restaurants français, tels que *La Closerie des Lilas* et *Le Jules Verne* à Paris, la carte du restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau; des menus offerts par le restaurant de l'*Hôtel La Pirogue*, à l'Île Maurice; des plats élus d'entre ceux des meilleurs Chefs Cuisiniers français, le livre de cuisine d'Alice Caron Lambert et Jacques Denarnaud, *La Cuisine des Fleurs,* et le manuel de H. Renner, U. Renner et G. Tempesta *Le Français de l'Hôtellerie et de la Restauration*. Ces livres, cartes et menus ont attiré notre attention, non seulement par la qualité et la beauté de ses produits, mais aussi à cause du langage employé pour la dénomination de leurs plats.

Le restaurant parisien Le Jules Verne offre, entre autres:*Pains Soufflés au Tourteau et Crème de Crevettes Grises* [8]. C'est tout un monde enchanté pour l'imagination d'une personne qui, en outre, se trouve motivée. Le *pain soufflé:* le pain est le symbole de nourriture essentielle au corps, mais aussi à l'esprit, si on pense au *pain de vie.* En plus, il est soufflé, bien relevé, tout le contraire du pain azyme que représenterait l'affliction de la privation [9]. S'il est soufflé, il est plutôt porteur de bonnes nouvelles, d'abondance, mais en même temps, il transmet une impression de légèreté. Tout un plaisir de sensations. C'est un pain parfait. Il contient du tourteau, qui est connu comme un crabe à chair très estimée, et une crème de crevettes grises. La mention crème accentue l'impression de légèreté, et l'ensemble nous révèle ses couleurs: le doré du pain et le rouge-clair des crevettes cuites. Une merveille visuelle, à couleurs délicates, comme délicate est la légèreté qu'il suscite. Les élèments de ce plat sont doux en général, et la matière douce adoucit les colères

Le plat dénommé: *Cristalline aux framboises* [10] c'est un plat plein de couleurs et de nuances. L'adjectif cristallin, qui évoque l'idée de clair comme du cristal, est ici déguisé en nom commun; cet ornement lingüistique donne à ce dessert une sthétique de cristal, de transparence, brillante et limpide, seulement troublée par la couleur rose foncé des framboises.

Les images en cuisine peuvent nous faire revivre nos souvenirs, revenir à l'enfance. Sans vouloir émuler Proust dans le passage si connu de la madeleine de son oeuvre *A la recherche du temps perdu*, souvent on revit l'enfance, ou quelques uns de ses passages, en lisant les noms de certains menus. Nous pouvons aussi revivre les saisons, ou d'autres événements qui ont marqué à chaque personne, en les relationnant avec les mets.

8. Restaurant *Le Jules Verne*. Chef cuisinier: Alain Reix.
9. Ce pain nous évoque l'exode du peuple juif, par exemple.
10. Restaurant *Le Jules Verne*.75007 Paris. Chef cuisinier: Alain Reix.

Le plat *Potage au Mimosa* [11] fait partie des dernières tendances de la cuisine actuelle, la cuisine des fleurs, qu'on commence à peine à apprécier de nos jours. La première réaction du convive peut être un rejet, mais s'il fait un effort d'imagination poussé par l'étonnement, il *voit* une soupe épaisse —le potage— pleine de petites boules jaunes qui évoquent en lui l'arbre de mimosa tout fleuri— d'un jaune éclatant, qui avait marqué peut-être son enfance, et qui indique en tout cas l'arrivée du printemps.

Un autre procédé employé par les créateurs des plats, c'est l'emploi profus d'images et de tournures extravagantes, ainsi que le recours à des langues étrangères, sans doute pour internationaliser, pour imprimer de l'exotisme à leurs plats.

Dans *Gaspacho de melon et fruits rouges* [12], Ils ont employé un mot d'origine espagnol répandu en France au XXème siècle, mais d'une façon métaphorique. Le plat dénommé gaspacho dans le sud de l'Espagne est fait d'un mélange de petits morceaux de légumes de toutes les couleurs; ici la mention *gaspacho* indiquerait la présentation du melon, découpé en petits morceaux, comme dans un gaspacho. Formes et couleurs s'unifient dans ce plat magnifique.

Salade de Carcioffis et Copeaux de Jambon Ibérico [13]. Nous voilà devant un plat international, par ses composants terminologiques. Les carcioffis sont des artichauts en italien; *Ibérico,* c'est un emprunt de l'espagnol. Sans doute avec le mot artichaut en italien, l'auteur de ce plat a cherché l'exotisme et la sonorité du mot, plus expressif en italien qu'en français. On trouve aussi le vocable *copeaux*, et il faut signaler qu'il s'agit d'une métaphore, car les copeaux sont de petits morceaux très fins et minces détachés d'une pièce de bois. Il a été utilisé ici pour informer sur les dimensions ou sur la forme des morceaux de jambon. Quant à l'emprunt *Ibérico*, c'est une antonomase. En Espagne, le mot *Ibérico* correspond à une appélation d'origine très réputée. Dans la même ligne que le plat précédant, nous avons choisi *Duo de Gambas et Lotte en Piperade, Copeaux de Jambon Ibérico* [14]. La métaphore *duo* nous indique que dans ce plat il y a deux sortes de poisson: les gambas et la lotte. Le mot *gambas* est un emprunt de l'espagnol, répandu en France vers 1960, et on l'utilise au lieu de *crevettes* pour enphatiser le cosmopolitisme du plat.

Le plat: *Tourin Bearnais à l'oeuf* [15]. Tout le singtame nominal est un pléonasme, sans doute volontaire. En bearnais, le mot tourin désigne une soupe à l'ail ou à l'oignon liée avec un jaune d'oeuf. Donc, c'est reitératif qualifier de bearnais ce plat, car il l'est, et aussi dire qu'il est fait avec des oeufs, car le tourin est fait d'habitude avec des oeufs. Le même genre de figure rhétorique se trouve dans le plat *La matelote de poissons d'eau douce au riesling, en raviole* [16]. *Matelote* est un nom qui désigne un plat de poisson cuisiné avec du vin. L'auteur nuance lemot matelote en disant que les poissons qui la composent sont d'eau douce, et que le vin employé pour la faire, c'est du Riesling. En plus, il ajoute à la fin du nom, que cette matelote est présentée en raviole, ce qui déguise en italien ce plat d'origine français.

11. Alice Caron Lambert et Jacques Denarnaud. *La cuisine des fleurs*. 1995, ACR Edition Internationale. Courbevoie-Paris

12. Restaurant *La Closerie des Lilas* à Paris. Dessert de la Carte.

13. Ibidem. Entrée du Menu à 250F (Déjeuner).

14. Restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau. Plat de poisson de sa carte.

15. Restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau. Entrée choisie de sa carte.

16. *Westerman,* Chef cuisinier. Plat de poisson choisi d'entre ceux de sa carte.

L'entrée: *Assiette du jardin* [17], dans ces trois mots se trouve tout un monde rhétorique. L'assiette étant le contenant et non pas le contenu, la métonymie est claire. Quant au contenu, le jardin, il s'agit aussi d'une autre métonymie car dans un jardin on peut trouver une très grande diversité de produits: Des salades, des légumes, des fruits. Ces mêmes produits changent selon les saisons, ce qui fait du contenu de ce plat un mystère et une surprise à chaque fois. Mais ce que l'on peut sentir, en tout cas, c'est qu'il s'agit d'un plat plein de charme, qui évoque un mélange multicolore et frais.

On a le plat dénommé *Salade Buissonnière aux Poissons Fumés* [18]. Pour ce plat, le restaurateur a construit un néologisme, *buissonnière*, qui n'a rien à voir avec l'acception initiale de ce mot dans le dictionnaire, mais qui évoque par analogie, la disposition sur l'assiette des composants —poissons fumés— en forme de pyramide hérissée, étant donné que le buisson est une touffe d'arbrisseaux sauvages et rameux.

Dans *Terrine de l'océan sauce cocktail* [19] le mot océan constitue une hyperbole, ainsi qu'une métonymie. Hyperbole, car il est impossible de disposer dans une terrine tous les produits comestibles qui se trouvent dans un océan. Métonymie, car la terrine ne contient pas l'océan, mais des poissons ou des fruits de mer qui y vivent. Ce procédé met en relief le contenu de la terrine, et le convive est libre d'imaginer les espèces dont ce plat est composé. Ce que l'on sait, d'après le nom, c'est que la terrine contient une *sauce cocktail*, ce qui constitue une métaphore, car le mot d'origine anglaise *cocktail* désigne une boisson composée de plusieurs ingrédients. Dans le sintagme *sauce cocktail*, ce mot veut indiquer qu'il s'agit d'une sauce spéciale que l'on emploie surtout dans une espèce de salade de fruits de mer ou de poissons divers.

Brouillade de fruits de mer [20]: Brouiller signifie mêler en agitant, en dérangeant. Le mot brouillade est inventé, donc il constitue un néologisme qui évoque un plat plein de mouvement, qui par analogie fait penser à la mer agitée. Le convive peut facilement imaginer un plat où les fruits de mer sont dressés de façon à croire qu'ils bougent, qu'ils sont vivants

Croq'amélia [21]. Grâce à ce jeu de mots, le convive, sans le voir, *voit* avec les yeux de l'imagination, un camélia rose vif, brillant et croquant. Voilà qu'il est comblé: Sa vue est pleine de la couleur chaude de la fleur, il peut même imaginer son parfum, et de même, comme elle est croquante, il peut même *entendre* la fleur croquer entre ses dents, à travers l'onomatopée *croq*. Ce néologisme créé par la jonction des mots: croquer et camélia devient une fête pour les sens. Quant on le voit, alors, c'est le paradis.

Dans *Salade de saison* [22], on aperçoit nettement l'allitération du *s*. Sa sonorité rafraîche le plat, elle lui donne plus de force expressive. La saison n'est pas un ingrédient, comme dans le cas de: Salade de Homard, mais une des quatre époques climatiques de l'année. Cette salade se compose sans doute de produits de marché. Le fait d'ignorer les ingrédients réels de ce plat, déclenche l'imagination, ou la curiosité, mais on sait toujours qu'il va s'agir d'un plat rafraîchissant, verdoyant et léger.

17. Restaurant de *l'Hôtel Continental*, à Pau. Entrée de la carte.
18. Ibidem. Entrée de la carte.
19. Ibidem. Entrée de la carte.
20. Ibidem. Entrée de la carte.
21. Alice Caron Lambert et Jacques Denarnaud. *La cuisine des fleurs*. ACR Édition Internationale. 1995. Courbevoie. Paris
22. Restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau. Plat du menu du jour à 130 ff. Entrées.

Dattes jasminées [23]: Cette belle image nous est donnée para l'adjectivation du mot jasmin, petite fleur normalement de couleur blanche ou rose. Ce nom nous fait penser à la couleur brune et brillante des dattes, accompagnées de belles fleurs. Le contraste des couleurs produit un effet violent et vif, qui fait que quand on allie dans l'imagination, la couleur avec l'odeur pénétrante du jasmin, le procès est complet, le convive est déjà convaincu.

Filet de Sole aux Cêpes Garniture Verdoyante [24]. Imaginez-vous le sole, tout blanc, accompagné des cêpes, bien brunes, et de sa garniture verdoyante, donc verte, tellement brillante qu'elle émet des rayons de lumière. C'est aussi un plat qui s'insinue subtilement —remarquez l'allitération du *s*—. Il y a aussi une ellypse entre cêpes et garniture, ce qui accorde au plat un air plus léger.

Magret de Canard au Vieux Madiran et ses Légumes du Jour [25]. Dans ce plat nous pouvons remarquer plusieurs procédés rhétoriques qui se répétent continuellement dans les plats des meilleurs restaurateurs français actuels: L'emploi du possessif *ses*. L'adjectif possessif normalement laisse supposer que l'être déterminé par lui se trouve sous la dépendance totale de l'être auquel il se rapporte. Mais dans *Magret de Canard au Vieux Madiran et ses Légumes du Jour,* ce n'est pas le cas, car les légumes ne sont pas sous la dépendance du magret, elles l'accompagnent. Quel est alors le sens de ce possessif? Est-ce que les légumes appartiennent au magret de canard? Ce n'est pas possible. Le *magret de canard* est un morceau de viande cuite, donc un être non vivant, qui ne peut posséder aucune chose. Il n'y a pas non plus un rapport de *supérieur à inférieur*, car il s'agit d'êtres indépendants et différents, l'un appartenant au règne animal, l'autre au végétal. L'adjectif possessif *ses* dans ce plat a un effet d'appréciation positive, plutôt affective —le magret ne veut pas se séparer de *ses* légumes— et aussi un rapport d'exclusivité (magret sans légumes ce serait impensable), et descriptif —c'est une façon de décrire le plat, le magret accompagne les légumes—, et le convive peut se faire une idée, non seulement des ingrédients, mais aussi de la composition artistique de l'ensemble.

Un procédé très curieux c'est celui qu'on a employé dans: *Assiette Gourmande* [26]. D'abord, on a personifié l'assiette, en la qualifiant de gourmande, adjectif qui ne peut être appliqué qu'aux êtres animés. Ensuite, l'adjectif *gourmande* constitue une métaphore, basée sur le fait que gourmand veut dire qui aime manger; ce qu'on veut provoquer c'est justement la gourmandise du convive.

Normalement le restaurateur cherche les noms les plus beaux, les plus envoûtants pour provoquer l'imagination et l'acceptation conviviale. Ainsi, dans *La poulette pattes noires entière au jus de truffes cuite comme un baeckkeoffe* [27]. Le nom de ce plat est long, et aussi mystérieux. On peut remarquer tout de suite l'emploi de l'article défini *la*. Grâce à cet article, la poulette du plat est actualisée, et dotée d'une spécificité qui implique que l'interlocuteur a déjà identifié la classe d'appartenance, tout en produisant un effet d'idéalisation. L'article se trouve ici dans un contexte qui oblige à comprendre que le

23. Alice Caron Lambert et Jacques Denarnaud.*La cuisine des fleurs.* 1995, ACR Édition Internationale. Courbevoie, Paris.

24. Restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau. Plat du menu du jour à 170 ff. Poissons.

25. Ibidem. Viandes.

26. Restaurant de l'*Hôtel Continental* à Pau. Dessert de la carte.

27. *Westerman*, Chef cuisinier. Plat choisi d'entre ceux de sa carte.

nom qu'il actualise s'agit d'un être unique, il permet de faire croire que la poulette est un être idéalement unique et singulier. Ce phénomène est très commun et le procédé très utilisé dans les menus en général.

Le plat dénommé *Les Pommes Rôties au Coulis de Pommes Vertes et Glace Cannelle* [28] est vraiment tout un paysage de figures, de couleurs et de parfums. D'abord, on remarque l'emploi idéalisant de l'article défini, que nous avons analysé antérieurement. Ensuite, on a la forme *au*, qui dans ce contexte, nous révèle que les pommes rôties sont accompagnées de quelque chose. Elles sont accompagnées d'un coulis de pommes vertes. L'emploi redondant de pomme est pertinent, car les premières pommes sont rôties, donc cuites, les deuxièmes, elles sont d'abord qualifiées par sa couleur, vertes, et on les présente sous la forme de coulis, donc liquéfiées. Ensuite, nous savons que le tout est accompagné par de la glace cannelle, qui peut s'interpréter comme de la glace couleur cannelle, ou de la glace à la cannelle. Ce syntagme nominal nous informe sur la couleur et sur la saveur de la glace. Le mot glace déjà nous avait informé auprès de la température de ce déssert.

Ce plat nous paraît très intéressant, car d'une part, il nous informe sur les différentes formes dont sont présentés, ensemble, les mêmes produits: Les pommes, rôties, et en coulis. On suppose que les pommes rôties sont tièdes, le coulis doit être froid, et la glace, congelée. On trouve ici un effet de contrastes de température, qui va en parfaite gradation: tiède, froid, glacé.

Les contrastes dans la cuisine moderne peuvent arriver jusqu'à ce plat: *Caviar d'Aubergines en Marmelade aux anchois et Romarin* [29]. Le domaine de la terre et celui de l'eau sont mélangés dans ce plat. Les anchois, provenant de l'eau salée, et le romarin, arbuste aromatique qu'on ne trouve qu'à la montagne. Le caviar —métaphore qui explique que les aubergines sont finement hachées, en petits morceaux ressemblant aux oeufs d'esturgeon— est présenté en *marmelade aux anchois et romarin*. La marmelade est une préparation de pulpe de fruits ecrasée et cuite avec du sucre. Selon le lexique du plat, on dirait qu'au lieu de fruits, la marmelade est faite avec des anchois écrasés et cuits avec du sucre, bien sûr, à laquelle on a ajouté du romarin. Le goût très salé des anchois se mélange avec l'arome du romarin et le sucre, pour donner une marmelade complètement différente. Ici le nom marmelade constitue aussi une métaphore, dont le point de coincidence ce serait le mode de cuisson des anchois. En tout cas, tout un monde de saveurs opposées qui se mêlent.

Dans la même ligne du plat précédant, on a *Jalousie de Cabillaud aux Tomates Confites, Jus d'Araignée de Mer* [30]. La métaphore *jalousie* indique ici la façon dont est dressé le poisson: sous la forme de lames verticales.

On a aussi un cas bien particulier que l'on trouve souvent dans les noms des plats: l'utilisation de la conjonction *et* au lieu de la préposition *de*. Dans le plat *Soupe et Poisson et Roches* [31] on a une première impression d'abondance, à cause de l'emploi polydétique du *et*.. Le nom du plat devrait être: Soupe de poissons de roche, mais l'auteur a utilisé reitérativement la conjonction *et*, pour faire peut-être plus dynamique le

28. Bernard l'Oiseau, Chef cuisinier. Dessert choisi d'entre ceux de sa carte.

29. Cardaillac, Chef cuisinier du restaurant *La Bastide de St.Tropez*. Plat choisi d'entre ceux de sa carte.

30. Le carnet gourmand de Benoît Regues. Plat choisi de son cahier *Ma cuisine méditerranéenne*.

31. Clément Bruno. Chef cuisinier. Plat choisi de sa carte.

nom. Les valeurs des deux conjonctions sont, par contre, différentes: La première: Soupe et poisson, indique que la soupe est faite avec du poisson, et la deuxième: poisson de roche, nous informe sur la sorte de poisson que contient cette soupe.

On peut trouver aussi parmi les noms des plats, quelques uns vraiment composites, comme celui qui présente dans sa carte le Chef cuisinier Westerman: *La brioche à la bière, poires en éventail et glace à la biere* [32]. Premièrement, on aperçoit l'emploi de l'article défini, qui idéalise et transforme une simple brioche en un être unique et spécial. Cette singulière brioche est décrite par l'auteur, grâce à son complément *à la bière.*. On sait avec quoi elle a été faite. Une fois présentée, et après la virgule, le cuisinier nous décrit son cortège: *poires en éventail et glace à la bière.* Le convive peut imaginer la poire découpée en long grâce à la métaphore *en éventail*, qui accompagne comme dans un mariage la brioche exclusive. Dans le cortège il y a aussi une glace, faite avec le même ingrédient que la brioche. Les différents mets qui composent ce plat ont été énoncés successivement, et l'effet produit est une énumération. Le même procédé a été employé dans *Médaillons de Boeuf au Baie Rose*, *Légumes et Riz à la Créole* [33]. D'abord on décrit le mets principal, *Médaillons de Boeuf* habillés de *Baie Rose*, ensuite les légumes, et finalement le riz, qui forment le cortège. Remarquons que ce procédé est très descriptif: le convive peut imaginer déjà la composition de son assiette, il peut sentir avec l'odorat de son imagination l'arome des légumes et du riz cuisiné à la créole, et peut voir, avec les yeux de son esprit, les couleurs rose des baies, le blanc du riz, lel mélange coloré des légumes.

On a choisi aussi le plat *Comme une raviole de cèpes et foie gras et asperges. Une sauce à la crème de truffe d'alba* [34] parce que dans ce nom si composé, la comparaison est directement introduite. Les cèpes et le foie gras, ainsi que les asperges, forment une farce qui est renfermée dans une raviole. Mais pour souligner que ce n'est pas une raviole quelconque, l'auteur du plat a créé une polysindète: *et foioe gras et asperges* pour démontrer que sa raviole est pleine de bons mets. La sauce qui l'accompagne est décrite après un point, d'une façon faussement indifférente, car ce que l'auteur veut transmettre ce n'est pas de l'indifférence, mais justement le contraire, il décrit la crème faite avec des truffes uniques, idéales: le mot truffe est employé au singulier —c'est sa truffe— et qualifiée d'*alba*, donc elle est soéciale. On peut imaginer que *alba* signifie, ou bien truffe blanche, ou bien la truffe ramassée à l'aube, bien fraîche.

Nous pourrions écrire plusieurs ouvrages en décrivant tous les plats à noms merveilleux que l'on peut trouver dans la cuisine française, mais ce n'est pas notre but. Nous avons voulu démontrer que les images, les figures rhétoriques, déclenchent l'imagination du convive; que sous les mots déguisés grâce aux procédès stylistiques, l'imagination se met en marche, les émotions apparaissent, et que les personnes en général, devant le nom d'un plat déterminé, sont capables de faire jaillir toute la sensibilité qu'elles possèdent.

32. Westerman. Chef cuisinier. Dessert choisi d'entre ceux de sa carte.
33. Restaurant de l'*Hôtel La Pirogue*, à l'Île Maurice. Plat du menu de la fête «Plantation Night»
34. Clément Bruno. Chef cuisinier. Plat choisi d'entre ceux de sa carte.