

« Gastronomastique »: nom propre et nom de plat*

Carole Faivre

DOI: 10.2436/15.8040.01.53

Résumé

Avec l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO en novembre 2010, les mots des mets prennent une nouvelle dimension : si la gastronomie est un art culinaire et le plat une œuvre d'art, quel statut pour le nom de plat ?

Après avoir exposé les principaux éléments théoriques qui servent de base à notre réflexion, nous étudierons l'évolution du nom propre en gastronomie tout d'abord dans un contexte normatif en comparant les deux éditions du Larousse Gastronomique (la première de 1938 avec la dernière de 2007).

Nous examinerons ensuite la place des noms propres dans un contexte créatif c'est-à-dire au sein d'un corpus témoignant de l'usage et constitué de menus de restaurants.

1. Des contours théoriques nébuleux

Des définitions également controversées : gastronomie et nom propre

Étymologiquement, le mot gastronomie,¹ signifie la norme, la loi du ventre et apparaît au début du 19^e siècle dans un poème de Joseph Berchoux² puis, Brillat-Savarin³ contribua au succès du mot avec sa définition maintenant célèbre: « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit » (Brillat-Savarin, 1825, 62).

Mais qu'en est-il de la cuisine et surtout du rapport entre les deux notions ?

Pour certains comme Jean Vitaux⁴ ou Jean-François Revel,⁵ il y aurait un rapport de niveau : l'alimentation se trouverait tout en bas, puis viendrait la cuisine qui constituerait un « ensemble de techniques » et enfin au sommet se situerait la gastronomie qui concernerait alors les « arts de la table » et le « discours sur la cuisine ». Pourtant, est-ce si simple?

Évidemment non. Cette définition offre une vision extrêmement réductrice et Jean-Pierre Poulain considère que la gastronomie, je cite, peut être « revendiquée par tous ceux qui participent de la culture française, quelles que soient leurs positions sociales » (Poulain, 2002, 201).

S'il est difficile de trouver une définition satisfaisante et consensuelle du terme *gastronomie*, l'entreprise est encore plus ardue lorsque l'on aborde le sujet du nom propre : il y a multiplicité, sinon surabondance de théories, que Jean-Louis Vaxelaire résume ainsi : « il est courant de lire tout et son contraire sur le nom propre » (2005, 63).

* Dans le processus d'édition n'a pas été possible de contacter l'auteur, par conséquent l'article est publié selon le dernier reçu.

¹ Gastronomie en grec “γαστρονομία” : art de régler l'estomac (TLFi).

² Joseph de Berchoux (3 novembre 1760 - 17 décembre 1838), juge de paix et poète français.

³ Jean Anthelme Brillat-Savarin, magistrat et poète (1755 - 1826).

⁴ « L'alimentation est une nécessité, la gastronomie est une quête, une recherche de la qualité, une passion, un plaisir, une connaissance et une culture. Manger est un acte commun à l'homme et à tout animal, mais manger en tant que gastronome est un acte culturel » (Vitaux, 2005).

⁵ « La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation. La gastronomie est un perfectionnement de la cuisine » (Revel, 1978, 39).

Certains linguistes ont tenté d'établir une « géographie » du nom propre et le TAL (traitement automatique des langues) propose le modèle de Bauer.⁶ Mais là encore, il est difficile d'arriver à un consensus : si les anthroponymes et les toponymes ne posent guère de difficulté et mettent (presque) tout le monde d'accord, en revanche les autres catégories font débat.

Nous ne tenterons donc pas de définir les noms de plats mais établirons néanmoins certaines remarques intéressantes.

Morphologie

S'il existe des incompatibilités, comme l'emploi du démonstratif par exemple, à l'inverse, on notera l'emploi privilégié de certaines prépositions (comme : à, au(x), de, sur, avec, en...) ainsi que du participe passé et/ou du passif, par exemple : « accompagnée de, sautée, rôtie etc. ». Le participe présent est quasi absent des noms de plats, sauf au moment des desserts (avec notamment *coulant* et *fondant*). Il est également assez rare de trouver des dérivés morphologiques (mis à part *Parmentier* ou *Parmentière*).

Le déterminant ou l'article

Sa présence ou non devant un nom de plat dépend de 3 facteurs principaux. D'abord du contexte : dans un menu, l'article n'est pas nécessaire. Il en va de même lorsque le nom de plat se trouve dans un livre de cuisine, comme titre de recette et quand à l'intérieur d'une phrase, son degré de lexicalisation est moindre comme par exemple :

- **C'est baba au rhum* est agrammatical / *versus- C'est Cream Passionnel*⁷ qui lui, est recevable

La présence de l'article dépend ensuite de la valeur représentative d'un archétype gastronomique : il existe une différence entre *Le Bœuf Stroganov* et *Bœuf Stroganov*. Le « Le » vient renforcer l'idée de « L » archétype du bœuf Stroganov, celui qui a été réalisé dans les règles de l'art et selon la tradition.

Enfin, la valeur créative va influencer l'absence de l'article qui, loin de constituer une forme de mépris au sujet d'une recette traditionnelle, peut révéler au contraire la volonté du chef de nommer une œuvre unique, et « supprimer l'article, c'est linguistiquement s'éloigner du nom commun » (Vaxelaire, 2005, 350).

Typographie : la majuscule

De très fortes irrégularités sont à noter quant à la présence de majuscule ou non, au début ou à l'intérieur d'un nom de plat devant un nom propre ou devant un nom commun ou un adjectif etc. Tout est fonction du contexte, c'est-à-dire du type de support sur lequel il apparaît (s'il est situé dans une phrase, dans un menu, dans un livre de recettes etc.) et de l'époque considérée : la présence de la majuscule augmente avec l'ancienneté du document examiné.

Le nom de plat : Entre nom commun et ergonyme

Bien que constituant un ensemble hétérogène, ils peuvent néanmoins être regroupés dans deux catégories : les appellations culinaires et les dénominations gastronomiques.

⁶ Modèle de Bauer: six grandes divisions (anthroponymes, toponymes, ergonymes, praxonymes, phénonymes et zoonymes), avec des sous-classes à l'intérieur de chacun de ces groupes.

⁷ Mars 2007, le couturier Gaspard Yurkievich a créé un dessert intitulé « Cream Passionnel » pour le café de la Paix à Paris. (<http://www.joyce.fr/news/gastronomie/n1826.html>).

Les appellations culinaires.

Il s'agit de noms de plats faisant partie d'un système et ne possédant pas de trait morphologique particulier, bien que dans leur forme classique ils soient généralement constitués à partir d'un stock d'unités (noms propres), associées à un terme générique (comme *sauce*, *bœuf*, *veau*, etc.) constituant ainsi un système prêt à l'emploi. Ces combinaisons peuvent se décliner à l'infini. Il s'agit là d'un principe de codification initié par Carême et nous nous trouvons donc dans un processus de normalisation, à l'opposé de l'acte de baptême d'une œuvre unique.

Les dénominations gastronomiques.

Elles comportent des similitudes avec les ergonymes, concept qui ne fait pas l'unanimité même si Jean Louis Vaxelaire nous dit que « [...] la plupart des chercheurs jugent aujourd'hui que les titres sont des noms propres » (Vaxelaire, 2005, 366).

Les dénominations gastronomiques identifient une œuvre culinaire unique, et renvoient à un référent considéré comme une œuvre originale, fruit du travail d'un créateur artiste-cuisinier ou cuisinier-artiste, dont le support est immatériel et où l'interprétation est primordiale.

2. Noms propres et gastronomie en contexte normatif

Comparaison des entrées de la première édition du Larousse Gastronomique de 1938 avec celles de la dernière édition de 2007.

	LG1 (1938)		LG2 (2007)	
Définitions	3500	36.84%	4000	65.88%
Recettes	6000	63.16%	2500	34.12%
Total des entrées	9500	100%	6500	100%

Nombre d'entrées

Bien que les deux ouvrages possèdent à peu près le même nombre de pages, l'édition de 2007 comporte 1/3 d'entrées en moins que l'édition de 1938, sans doute en raison d'un plus grand nombre de photos et d'une plus grande taille de police utilisée dans la dernière édition. La répartition définition/recettes s'est inversée, ce qui marque la volonté de s'éloigner du livre de cuisine pour rejoindre la catégorie « coffee table book » ou beau livre.

Nombre d'entrées comprenant un nom propre

	LG1 (1938)	LG2 (2007)
Entrées comprenant un nom propre	1086 (sur 9500) (11.43 % du total des entrées)	505 (sur 6500) (7.77 % du total des entrées)
Dont « définitions »	83 (7.64% de 1086)	224 (44.36% de 505)
Dont « recettes »	1003 (92.36% de 1086)	281 (55.64% de 505)

On observe qu'en dépit de la diminution du nombre de noms propres dans l'édition de 2007, leur présence dans les catégories *définitions* et *recettes* est mieux répartie et s'est équilibrée. Une diminution qui n'est pas surprenante car on sait que plus on remonte dans le temps, plus la tendance était « d'anoblir » les mots au moyen de la majuscule, sans que cela soit autrement motivé. Bien que le critère de la majuscule soit imparfait, il constituera néanmoins le principal moyen adopté pour sélectionner les items du corpus, même s'il révèle parfois certaines incohérences.

Occurrences des noms propres

En 1938, presque un quart des noms propres possèdent une occurrence unique alors que ce chiffre atteint quasiment la moitié en 2007. De fait, en 1938, il y a un peu plus d'entrées avec un nom propre qu'en 2007 mais dans la dernière édition, ceux-ci sont plus variés car un même nom propre n'apparaît que sept fois au maximum. Les noms propres de l'édition 1938 avec des occurrences allant jusqu'à 20, 33 et 36 appartiennent aux registres de la cuisine classique et tiennent de l'appellation culinaire alors qu'en 2007 ils se trouvent plutôt rattachés à la catégorie des dénominations propres.

Catégorisation

Nous avons pu établir 9 catégories, qui comprennent principalement des anthroponymes et des toponymes, des noms de spécialités régionales et des noms d'origine obscure comprenant à la fois les prénoms, les noms en rapport à la forme, la couleur, l'aspect la consistance d'un mets et tous les noms propres dont l'origine n'a pu être déterminée.

Nous constatons tout d'abord une relative constance en 70 ans à l'intérieur de chaque catégorie : 232 noms propres disparaissent (dont la grande majorité possède une faible occurrence), 195 noms propres sont communs aux deux éditions (donc environ 50% des noms propres de 1938 perdurent 70 ans plus tard) et 157 nouveaux noms propres apparaissent dans l'édition de 2007.

Total des noms propres par catégorie dans le Larousse Gastronomique de 1938 et 2007

	<i>personne / célébrité / dynastie</i>	<i>personnage de fiction</i>	<i>gastronome célèbre / érudit</i>	<i>cuisinier / chef célèbre</i>	<i>restaurant / café / club</i>	<i>ville / lieu</i>	<i>victoires / événements / périodes historiques</i>	<i>spécialité régionale / étrangère</i>	<i>prénom / origine obscure / forme</i>
TOTAL	135	38	9	22	20	110	12	16	66
%	31,6%	8,9%	2,1%	5,2%	4,7%	25,8%	2,8%	3,7%	15,5%
TOTAL	115	26	7	23	20	97	11	20	37
%	32,6%	7,4%	2,0%	6,5%	5,7%	27,5%	3,1%	5,7%	10,5%

Anthroponymes : personnes célèbres et personnages de fiction

Il est intéressant de remarquer que si les noms qui ont disparu en 2007 possèdent en toute logique une faible « notoriété » en effet, qui se souvient de *Fontanges* « Marie-Angélique de Scoraille de Rousille, duchesse de *Fontanges* (1661-1681), favorite de Louis XIV » au 17^e siècle Höfler, 1996, 89) ou de *Carvalho* « Léon Carvaille, dit *Carvalho* (1825-1897), basse chantante à l'Opéra-Comique » au 19^e siècle (Höfler, 1996, 48) ? Il est en revanche surprenant de constater que la majorité des 34 noms qui apparaissent en 2007, est plutôt « ancienne » et appartient au registre de la gastronomie classique comme Aumale,⁸ Béchamel,⁹ Dartois,¹⁰ etc.

19 personnages de fiction ont disparu,¹¹ 19 sont restés¹² et 7 sont apparus.¹³ La grande majorité d'entre eux appartient au monde de la littérature ou de l'art lyrique. Les quelques « nouveaux » noms qui apparaissent font une fois encore partie d'un registre plutôt « ancien » : il ressort donc que la « nouveauté » onomastique doit puiser dans l'histoire pour permettre aux noms propres de gagner la crédibilité nécessaire à les faire figurer dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique*.

Le monde de la Gastronomie

Cette catégorie comprend les gastronomes, les cuisiniers et les lieux de consommation.

De même que pour la catégorie des personnages de fiction, la légitimation du statut de gastronome s'obtient par le biais de l'histoire car aucun des trois « nouveaux » noms de 2007 n'appartient au 21^e siècle (Lucien Tendret (19^e siècle, avocat et neveu de Brillat-Savarin), Paul Reboux (1877-1963), Archestrate, (IV^e siècle avant JC.).

Les deux autres catégories (chefs/cuisiniers et lieux de consommation) ont très sensiblement augmenté ; ce à quoi il était possible de s'attendre, compte tenu de l'introduction des recettes de chefs et de restaurants dans l'édition 2007 et du récent phénomène de « starification » des cuisiniers.

Concernant la catégorie des noms de restaurants : qu'il s'agisse des 9 noms qui disparaissent, des 11 qui restent ou des 9 qui apparaissent en 2007, il s'agit majoritairement d'établissements situés dans la capitale. À la différence des noms de cuisinier les nouveaux noms sont en fait plutôt « anciens » (rappelant encore une fois la caractéristique de la catégorie des gastronomes, des personnes célèbres et des personnages de fiction).

Toponymes

Ils constituent deux grands groupes : ceux qui font référence à la France (ville, régions, provinces, etc.) et ceux qui renvoient à l'étranger, réel ou fantasmé.

⁸ « Le mot viendrait du nom du duc d'Aumale (1822-1897), fils de Louis-Philippe, mais il manque des preuves historiques de cette explication » (Höfler, 1996, 21).

⁹ « De Louis de Béchame(i)l (v.1630-1703), marquis de Nointel » (Höfler, 1996, 28).

¹⁰ « Pour un rapport avec le comte d'Artois (1755-1836), futur Charles X, roi de France, il manque des preuves historiques » (Höfler, 1996, 69).

¹¹ Benoiton, Boitelle, Cendrillon, Chérubin, Claudine, Crainquebille, Crapotte, Figaro, Gismonda, Hélène, Jacob, Marianne, Mireille, Monte-Cristo, Panurge, Pénélope, Périnette, Riguidi, Salambô.

¹² Aïda, Aladin, Artagnan, Belle-Hélène, Carmen, Diane, Ésaü, Fédora, Francillon, Georgette, Gorenflot, Macaire, Moïna, Nemrod, Pépita, Pilleverjus, Reine Pédauque, Rothomago, Saint-Hubert.

¹³ Chantecler, Cinq-Mars, Danicheff, Joconde, Rois, Saba, Toupinel.

France

Villes

Pas de gros changement là non plus en près de 70 ans, car les villes françaises représentent environ 50% du total des noms propres de lieux dans les deux éditions.

Peu de nouveaux noms¹⁴ apparaissent dans l'édition de 2007 rappelant une tendance déjà remarquée dans certaines autres catégories (celle des gastronomes par exemple) à privilégier les « valeurs sûres ». Sont rattachés à cette catégorie les noms d'événements. Quoi de plus prestigieux qu'une victoire militaire ? Et pourtant la mode a changé : les noms de victoires (françaises bien sûr) sont remplacés par des événements du calendrier plutôt anglo-saxon (comme Christmas, Halloween ou Rois).

Régions

Petite sous-catégorie qui s'est assez fortement renouvelée : il semblerait que les régions de 1938 ne « séduisent » plus le lectorat de 2007 puisque seulement 4 d'entre elles perdurent (Béarn, Gascogne, Périgord, Savoie).

Étranger

Les toponymes « hors de France » en langue française :

En 70 ans, les deux tiers des entrées appartenant à cette catégorie se sont renouvelées ; les 24 entrées qui ont disparu sont en grande majorité des noms de villes et de lieux d'Europe¹⁵ principalement situés en Italie et au Royaume-Uni. Les 30 nouveaux noms de lieux¹⁶ en 2007 proposent une plus grande diversité de continents (avec par exemple *Indes*, *Japon* et *Hawaï*) et font la part belle notamment au Canada. Cette diversification reflète le changement du monde culinaire en 70 ans : ses frontières ont reculé et l'exotisme semble désormais plus familier, voire moins « étranger ».

Les noms en langue régionale ou langue étrangère :

Si le nombre d'entrées reste à peu près stable entre 1938 et 2007, en revanche, tous les noms apparaissant dans la dernière édition sont nouveaux. C'est la seule catégorie qui connaît ce changement radical. En effet, on ne retrouve aucune des 15 entrées¹⁷ de 1938 dans l'édition de 2007. De plus, la majorité des 19 entrées¹⁸ de 2007 appartient désormais à la cuisine du Nord-Est de la France ou à l'Allemagne. On note donc la disparition de noms étrangers au bénéfice de ceux en langue régionale, ce qui traduit sans doute une réaction identitaire à l'uniformisation culinaire actuelle.

¹⁴ Bar-sur-Aube, Beaucaire, Callas, Fontainebleau, Martigues, Montfermeil, Pézenas, Romans, Saint-Genix, Saint-Mandé, Saulieu, Sault, Tours, Ventadour, Vernon, Viroflay.

¹⁵ Anversoise, Augsburg, Balmoral, Capitole, Écossais, Espagnole, Florence, Francfort, Hudson, Mecque, Nuremberg, Oxford, Palmyre, Parme, Piémont, Pologne, Portugais, Prague, Smolensk, Toscane, Vienne, Visé, York, Yorkaise.

¹⁶ Alba, Anticosti, Bâle, Boston, Brôme, Engadine, Forêt-Noire, Gloucester, Grisons, Hawaï, Indes, Ispahan, Italie, Jamaïque, Japon, Java, Léman, Lodosa, Louisiane, Maresme, Maryland, Milan, Norvège, Péribonka, Québec, Saint-Jacques-de-Montcalm, Saint-Michel-des-Saints, Santa Rosa, Séville, Sorel.

¹⁷ Batwinia, Bortsch, Gulyas, Hohepot, Imam Baaldi, Mille-fanti, Minestrone, Mulligatawny, Ouka, Po Litowski, Puchero, Rahm-suppe, Rossolnick, Solianka, Stschy.

¹⁸ Birchermüesli, Dampfuldel, Klösse, Kneples, Knödel, Krapfen, Labskaus, Linzertorte, Maultaschen, Mischbrot, Sachertorte, Schneck, Spätzles, Stollen, Streusel, Strudel, Pissik, Pilpil, Tabasco.

Les inclassables

Le nombre des noms propres appartenant à la catégorie « autre » a diminué en 70 ans, qu'il s'agisse de prénoms, de noms donnés en relation à un dicton ou un ingrédient ou encore de noms dont l'origine est complètement inconnue. Cette baisse peut avoir été causée par la diminution de l'utilisation des appellations classiques, la régression de l'emploi de la majuscule, la disparition de noms propres due à un phénomène de démotivation ou simplement parce que Larousse gastronomique de 2007 possède moins d'entrées que celui de 1938. Il est néanmoins intéressant de constater que tout comme pour les catégories des restaurants, gastronomes, personnages de fiction et personnes célèbres, les *nouveaux* noms dont l'origine reste obscure sont plutôt de facture *ancienne*.

3. Noms propres dans les noms de plats en contexte créatif

Il ne s'agit pas ici de réaliser une analyse statistique précise (comme pour l'étude comparée des deux éditions du *Larousse gastronomique*) car la collecte des données a été trop aléatoire pour fournir une base sérieuse à des statistiques précises.

Néanmoins, nous avons pu établir deux corpus selon la classe des établissements sélectionnés en fonction de leur localisation, avec un premier groupe comprenant des menus ou cartes de restaurants parisiens de nos jours et un second groupe constitué de dépliants publicitaires qui proposent notamment un service de restauration à domicile (sur Paris et la région parisienne).

Les menus de restaurants

Les menus sélectionnés pour élaborer le corpus sont ceux de restaurants de nos jours de catégorie moyenne (entre 30 et 60 euros par personne). La principale difficulté pour constituer notre corpus a été de sélectionner des menus affichant une certaine sobriété dans l'emploi des majuscules, puisque c'est le critère typographique qui a été retenu pour distinguer les noms propres. Un grand nombre de menus issus de restaurants de classe médiane les emploie sans aucune parcimonie. Elles apparaissent soit systématiquement au début de presque chaque mot, soit très aléatoirement et de manière inattendue.

On notera une grande différence dans le nombre de noms propres en fonction de la période de l'année considérée. Les menus du quotidien vont comporter moins de noms propres que ceux réalisés pour une occasion particulière comme à l'occasion des fêtes de fin d'année par exemple.

Comme notre critère de sélection du nom propre demeure l'indice typographique que constitue la majuscule, il faut tenir compte du fait qu'en période de réveillon, les mets présents évoquent le luxe et le raffinement, ils seront donc affublés d'une majuscule alors qu'il s'agit clairement d'ingrédients (comme Fraise, Truffe ou Homard), dans le but de les mettre en valeur et de justifier un prix de repas élevé.

Les menus hors période spécifique

Le corpus que nous avons constitué (hors période des fêtes de fin d'année ou de la Saint Valentin) comprend 164 noms propres différents (sans tenir compte des occurrences) dont 30 sont les anthroponymes.

Il ressort que la catégorie des anthroponymes est beaucoup moins importante qu'elle ne l'était dans un contexte normé, quand nous avons comparé les deux éditions du *Larousse Gastronomique*. De plus, ils sont forts différents de ceux appartenant au registre de la cuisine classique et hormis à de rares occasions (Melba, Belle Hélène ou Rossini), ils appartiennent

désormais dans la quasi totalité au registre des producteurs (d'huitres ou de légume) ou à celui des maîtres fromagers.

Les noms propres se rattachant au domaine de la gastronomie sont quant à eux presque exclusivement des noms d'établissements desquels proviennent les menus de notre corpus, alors que dans le corpus établi en contexte normé, la catégorie *gastronomie* comprenait principalement des noms de chefs prestigieux ou de gastronomes célèbres. On ne retrouve plus aucun nom de gastronome célèbre.

La catégorie la plus importante des noms propres est constituée par les toponymes, (70 noms propres) comprenant des noms de lieux, de pays, de provinces ou de villes. Il est intéressant de noter qu'une fois encore, contrairement au milieu normé, on ne trouve aucun nom de victoire militaire.

Environ un tiers des noms évoquent l'étranger (24) dont 12 concernent des pays lointains ou exotique (Alfonso des Indes, Californie, Caraïbe, Crimée, Guatemala, New York, Nouvelle-Guinée, Pérou, Pondichéry, Réunion, Séchouan, Thaï). Il apparaît alors que l'évolution observée en contexte normé, pour l'édition 2007 du *Larousse Gastronomique*, sur le rapprochement de la notion d'étranger, est également de mise pour notre corpus.

Les deux tiers des noms restants concernent la France et comprennent autant de noms de régions que de noms de villes. Nous ne retrouvons aucune des appellations issues de la cuisine classique, plus de noms de personnes célèbres, mais uniquement des indications de provenance ainsi qu'une marque commerciale.

De fait, les noms de villes ou les noms de régions qui symbolisent la tradition, l'authenticité concourent à rassurer les consommateurs sur la qualité et l'innocuité des aliments qu'ils ingèrent. C'est en grande partie pour cette raison que l'aspect *naturel* des aliments est mis en avant sur les menus, sans oublier bien sûr le fait qu'ils constituent également un argument pour justifier leur coût puisque « la priorité est désormais à la qualité et à la recherche de niches de valeur ajoutée. Cela tombe bien car les produits régionaux ont cette image et cette part de savoir faire qui permettent de les faire payer plus cher. [...] On accole le nom de la région aux fruits, aux légumes, aux viandes et aux volailles » (Lazareff, 1998, 119).

Si l'on compare ces résultats avec ceux obtenus en contexte normé, les anthroponymes connaissent une chute vertigineuse : on ne trouve pratiquement plus de noms de personnes célèbres dans les menus de restaurants. Les rares occasions où ils sont encore présents concernent des fêtes comme la Saint-Valentin par exemple où l'on trouvera des noms de personnages de fiction notamment appartenant à la mythologie comme Vénus ou Cupidon, ou appartenant à la Bible comme Adam et Ève.

Menus de réveillon

Comme le corpus général, celui établi pendant la période de fêtes montre que la catégorie qui comprend le plus grand nombre de noms propres est celle des toponymes (31 sur un total de 77 noms propres relevés, en incluant les noms d'événements). On remarquera très peu de noms de pays ou de villes étrangères avec une nette prédominance des toponymes français et la présence particulièrement marquée de la Bretagne (avec Bretagne/Breton, Cancale/Cancalaise et Guérande). Par ailleurs, ne figure aucun nom propre de spécialité régionale, ce qui semble indiquer un rejet sans doute dû à l'aspect « rustique » qui accompagne cette catégorie. La deuxième catégorie la plus importante est constituée par les noms d'ingrédients, de forme d'aspect ou de variétés comme: Biche, Dinde, Foie gras etc. Nous avons dénombré 22 noms dont certains évoquent le luxe ou la rareté et bien que présentant des produits disponibles toute l'année, ils n'en demeurent pas moins typiques des menus de réveillon (*Alba* pour la truffe blanche, ou Turbot).

Nous ne rencontrons pas d'appellation appartenant au registre de la cuisine classique, mis à part quelques rares exceptions comme par exemple *Grand Veneur*, qui reste présent dans les menus de réveillons car il s'agit du nom de la sauce traditionnelle accompagnant les pièces de viandes ou de gibier. Mais il s'agit désormais plutôt d'une indication de couleur (rouge) que d'une indication d'ingrédient (à base de sang).

La même observation effectuée sur le corpus général au sujet des anthroponymes s'applique également à notre corpus des menus de réveillon, à savoir que leur proportion a considérablement diminué en comparaison des chiffres obtenus pour le corpus en contexte normé. Ne figurent que 13 anthroponymes qui appartiennent là encore pour la plupart, au domaine de la gastronomie en ce sens qu'il s'agit de noms de producteurs (fruits, légumes) ou d'artisans (maître fromager). Comme la période des fêtes de fin d'année met en avant la somptuosité et la distinction, nous trouverons mentionné un grand nom de chocolatier (Jean-Paul Hévin) ainsi que des noms évoquant l'aristocratie (Dauphine, Marquise et Royale). Mais n'apparaît aucun nom de célébrité qui relève du monde de la chanson, de la littérature, du théâtre ou du cinéma comme c'était le cas en contexte normé.

Aucun nom de gastronome, contemporain ou non, ne figure dans notre corpus, comme nous l'avons déjà remarqué pour le corpus général.

Menus de livraison à domicile

Qu'en est-il de la place des noms propres dans les menus d'établissements beaucoup moins prestigieux ? Nous avons constitué un corpus à partir de dépliants provenant d'établissements modestes ou franchisés qui proposent la livraison à domicile, mais non apparentés aux services de traiteurs.

La grande majorité de ces établissements proposent une cuisine étrangère ou exotique et comprennent des pizzerias, des restaurants asiatiques, indiens et même du Maghreb. Nous pouvons remarquer que la fréquence des noms propres va dépendre du type de cuisine concernée : il n'y a presque aucun nom propre dans les menus présentant de la cuisine à tendance chinoise, japonaise ou indienne, en revanche les noms propres sont beaucoup plus nombreux dans les menus d'inspiration italienne.

Si nous trouvons sans grande surprise une majorité de toponymes italiens (Rimini ; Milano, Capri etc.) en revanche nous remarquons une plus grande liberté et une forte originalité dans le choix des noms propres que dans les établissements de classe supérieurs avec des dénominations comme « Cannibale, Barracuda, ou Jessica Rabbit ».

Néanmoins le terroir et la tradition sont toujours fortement évoqués et représentés avec des anthroponymes ou des toponymes (à défaut de produits) comme San Pietro, Sardaigne ou Margharita, certainement dans le but de rassurer le consommateur en masquant (tant que faire se peut), le traitement industriel des aliments qui sont utilisés dans ce type de préparation culinaire. Ces noms propres agissent comme une « poudre aux yeux des mangeurs "incertains et angoissés" face à l'alimentation concoctée par l'agro-alimentaire moderne » (Thouvenot, 1996, 86 -87).

Il est certain que les mets servis dans ces établissements n'ont d'exotique ou d'authentique que le nom.

Le rôle des noms de mets est certes d'indiquer de manière pratique les plats proposés au menu mais aussi d'anticiper le plaisir gustatif du mangeur. Et même si le vocabulaire de la cuisine est riche en hypéronymes, il ne comporte cependant pas la dimension symbolique associée aux noms propres et il apparaît alors qu'anticipation et noms propres fonctionnent de concert, quelque soit la catégorie de l'établissement ou la période de l'année. Et même s'il est un fait que la norme dictionnaire propose un plus grand nombre de noms propres que l'usage (notamment en ce qui concerne les anthroponymes), les menus de restaurants ne sont

en revanche pas avars de toponymes qui quant à eux, sont appelés à se développer de manière continue.

Bibliographie

- Brillat-Savarin, J. A. 1825. Édition de 1982. *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante*. Paris : Flammarion.
- Höfler, M. 1996. *Dictionnaire de l'Art Culinaire Français, Étymologie et histoire*. Paris : Edisud.
- Larousse Gastronomique*. 1938. Paris : Larousse.
- Le Grand Larousse Gastronomique*. 2007. Paris : Larousse
- Lazareff, A. 1998. *L'exception culinaire française, un patrimoine gastronomique en péril ?* Paris : Albin Michel.
- Poulain, J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Coll. Quadrige, essais, débats. Paris : PUF.
- Vaxelaire, J.-L. 2005. *Les noms propres, une analyse lexicologique et historique*. Paris : Honoré Champion.
- Vitoux, J. 2005. Peut-on écrire l'histoire de la gastronomie ? Article en ligne, consulté le 21 / 09 / 2008 communiqué du lundi 4 juillet 200. *Académie des sciences morales et politiques*. URL : <http://www.asmp.fr/travaux/communications/2005/vitoux.htm>

Carole Faivre
Modyco, Université Paris Ouest
Nanterre
France