

З. Кузнецова (ГУО «Средняя школа № 8 г. Гродно»)

М. А. Остапук (научный руководитель)

ETUDES ÉTYMOLOGIQUES ET SÉMANTIQUES DES NOMS DE PLATS DE LA CUISINE FRANÇAISE

La présente recherche scientifique scolaire est consacrée à l'étude de l'étymologie et de la sémantique des noms de plats français.

La cuisine française fait une partie intégrante et remarquable du patrimoine culturel français et mondial. Elle s'est formée pendant plusieurs siècles et lors de sa formation elle s'est appropriée des aliments provenant des cultures des peuples voisins proches et éloignés. Il existe plusieurs centaines de plats dont chacun a sa propre histoire liée à un événement, à une coutume, à une personne. Presque chaque nom signifiant un plat renferme en soi beaucoup d'informations linguistiques, historiques et culturelles. Donc ils peuvent en dire long sur leur origine, c'est-à-dire quand, dans quelle langue, selon quel modèle de formation des mots, sous quelle forme et avec quel sens le mot est né. L'étude de la sémantique d'un mot contribue à la compréhension plus profonde de son sens, aide à établir des liens entre le mot et ses ancêtres, c'est-à-dire prendre connaissance de l'évolution de la langue française, enrichir le vocabulaire et les connaissances culturelles.

Les noms de plats présentent une couche lexicale insuffisamment étudiée bien que ces unités ne soient pas moins intéressantes que celles qui désignent des noms de villes, de fleuves ou de montagnes. Alors l'analyse des particularités sémantiques et culturelles des noms de plats ne perd toujours pas de l'actualité. De ce fait l'objectif de ce travail de recherche consiste à révéler l'origine et les particularités sémantiques des noms de plats français. 62 noms de plats cités dans la recherche ont été dépouillés dans les manuels de français (Вадюшина Д. С., Колоссовская И.Г.), dans les dictionnaires et sur Internet. Pour atteindre l'objectif fixé il a été tout d'abord décrit l'évolution de la cuisine française ainsi qu'il a été donné la caractéristique de ses traits principaux. Il est à constater qu'au fil du temps la cuisine et l'art de table français évoluait en s'enrichissant de nouveaux aliments régionaux et étrangers, de nouveaux comportements alimentaires pour devenir une cuisine qui se distingue par la richesse de ses traditions, la variété de produits utilisés et les techniques sophistiquées de préparation.

Ensuite 62 noms de plats en question ont été examinés du point de vue de leur origine. Il a été identifié 7 sources de leur origine: le français, le germanique, l'italien, le latin, l'occitan et le provençal, noms propres (de personne et de lieu), autres.

Vient	Nom de plat	Nombre
de l'(ancien) français	Boudin (m), civet (m), entrecôte (f), foie (m), fondue (f), gratin (m), raclette (f), ratatouille (f), terrine (f), beignet (m), brioche (f), millefeuille (m), croissant (m), petits fours (m,pl), bouton (m), crottin (m)	16
de la langue germanique	Choucroute (f), quiche (f)	2
de l'italien	Carbonara (m), macaron (m),	2
du latin	Blanquette (f), boulette (f), coq (m) au vin, cousinat (m), oille (f), rouille (f), tourin (m), baguette (f), canapé (m), crêpe (f), éclair (m)	11
nom propre	Boeuf (m) Bourguignon, Carpaccio (m), poulet (m) Marengo, tournedos (m) Rossini, Parmentier (m), Vichyssoise (f), Béchamel (m), Charlotte (f), Madeleines (f, pl), tarte (f) Tatin, Plombières (f,pl), Banon (m), Beaufort (m), Brie (m), Camembert (m), Cantal (m), Comté (m), Emmental(m), Gruyère (m), Roquefort (m), Saint-Néctaire (m)	21
de l'occitan (provençal)	Cassoulet (m), magret (m), bisque (f), bouillabaisse (f), garbure (f), panade (f), aïoli (m), reblochon (m), tomme (f)	9
autre	Couscous (m)	1

62

Quant à leur sémantique ils ont été répartis en 7 groupes thématiques: couleur, forme, ingrédients utilisés, nom propre (lieu d'apparition, nom du créateur), manière de préparation, nom du récipient, profession. Après avoir fait l'analyse quantitative des noms en question au sujet de leur origine il est apparu que les noms de plats qui proviennent des noms propres prédominent. Ainsi il y a 21 noms de plats liés aux noms de personnes et de lieux. 16 viennent du français et 9 des langues locales (25), suivis des noms d'origine latine (11), italienne, germanique et berbère (5). Concernant les résultats de l'analyse sémantique, nous avons révélé que outre 21 noms de plats désignant la personne et le lieu, on compte 15 mots dont la sémantique est liée aux ingrédients, 11 à la forme, 9 à la manière de préparation. 3 aux noms du récipient, 2 à la couleur, 1 à la profession.

Noms liés	Nom de plat	Nombre
à la couleur	Blanquette (f), rouille (f)	2
à la forme	Boudin (m), boulette (f), baguette (f) beignet (m), canapé (m), crêpe (f), croissant (m), millefeuille (m), éclair (m), Bouton (m) de Culotte, Crottin (m) de Chavignol	11
à la profession	Carbonara (m)	1
aux ingrédients	Civet (m), coq (m) au vin, couscous (m), entrecôte (f), foie (m), magret (m), quiche (f), choucroute (m), garbure (f), panade (f), bisque (f), cousinat (m), aïoli (m), macaron (m), tomme (f)	15
au lieu et au nom de personne	Vichyssoise (f), boeuf (m) Bourguignon, poulet (m) Marengo, Plombières (f,pl), Banon (m), Beaufort (m), Brie (m), Camembert (m), Cantal (m), Comté (m), Emmental (m), Gruyère (m), Roquefort (m), Saint-Néctaire (m) ; Carpaccio (m), tournedos (m) Rossini, Parmentier (m), Béchamel (m), Charlotte (f), Madeleines (f, pl), tarte (f) Tatin	21
à la manière de préparation	Fondue (f), gratin (m), raclette (f) ratatouille (f), bouillabaisse (f), tourin (m), brioche (f), petits fours (m, pl), reblochon (m)	9
au récipient	Cassoulet (m), terrine (f), oille (f)	3

62

En conséquence et compte tenu de ce qui précède il est possible de constater que malgré l'existence de plusieurs sources d'origine et de plusieurs groupes sémantiques, les anthroponymes et les toponymes sont majoritaires dans la dénomination des plats, c'est-à-dire que l'activité humaine y joue un rôle très important.