Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta
Katedra francouzského jazyka a literatury

Bakalářská práce

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE (PRODUITS-REPAS)AU POINT DE L´ÉTYMOLOGIE

vedoucí bakalářské práce: PhDr. Eva Müllerová, CSc.
autor bakalářské práce: Marcela Šmrhová
obor studia: Francouzský jazyk a anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání
rok dokončení práce: 2012

Prohlášení:
Prohlašuji, že bakalářskou práci s názvem *La gastronomie française (produits-repas)au point de l´étymologie* jsem vypracovala pod vedením vedoucí bakalářské práce samostatně. Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v přiloženém seznamu literatury.

V Praze dne 11. dubna 2012

.....

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování PhDr. Evě Müllerové, CSc. za její cenné rady, připomínky a trpělivost při vedení mé bakalářské práce.

V Praze dne 11. dubna 2012

.....

NÁZEV:

Francouzská gastronomie (produkty-pokrmy) z hlediska etymologie

AUTOR:

Marcela Šmrhová

KATEDRA:

Katedra francouzského jazyka a literatury

VEDOUCÍ PRÁCE:

PhDr. Eva Müllerová, CSc.

ABSTRAKT:

Cílem naší práce je osvětlit původ francouzských slov týkajících se gastronomie, a v případě, že se jedná o slova motivovaná, potom i jejich motivaci. Jedná-li se o obrazná pojmenování, klademe si za cíl vyhledat nejčastější zdroje inspirace autorů těchto pojmenování. V naší práci *Francouzská gastronomie (produkty-pokrmy)z hlediska etymologie* jsme se zaměřili na původ a motivaci francouzských slov týkajících se kuchyně a dále na názvy pokrmů a produktů, které vznikly na základě obrazného pojmenování, soustředili jsme se zejména na pojmenování vzniklá na základě metafory a metonymie. Pro naši práci jsme vybrali přibližně dvě stě názvů pokrmů a gastronomických produktů, s nimiž jsme poté pracovali. Zaměřili jsme se zejména na místní speciality a typické produkty daných oblastí.

KLÍČOVÁ SLOVA:

Etymologie, gastronomie, metafora, metonymie, motivace

TITLE:

The French gastronomy (products-dishes) in terms of etymology

AUTHOR:

Marcela Šmrhová

DEPARTMENT:

Department of French Language and Literature.

SUPERVISOR:

PhDr. Eva Müllerová, CSc.

ABSTRACT:

The aim of our thesis is to clarify the origin of French words related to gastronomy. In case the words are motivated, we intend to clarify the motivation as well. As far as the culinary denominations derived from figures of speech are concerned, we aim to find out the most frequent sources of inspiration of the creators of the denominations. In our thesis *The French gastronomy (products-dishes) in terms of etymology* we focused on the origin and motivation of French words related to cuisine and on the appellations of dishes and products that originated from figurative denominations. We concentrated on the denominations that came into being on the basis of metaphor and metonymy. For purposes of our thesis, we had chose approximately two hundred denominations of dishes and gastronomic products we later worked with. We focused mainly on the local specialty products and dishes.

KEYWORDS:

Etymology, gastronomy, metaphor, metonymy, motivation

Obsah

INTRODUCTION 1

Étymologie – science ou art? 2

L´origine des mots liés à la gastronomie 5

La motivation des dénominations français liés à la gastronomie 10

Les dénominations des plats d´après les ingredients 11

Les dénominations des plats d´après la façon de préparer 12

Les dénominations des plats d´après leur influence sur l´homme 14

Les dénominations figuratives des produits gastronomiques et des plats français 17

Les dénominations des produits gastronomiques et des plats français nées sur la base de la métaphore 18

Les dénominations des produits gastronomiques et des plats français nées sur la base de la métonymie 22

Les dénominations nées sur la base de la métonymie inspirée par des différentes cathégories de gens 24

Les dénominations nées sur la base de la métonymie inspirée par des appellations des lieux 33

CONCLUSION 38

RÉSUMÉ V ČEŠTINĚ 40

BIBLIOGRAPHIE 43

LISTE DE TERMES EMPLOYÉS 44

LISTE D´ABRÉVIATIONS 45

INTRODUCTION

Dans notre travaille *La gastronomie française (produits-repas)au point de l´étymologie* nous allons aborder le thème de l´origine des mots français liés à la gastronomie. Nous allons choisir a peu près 200 mots français qui désignent soit des plats, soit des produits gastronomiques et nous allons rechercher de quelles langues ils ont été – ou auraient pu être - dérivés. Il faut dire que nous allons nous orienter plutôt vers les dénominations des plats régionaux et des produits du terroir. Parmi les mots choisis, nous allons chercher les dénominations motivés et nous allons rechercher par quoi l´inventeur des dénominations a été – ou aurait pu être- motivé. La dernière partie de notre travail sera consacrée aux dénominations culinaires figuratives. Dans ledit groupe des mots, nous allons chercher les appellations culinaires figuratives . Nous voudrions nous orienter vers celles qui sont nées sur la base de la métonymie ou de la métaphore et nous voudrions rechercher ce que la métaphore ou la métonymie pourrait signifier.

Dans le paragraphe précédent, nous avons utilisé beaucoup de verbes dans la forme du conditionnel, ce qui signifie incertitude – en cherchant l´origine d´un mot nous trouvons rarement une réponse tout à fait claire et certaine ce qui est la raison pour laquelle le but de notre travail n´est pas d´obternir des données précises mais plutôt de faire remarquer les particularités du lexique culinaire français et de trouver de certains tendances générales en ce qui concerne l´origine et la motivation des mots français liés à la gastronomie.

Étymologie – science ou art?

“Étymologie est une science qui étudie l´origine des mots.“ – c´est une définition encyclopédique que peu de gens trouveraient surprenante. Toutefois, il faut dire que quand nous commençons à étudier l´origine des mots et chercher leurs racines, nous pouvons commencer à réfléchir sur cette définition beaucoup plus profondément…

Si nous considérons “une science“ un processus de reconnaissance grâce auquel nous acquérons des données claires, certaines et précises, une question pourra nous venir à l´esprit : Est-ce-que l´étymologie est vraiment une science? Quand nous ouvrons un dictionnaire et nous commençons à chercher l´origine des mots, nous pouvons être surpris par le nombre de réponses claires, certaines et précises que nous obtenons – il est tellement bas qu´il approche la nullité. Soit nous trouvons que l´origine du mot que nous cherchons est incertaine, soit nous trouvons plusieurs explications concernant l´origine de ce mot dont toutes sont possibles, mais aucune n´est certaine. Par exemple d´après Jean-Piere Poulian et Edmont Neirinck, la **<< mayonnaise>>**, la sauce délicate connue presque partout dans le monde, a cinq étymologies possibles: Premièrement, ce mot peut être dérivé de <<**moyeu**>>, un mot de l´ancien français qui signifie le jaune d´oeuf – un des ingrédients principaux de la mayonnaise. Deuxièmement, la sauce aurait pu être nommée d´après son créateur, le cuisinier Magnon, originaire du sud de la France. Troisièmement, la dénomination <<**mayonnaise**>> pourrait tirer son origine de la ville de Bayonne. Quatrièmement, l´origine de la <<**mayonnaise** >> pourrait être liée à la légende du cuisinier du maréchal duc de Richelieu qui a créé la sauce après la victoire de Port – Mahon (Mahonnaise). Cinquièment, la <<**mayonnaise**>> aurait pu été dénommée d´après les ducs de Mayenne (Mayennaise). (*Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, 165)

Il faut dire que cet exemple de l´explication de l´origine d´un mot n´est pas unique du tout. Si nous restons avec les mêmes auteurs, dans le même domaine (la gastronomie) et nous prenons la même lettre, nous trouvons un nombre considérable d´autres exemples - comme <<**madeleine**>> , une specialité de la ville de Commercy. Les madelaines sont les petits gâteaux, dont la dénomination a une origine tellement incertaine, qu´il y a quatre explications possibles dans *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* de Jean-Pierre Poulain

et Edmond Neirinck. Elles sont toutes complétement différentes, néanmois elles presque toutes dérivent l´origine de ce mot d´une femme qui s´appelle Madelaine.

Il faut mentionner que cette explication n´est pas vraiment très surprenante.Il est probable que nous serions capables de parvenir à la constater sans jamais ouvrir un dictionnaire. Néanmois, il faut dire que les étymologistes sont souvent beaucoup plus créateurs que dans ce cas là. Quelquefois, ils sont capables de créer des "légendes" incroyables sur la base de seulement quelques informations décousues. Le manque d´informations claires, certaines et précises peut être une des raisons pour lesquelles les étymologistes doivent chercher les connexions et les liens logiques vraiment en profondeur, souvent en étant grandement créateurs.

En travaillant, les étymologistes utilisent leur imagination, ils créent souvent ce qui n´est pas une seule raison pour laquelle le travail d´un étymologiste pourrait nous paraître semblable au travail d´un artiste. Autrefois, nous pouvons aussi avoir l´impression qu´ils veulent que leur travail plaise aux gens : à part du recherche serieux d´origine des mot, il s´intéressent à toutes les légendes et anecdotes liées aux mots qu´ils explorent. Pour donner un exemple, nous pouvons citer l´explication d´origine du mot <<**moutarde**>> qui se trouve dans le livre de Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck qui s´appelle *Histoire de la cuisine et des cuisiniers.*

<<Moutarde – La simple logique voudrait que cette appellation dérive du mot <<moût>>, base de la préparation de la moutarde. Mais l´ étymologie sera bien simple pour un condiment qui a la réputation d´apporter de l´esprit. L´anecdote est bourguignonne.Comme il est de coutume, quelques fins gourmets se réunissent pour apprécier et encourager les produits gastronomiques. Enthousiasmés par la dégustation d´un condiment à la base de sénevé, de moût et de verjus, ils lui cherchent un nom évocateur. Il faut bien sûr que l´appellation remémore la bonne province de Bourgogne. C´est alors qu´un édile propose de s´appuyer sur la device du Grand Philippe, duc de Bourgogne : <<Moult me tarde !>> L´idée est excellente, et une petite note de modernisme nous donne <<moutarde>>>> .[1]

Il faut dire qu´en cherchant l´origine des mots nous pouvons souvent heurter aux légendes et aux anecdotes dont les auteurs sont dans presque tous les cas inconnus. Cette constatation peut nous faire penser au fait que cela aurait pu être les étymologistes eux-mêmes qui les ont créées. Nous commençons à douter de la crédibilité de l´étymologie surtout dans les cas où les sources se contradisent (au moins au premier regard), cela veut

[1] (HCC 165)

dire que deux (ou encore plus)sources nous offrent deux (ou encore plus) explications tout à fait différentes et ils ne mentionnent pas d´autres possibilités que uniquement la leur. Cette contradiction peut donner l´impression que les deux (ou encore plus) explications ont été données par deux étymologistes créateurs qui-sans vraiment avoir les arguments - ont tout simplement créé des legendes pour donner quelque explication de l´origine du mot. Ce qui peut nous servir comme un exemple c´est le mot <<**croissant**>>.

D´après les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* le mot <<**croissant**>> a été derivé du participe présent du verbe croître, qui a<< désigné d´abord la période où la lune croît, puis par extension la figure de la lune pendant cette période. >>[2] Néanmoins, Joël Diconne, auteur du livre *Fromages et desserts* nous offre une explication qui, au premier regard, peut nous sembler tout à fait différente : <<Ce feuilleté en forme de croissant a pour origine Vienne. Lorsque l´Autriche fut envahie par les armées turques, la ville de Vienne a été sauvé grâce aux informations transmises par les boulangers de la capitale. On leur accorda alors le droit de créer un pâtisserie en hommage à cet évenement. Ils choisirent la forme du croissant représenté sur le drapeau turc. >>[3]

Même si, au premier regard, ces deux explications peuvent nous paraître contradictoires, ce n´est probablement pas le cas. Cela suffit de visualiser le drapeau turc - sur le fond rouge nous voyons une étoile et une lune, toutes les deux sont blanches - et nous nous rendons compte du lien possible entre les deux explications. Il est probable que les deux explications sont de leur propre manière vraies, <<**croissant**>> aurait pu être dénommé d´après la lune et d´après le drapeau turc en même temps, car la lune fait partie du drapeau turc. La seule différence entre les deux explications pourrait être fondée sur le fait qu´un des étymologistes est arrivé plus loin que l´autre.

Bien que les points de vue des étymologistes puissent différer, ils suivent - dans la majorité des cas – les même pistes.Les résultats de la recherche, même s´ils ne sont pas toujours identiques, sont basés sur les mêmes indications qui ont été découvertes au moyen des méthodes scientifiques. L´étymologie nous permet de suivre pas seulement les résultats mais aussi les procédés de la recherche des étymologistes et les synthèzes qu´ils font. Grâce à cela nous apprenons beaucoup d´informations pas seulement sur l´origine et le

---

[2] (DDG1 295)
[3] (F&D108)

dévelopement de la forme et du sens du mot, mais aussi de la chose elle-même (phénomène, action...) que le mot indique.

Il est vraiment difficile de définir la <<science>>, car c´est un phénomène grandement vaste et abstrait. Ils existent beaucoup de définitions de la science dont aucune peut être considérée comme la seule, la vraie. Certaines des définitions sont plus réussites, certaines sont moines, mais toutes sont de leur propre manière vraies. Encore que les définitions soient différentes, dans la majorité des cas elles s´accordent que la science est un ensemble des connaissances acquises par les méthodes scientifiques ce qui veut dire que nous pouvons certainement considérer l´étymologie une science. Le fait que le processus de la recherche peut être quelques fois plus important que les résultats n´en change rien. Quelques fois le chemin est le but.

Notre chemin sera consacré aux mots liés à la gatronomie française surtout aux plats régionaux et aux produits des terroirs. Dans la première partie nous examinerons l´origine du vocabulaire lié à la gatronomie en général, ca veut dire desquelles langues il est derivé. La deuxième partie sera dédiée à la motivation des mots gastronomiques - ça veut dire ce qui a motivé l´ inventeur d´un mot à lui donner la forme qu´il a. Nous nous orientrons vers les mots qui sont motivés, d´après leur forme nous pouvons souvent déduire quelque trait characteristique ou quelque indice qui peut nous aider à dévoiler leur origine. Nous nous concentrerons sur ceux qui nous permettent de decouvrir les ingrédients pour le plat indiqué par le mot examiné, la façon de préparer, les influences du plat sur l´homme. Dans la troisième partie, qui est et en même temps la dernière, nous allons parler de ceux qui ont pris naissance sur la base de la métaphore ou de la métonymie.

L´origine des mots liés à la gastronomie

Comme nous avons déjà mentionné, ce n´est pas toujours facile de trouver l´origine d´un mot. En cherchant dans des dictionnaires, nous heurtons souvent à la remarque qui dit <<origine incertaine>>. Néanmoins, nous pouvons dire qu´une grande partie du vocabulaire français lié à la gastronomie vient du latin, avant tout les aliments de base comme <<**lait** >> qui vient de l´accusatif <<lacte >> du latin populaire, <<**pain** >> qui est dérivé du mot latin <<panis>>, <<**viande**>> qui vient du latin populaire <<vivanda>> ça veut dire <<ce qui est nécessaire à la vie>>, <<**légume** – mot savant tiré du latin

<<legumen>> qui vient de <<legere>>, choisir : proprement tout ce que l´on cueille >>, <<**porc**>>, <<**boeuf**>>, <<**fruit**>>, <<**sel**>> et beaucoup d´autres.

Le fait qu´une grande partie des mots français liés à la gastronomie est d´origine latine nous probablement ne surprend pas, comme le français est une langue romane, ça veut dire qu´elle descend du latin. Cependant, ce que nous pourrions trouver plus intéressant , c´est la présence des mots d´origine grecque dans le vocabulaire français lié à la gastronomie. Évidemment, il y a des mots qui désignent les plats grecs typiques comme <<**tzatziki**>> ou <<**gyros**>>, ces mots ont pénétré dans beaucoup d´autres lagues aussi car les plats que les mots désignent sont récemment dévenus assez populaires au monde. Néanmoins, il faut dire que dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y a des mots d´origine grecque qui sont peut-être plus utilisés que les sousnommés - par exemple <<**margarine**>>, une sorte de graisse comestible qui a été dénommée d´après <<margaron>>, un mot d´origine grecque qui désigne <<perle>>, en raison de sa couleur nacré[4] ou <<**absinthe**>>, une boisson alcoolique surnommée <<la feu verte>> qui a été dénommée d´après la plante du même nom (<<absinthe>>, <<apsinthion>> en grec) qui <<macérée et destillée avec diverses autres herbes aromatiques, donne la liqueur connue par un pouvoir qui n´est pas seulement désaltérant>>[5]

Un autre exemple que nous pouvons donner c´est<<**hydromel**> ,une boisson particulière aux terroirs de Côtes-d´Armor et de Finistère[6],dont la dénomination vient des deux mots d´origine grecque qui signifient <<eau>> et <<miel>>[7]. Si nous comprenons la formations de ce mot, il n´est probablement pas difficile à déduire son sens. Nous pouvons mentionner encore une boisson dont la dénomination vient du grec – elle s´appelle <<hypocras>>, car c´est Hippocrate, le célèbre médecin, à qui nous attribuons l´invention de ce vin aromatisé qui est aujourd´hui un produit particulier au terroir d´Ariège.

Un autre mot qui est possiblement dérivé du grec c´est <<**fromage**>>. D´après Joël Diconne, l´auteur du livre *Fromages et desserts* <<Le mot fromage vient du grec *fromos* ou du latin *formaticum* signifiant <<ce qui est fait dans une forme>>.>>[8]Les auteurs de *Dictionnaire de l´académie de gastronomes* introduisent seulement une possibilité –

---

[4] (DDG2 108)
[5](DDG1 22)
[6] (BG 293,370)
[7] (DDG2 25)
[8] (F&D 7)

l´origine grecque, c´est la raison pour laquelle il est difficile de faire une conclusion en ce qui concerne l´origine de ce mot.

Néanmois, il est sans doutes possible de dire que ce sont des langues des grandes empires antiques qui ont grandement influencé le vocabulaire français lié à la gastronomie. Ce fait pourrait être attribué à leur avancement. Ces civilisations antiques auraient pu soit inventer les plats ou les produits, soit les dénommer et puis les présenter aux autres civilisations.

En plus les gens ont probablement toujours aimé s´inspirer des coutumes des autres. Ce qui est le plus facile et convenu c´est de s´inspirer de ceux qui sont le plus proche, ça veut dire des voisins, ça peut être la raison pour laquelle dans le vocabulaire français lié à la gastronomie il y a un nombre considérable de mots qui viennent des langues des pays voisins de la France - notamment de l´Allemagne,de l´Angleterre ou de l´Italie.

En ce qui concerne les mots qui viennent de l´allemand nous pouvons nommer par exemple <<**kougelhopf**>> , la dénommination de la brioche alsacienne qui est particulière au terroir de Bas-Rhin et dont le nom vient d´un mot allemand <<kugel>>, ça veut dire <<boule>>.[9] Les autres exemples que nous pouvons donner c´est <<**kirsch**>>, une boisson alcoolique dont la dénomination est en fait une <<abréviation de l´expression de l´allemand Kirschwasser: Kirsche, cerise + Wasser, eau (-de-vie), introduite en français au XVIIIe siècle) >>[10], <<**Leberwurst**>> qui désigne une <<saucisse de foie>> dont la dénomination vient de <<Leber, foie + Wurst, saucisse, saucisson>>[11] ou <<**Hareng**>>, le nom d´un <<poisson de mer de la famille des clupéidés>>[12] qui vient <<du germanique haring, allemand Hering>>[13]

Au sujet de l´influence de l´anglais sur le vocabulaire français lié à la gastronomie, il faut dire que l´influence de la cuisine française sur la cuisine anglaise a été probablement beaucoup plus marquante que celle de l´Angleterre sur celle de la France. Toutefois, en ce qui concerne le vocabulaire français lié à la gastronomie il y a pas mal de mots d´origine anglaise par exemple <<**muffin**>>, un dessert vraiment connu, que Joël Diconne, l´auteur

---

[9] (DDG2 59)
[10](DDG2 56)
[11](DDG2 76)
[12] (DDG 11)
[13] (DDG 11)

du livre *Fromages et desserts,* définit comme << petit pain anglais, rond et au lait, servi chaud avec le thé, accompagné de beurre et de confiture >>.[14]

Si nous voulons donner un exemple qui n´est pas tellement connu, nous pouvons mentionner <<**kipper**>>. C´est un produit de terroir de Pas-de-Calais, un département français qui est situé au bord de la mer du Nord[15], c´est pour ça que les poissons y comptent parmi les aliments les plus populaires. <<Kipper>>est une <<varieté de hareng saur>>[16] dont le nom a été formé comme une <<abréviation de l´expression anglaise <<kipper herings>>, harengs sauris>>[17].

Le troisième exemple <<**rollmops**>> est lié aussi aux poissons, même au hareng, en plus ce produit est typique pour le même terroir - Pas-de-Calais qui se trouve près de l´Angleterre c´est peut–être pour ça que ces mots anglais ont facilement pénétré dans le vocabulaire français. <<Rollmops>> est une <<roulade de harreng mariné>>[18] cette expression anglaise a été formée des deux mots : <<roll>>, << roulement >>+ <<mop>>, <<balai>>.[19]

Le quatrième et en même temps le dernier exemple que nous allons utiliser pour illustrer l´influence de l´anglais sur le vocabulaire français lié à la gastronomie est sans doute le plus célèbre. Le plat désigné par le mot <<**sandwich**>>, est connu partout dans le monde et souvent fait partie de notre alimentation quotidienne. Le nom de cette tranche de pain fourrée vient du <<nom de John Montagu, comte de Sandwich (1718 - 1792), dont le cuisinier inventa cette préparation qui permettait à notre gentilhomme, joueur invétéré, de se nourrir sans quitter le tapis vert. >>[20]

Comme nous avons déjà mentionné, une autre langue qui a grandement influencé le vocabulaire français lié à la gastronomie c´est l´italien. Nous allons citer quelques exemples les plus connus. Nous allons commencer avec <<**gnocchi**>> - les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* décrivent ce produit comme <<farine échaudé>>[21] dont la dénomination vient <<de l´italien <<gnocchi>>, boulettes>>[22]. Ce

---

[14](F&D 115)
[15](BG 743)
[16](DDG2 56)
[17](DDG2 56)
[18](DDG2 298)
[19](DDG2 298)
[20](DDG2 335)
[21](DDG1 437)

qui pourrait être perçu comme intéressant c´est le fait qu´un grand nombre de gens qui ne sont pas italiens inclinent à prononcer ce mot comme [gnotschi] , ce qui est incorrect. La pronontiation correcte de ce mot est [gnokki] ce qui beaucoup de étrangers probablement trouvent “moins italien“ que [gnotschi].

Les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* décrivent <<**risotto**>> comme <<riz à l´étuvée>>[23]. Ce mot est <<emprunté à l´italien <<risotto>>, littérarement petit riz, <<petit >> étant pris dans le sens familier et sympatique du terme >>.[24]

Le mot <<**ravioli** >> qui signifie une << sorte de pâtes farcies >>[25] vient de l´italien aussi. Les français ont voulu le franciser, ça veut dire changer sa forme en <<ravioles>> qui serait sans doute de meilleur style, mais ils n´y sont pas arrivés parce que la forme <<ravioles>> s´emploie peu.[26]

Néanmoins, dans le cas du mot <<**macaroni** >> qui est d´origine italienne aussi, les français ont eu plus de succes car il ont réussi à le déformé. La forme originale de ce mot est <<maccheroni>> ce qui est le pluriel de <<maccherone>>.[27]Il ne faut pas confondre <<macaroni >> avec <<macaron >> même si toutes les deux dénominations ont la forme vraiment très similaire, elles viennent de la même langue et en plus du même mot <<maccherone>> qui signifie une pâté fine. Toutefois, <<macaron >> est une << petite pâtisserie à base d´amandes >>[28] qui est venue en France de Venise pendant la période de Renaissance.[29]

Comme nous avons déjà mentionné un peu, les Français ont toujours incliné à franciser les dénominations des plats, principalement des ceux qui sont devenus populaires dans le pays entier, pas seulement dans les régions frontalières. Ils n´y sont pas toujours arrivés, mais autres fois ils ont réussi à franciser une dénomination à tel point que ils ont probablement commencé à la considérer comme française et ils ont oublié la langue et le mot desquels cette dénomination est dérivée. Nous allons prendre <<**bifteck**>> comme un exemple. Ce mot d´origine anglaise est dérivé de << beefsteak>> ,ça veut dire une tranche

---

[22](DDG1 437)
[23](DDG2 292)
[24](DDG2 292)
[25](DDG 278)
[26](DDG 278)
[27](DDG 94)
[28](DDG 94)
[29](DDG 94)

de boeuf. Néanmoins, en France nous pouvons parfois entendre dire les expressions comme <<bifteck de cheval >> ou <<bifteck de veau>>. Si nous réfléchissons au sens littéraire de cette expression, nous arrivons à la conclusion qu´un << bifteck de cheval >> est une << tranche de boeuf de cheval >> ce qui n´a pas vraiment de sens. Toutefois, il faut dire que nous ne devons pas la prendre exactement comme ça, parce que c´est vrai que même le sens des mots peut s´élargir.

Ce qui est important de dire c´est que la plupart des dénominations des plats ont pris naissance pendant quelques derniers siècles, c´est la raison pour laquelle elles sont en majeure partie regardées comme celles d´origine française, même s´il est toujours possible de chercher leurs racines d´une façon plus profonde, mais ce n´est pas vraiment le but de notre travail. En ce qui concerne les dénominations d´origine etrangère, nous avons déjà dit que les français ont toujours aimé les franciser. Néanmois, il faut mentionner que les dernières décades, la situation commence à changer. Il a y un nombre considérable de plats des pays étrangers qui s´infiltrent et commencent à être de plus en plus populaires en France et dont les dénominations ne changent pas la forme – elles ne sont ni traduites ni francisées (par exemple cous- cous, kebab, hamburger etc.) En général, il s´agit des plats qui sont connus presque partout dans le monde. Ils ne sont traduits ou changés nulle part. Leurs formes restent toujours les mêmes, c´est la raison pour laquelle tout le monde sait de quoi il s´agit. Le monde commence à se globaliser de plus en plus, même le vocabulaire a de certaines tendences à s´unifier et le vocabulaire lié à la gastronomie n´est surtout pas une exception.

La motivation des dénominations français liés à la gastronomie

Nous avons déjà touché le fait que la majorité des dénominations des plats ont pris naissance dans le passé qui n´est pas vraiment éloigné, ça veut dire pendant les derniers siècles. Avant, la gastronomie dans son propre sens n´existait qu´auprès les courts ou chez les plus riches. Tout le reste de la population mangeait juste pour vivre, pour la grande majorité des gens c´est n´était que de la nourriture. Puis, dans les derniers siècles la situation commence à changer. La gastronomie devient une distraction populaire, un passe-temps très à la mode c´est pour ça que les cuisiniers (ou “n´importe qui d´autre“)

commencent à inventer les nouveaux plats et leur donner les noms. Dans la majorité des cas, les inventeurs des dénominations de nouveaux plats ont voulu soit attirer l´attention des consommateurs potentiels soit leur donner quelques informations concernant le plat qu´ils vont manger, c´est pourquoi ils auraient dû beaucoup réfléchir pour trouver une dénomination convenable.

Parmi les dénominations des plats nous comptons beaucoup de mots motivés ce qui est un thème que nous allons aborder dans les pages suivantes. Nous nous orienterons vers les mots qui nous permettent à découvrir les ingrédients pour le plat indiqué par le mot examiné, la façon de le préparer, les influences du plat sur l´homme. Puis nous parlerons de ceux qui ont pris naissance sur la base de la métaphore ou de la métonymie (les dénomination nées sur la base d´un lieu ou d´un personnage).

Les dénominations des plats d´après les ingredients

Les dénominations motivées nous permettent de dériver au moins quelques aspects de leur sens, d´avoir tout au moins une idée générale de ce qu´elles peuvent signifier, même si nous ne savons pas du tout leur vrai sens . Il y a un nombre considérable de mots français liés à la gastronomie dont la forme nous permet de déduire les ingredients utilisés. Il faut dire que nous avons déjà mentionné quelqu´uns, mais ils ont été tous d´origine étrangère donc il faut savoir au moins un peu la langue dont elles sont dérivées pour être capable de déduire leur sens. Nous avons déjà parlé par exemple de <<**hydrome**l>>, une boisson fermentée d´origine grecque qui est faite de l´eau et du miel, puis du <<**kirsch**>>, une boisson alcoolique d´origine allemande qui est preparée avec des cerises (<<Kirsche>> en allemand) et avec de l´ eau (-de-vie) (<<Wasser>> en allemand) et aussi du <<**bifteck**>> qui est dérivé de <<beefsteak>>, une expression anglaise qui signifie la tranche de boeuf.

Maintenant, nous allons ajouter quelques d´autres exemples pour bien illustrer ce type de dénomination. Il n´est pas vraiment très difficile de déduire l´ingrédient principal d´ <<**ailloli**>>, une sauce typique surtout pour le terroir de Bouches-du-Rhône. Cette sauce

peut être décrite comme une mayonnaise à l´ail dont la dénomination vient <<du provençal moderne aïoli (ail, ail + oli, huile) >>[30].

Nous pouvons mentionner encore un produit, plus précisement une pâtisserie, qui a été dénommée d´après un fruit qui est utilisé pour sa préparation. Cette pâtisserie s´appelle <<**castagnacci**>> et c´est un <<flan de châtaignes>>[31] qui vient de la Corse. Le mot <<castagnacci>> est d´origine corse aussi et il est derivé de <<castagna>> ce qui veut dire <<châtaigne>> en français.[32]

Il est certain que nous pourrions trouver beaucoup d´autres exemples de ce type de dénomination dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, mais ce n´est pas l´objectif de notre travail. Maintenant, nous voudrions plutôt nous orienter vers les autres types de motivation des mots français liés à la gastronomie, c´est la raison pour laquelle dans la partie à suivre nous allons parler des dénominations d´après la façon de préparer les plats indiqués.

Les dénominations des plats d´après la façon de préparer

Dans le chapitre dans lequel il s´agissait de l´origine des mots liés à la gastronomie, nous avons déjà heurté à une dénomination de cette sorte - c´était << **rollmops**>>, un mot d´origine anglaise qui signifie une roulade de hareng. La traduction française du verbe anglais <<roll>> est <<enrouler >> et c´est exactement ce qu´il faut faire pour préparer une roulade. Dans quelques cas, la déduction de la façon de préparer est vraiment assez simple – pour faire un <<**bouillon**>> il faut bouillir quelques substances (dans la majorité des cas il s´agit de la viande), pour préparer une << **fricassé**>> il est nécessaire de fricasser de la viande coupée en morceaux[33] ,pour faire un <<**friteau**>>, une sorte de petit beignet, il faut frire.[34]

Toutefois, il faut mentionner que ce n´est pas toujours si facile que dans les cas précédents de déduire la façon de préparer les plats que les mots signifient seulement de leur forme. Si nous prenons par exemple le mot <<**ratatouille**>> nous pouvons remarquer

---

[30](DDG1 32)
[31](DDG1 212)
[32](DDG1 212)
[33](DDG1 407)
[34](DDG1 409)

que la façon de préparer y est beaucoup plus caché, mais elle y est présentée quand même. <<Ratatouille>> est une<< mélange d´aubergines, de courgettes, de poivrons, d´oignons et de tomates assaisonnés et cuits à l´huile d´olive >>[35] probablement autrefois particulière au terroir de Bouches-du-Rhône, mais aujourd´hui un plat populaire en France entière, même en étranger. Pour la préparer il faut <<touiller>> , ca veut dire familièrement <<mêler, agiter, remuer, brasser>>[36].

Un autre cas de cette nature est <<**clafoutis**>>, une pâtisseries typique pour le terroir de Corrèze que les auteurs de *Petit Larousse Illustré* définissent comme un <<gâteau cuit au four constitué par un mélange de pâte et de fruits notamment des cerises>>[37]. La dénomination << clafoutis>> est dérivée de <<clafir>>, ça veut dire <<remplir>>.[38]

Tous les exemples de dénominations des plats d´après la façon de préparer que nous venons de donner jusqu´à là étaient de leur propre manière similaires. Ils ont tous été dérivés d´un verbe qui signifie une action qu´il faut faire avec les ingrédients pour préparer le plat désiré. Néanmois, dans quelques lignes qui suivent, nous allons nous orienter vers les dénominations culinaires qui décrivent aussi la recette du plat ou du produit, mais dans la manière différente. De la forme du premier exemple que nous allons citer nous pouvons aussi déduire l´action qu´il faut faire avec les ingrédients pour préparer le plat, néanmoins elle n´est pas dévirée d´un verbe. Quand nous voyons la dénomination <<**pot- au-feu**>> nous pourrons probablement conclure qu´il faut <<metter un pot au feu>> pour préparer ce <<potage à la viande et aux légumes>> [39]mais le verbe <<mettre>> n´est pas du tout présent dans la forme du mot. Entre parenthèses, la manière de préparer ce plat n´est pas très précisement décrite par la forme de ce mot, elle ne nous explique pas suffisamment ce qu´il faut faire pour préparer le plat.Il faut dire que pour préparer la grande majorité des plats il est nécessaire de <<mettre un pot au feu>>.

De la forme du mot <<**cassoulet**>> il n´est pas possible de déduire la façon précise de préparer cette <<estouffade de viande et de haricots>>[40] particulière au terroir de Aude non plus. Toutefois si nous parlons languedocien nous pouvons en déduire qu´il faut la

[35](PLI 816)
[36](PLI 973)
[37](PLI 221)
[38](PLI 221)
[39](DDG2 245)
[40](DDG1 211)

préparer en poêlon, parce que le mot <<cassoulet>> est dérivé du languedocien <<cassolo>> qui veut dire <<poêlon>>.[41]

Nous pouvons considérer la dénomination <<**hochepot**>> comme une combinaison des deux types sousnommés, car de la forme de ce mot nous pouvons déduire non seulement comment il faut faire le plat désigné par ce mot (ça veut dire de quelle activité nous allons déployer), mais aussi duquel ustensile nous aurons besoin. Le mot <<hochepot>> est dérivé de <<hocher>>, c´est-à-dire <<remuer>> et de <<pot>>. Toutefois, comme nous pouvons voir, il est vraiment difficile de déduire la recette de ce plat de viande de sa dénomination, parce qu´elle n´est pas vraiment très éclarainte.Comme les autreurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* écrivent : << Y a-t-il beaucoup de plats qu´on prépare sans remuer, soit la casserole, soit son contenu ? >>[42]

Les dénominations des plats d´après leur influence sur l´homme

Pour commencer, il faut dire que cette catégorie n´est pas très large, néanmoins nous pouvons y trouver quelques exemples intéressants. Nous allons commencer avec <<**eau-de-vie**>> , une boisson alcoolique << de distillation tirant moins de 70 °>>[43] dont la dénomination est probablement inspirée par l´effect de la boisson sur l´homme. Les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* confirment notre idée en écrivant que la dénomination de cette boisson est dérivée d´une << Traduction médievale du latin des alchimistes, aqua vitae, qui se référait à l´extraordinaire transformation physiologique produite par l´alcool>>[44] Le deuxième exemple que nous allons donner est une boisson aussi, précisement une << sorte de liqueur de ménage>>[45] qui s´appelle <<**vespetro**>>. La dénomination est formée <<des premières syllables de vesser, péter, rotter, à cause des vertus stomachiques et carminatives prêtées à cette préparation>>.[46]

Pour l´instant, nous allons quitter le domaine des boissons pour parler sur <<**matefaim**>>,ce qui est une sorte de crêpe dont la dénomination vient de <<mâter >>,

---

[41] (DDG1 211)
[42](DDG2 18)
[43] (DDG1 335)
[44](DDG1 335)
[45](DDG2 402)
[46](DDG2 402)

c´est-à-dire <<tuer>> et de <<faim>>. De sa dénomination nous pouvons facilement déduire qu´un <<matefaim>> doit être un plat assez abondant parce qu´il a été très probablement dénommé d´après sa capacité de <<tuer le faim>>.[47] Une autre dénomination liée à la gastronomie qui a été créée d´une façon similaire c´est <<**abat-faim**>>. Comme nous pouvons remarquer, elle a été derivée de <<abbatre>> et <<faim>> et elle désigne <<le premier des plats de résistance que l´on sert pour calmer la faim des convives>>[48]

En ce qui concerne l´influence sur l´homme, dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y a beaucoup de mots qui nous font penser au fait que le plat ou le produit signifié par ce mot doit nous amener du plaisir. Juste en voyant la dénomination, nous avons envie de déguster le plat ou le produit signifié, même si nous n´avons aucune idée de sa composition. Comme un exemple nous pouvons mentionner <<**délices du poète de Forcalquier**>>. C´est un produit de terroir de Alpes-de-Haute-Provence[49] dont juste le nom nous donne envie de manger cette friandise parce qu´il est attirant et nous donne l´impression que si nous décidons de déguster ce produit, nous certainement éprouverons une expérience extraordinaire. Si nous parlons de la gastronomie, le mot <<**merveilles**>> signifie une pâtisserie particulère au terroirs de Charente-Maritime, Dordogne et Gironde, plus précisement c´est une sorte de beignets qui sont <<faites d´une abaisse de pâte (farine, beurre, sucre, oeufs,sel), découpées selon des dessins divers, frites, puis saupoudrées de sucre.>>[50].La dénomination de ce produit n´est pas seulement belle mais aussi de sa propre manière énigmatique, ce qui est souvent attirant pour l´homme étant donné sa passion naturelle de découvrire. Cette dénomination vient du latin populaire <<mirabilia>>, c´est-à-dire <<admirable>> et comme les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* écrivent << Le nom a été choisi pour exprimer l´excellence de la chose>>[51]

Il faut dire qu´il y a une grande quantité des plats et des produits français dont les dénominations certainement éveillent la curiosité des consommateurs potentiels. Quelquefois, il nous suffit d´ouvrir le menu et de lire seulement un nom du plat et nous avons des clartés sur notre choix. Il n´est pas nécessaire de lire quelque chose de plus.

---

[47] (DDG2 115)
[48](DDG1 20)
[49] (BG 69)
[50] (DDG2 124)
[51] (DDG2 124)

Nous sommes immédiatement décidés. Qui ne voudrait pas goûter par exemple <<**amour de Nuits**>> ? Bien que nous puissions avoir l´impression qu´<<amour de Nuits>> doit être une pâtisserie délicate, ce n´est pas vrai. <<Amour de Nuits>>est une sorte de fromage qui est particulière au terroir de Côte-d´Or[52]. Le nom de ce plat n´est pas un seul nom de plat qui a été inspiré par les relations interhumaines. Il existe un certain nombre de dénominations de produits et de plats français qui ont tiré leur inspiration de la même chose - par exemple <<**amitiés creusoises**>>, un produit de terroir de Creuse, plus précisement dit une friandise.[53]

Pourvu qu´il doive nous paraître certain que la dénomination <<**saint-amour**>> appartient au même groupe, ce n´est pas tellement clair parce que ce vin particulier au terroir de Saône-et-Loire a été dénommé avant tout d´après la commune française qui s´appelle Saint-Amour.[54] Évidemment, le nom de la commune doit avoir son propre origine aussi, c´est pourquoi il est possible que la dénomination <<saint-amour>> appartienne de sa propre manière à ledit groupe aussi. Néanmoins, il est nécessaire de dire que nous n´avons pas d´informations concernants l´origine de la dénomination de la commune Saint-Amour, c´est la raison pour laquelle nous n´en pouvons pas faire la conclusion.

Comme nous avons probablement remarqué, nous ne parlons plus des dénominations motivées. Dans le paragraphe précédent, il n´y a que des dénominations figuratives et ce qui est important de dire c´est qu´elles, dans tous les cas, ont une connotation possitive. Bien que nous puissions considérer ce fait comme quelque chose de naturel et ordinaire, il est nécessaire de mentionner que ce n´est pas une règle. Dans le vocabulaire français lié à la gatronomie, il y a des cas isolés des dénominations dont la connotation est plutôt négative, par exemple <<**crottes de satan de Stenay** >>, un produit de terroir de Meuse, plus précisement une friandise,[55] <<**crottin de Chavignol**>>, un petit fromage d´une forme ronde, au lait de chèvre qui est originaire du sud de la Loire[56] ou <<**trompettes de la morte**>>, une sorte de champignons particulière au terroirs de Orne et de Seine-et-Marne.

---

[52] (BG 275)
[53] (BG 308).
[54] (BG 874, DDG 231)
[55] (BG 666)
[56] (F 96)

Bien que ça puisse être clair, il faut mentionner que les dénominations avec la connotation négative dont nous venons de parler sont les dénominations figuratives aussi. Dans le vocabulaire français lié à la gatronomie il y en a beacoup, ce qui est une des raisons pour lesquelles nous allons en parler dans le chapitre qui suit.

Les dénominations figuratives des produits gastronomiques et des plats français

Comme nous avons déjà metionné, dans ce chapitre nous allons aborder le thème des dénominations figuratives dans le vobaculaire français lié à la gastronomie. Pour commencer il faut expliquer ce que le terme <<**dénomination figurative**>> veut dire en fait . Une dénomination figurative est une dénomination indirecte qui est souvent utilisée dans les belles lettres, surtout dans la poésie et dont le signe caractéristique est le fait qu´elle a pris naissance sur la base de la figuration du sens. Dans notre travail, nous allons nous concentrer sur deux types des dénominations figuratives et c´est la métonymie et la métaphore. La métonymie est une dénomination figurative qui est née en raison de la figuration du sens d´une chose à l´autre sur la base de leur similitude interne. Nous pouvons dire qu´il y a un certain lien logique entre les deux choses. La métaphore, par contre, est une dénomination figurative qui est née en raison de la figuration du sens d´une chose à l´autre sur la base de leur similitude externe, ça veut dire qu´elles ont au moins quelques attributs communs en ce qui concerne leur apparance physique. La partie suivante sera consacrée à ce type de dénominations, ça veut dire aux dénominations des produits gastronomiques et des plats français nées sur la base de la métaphore.

Les dénominations des produits gastronomiques et des plats français nées sur la base de la métaphore

Il existe un nombre considérable de chose dont l´apparance physique nous fait penser à quelque chose d´autre. Plus nous utilisons notre imagination, plus de ressemblances nous voyons. Comme nous avons déjà remarqué dans un des chapitres précédents, la grande majorité des dénominations français liées à la gastronomie ont pris naissance à quelques siècles derniers parce qu´avant, la gastronomie, dans le sens actuel du mot, s´adressait exclusivement aux classes supérieures, tout le reste de la population mangeait seulement pour vivre. Néanmoins, récemment, ça veut dire pendant quelques siècle derniers, la gastronomie a beaucoup fleuri. Elle est dévenue un loisir populaire et très à la mode, par conséquent un grand nombre de plats ont été inventés, en grande partie par des cuisiers qui voulaient captiver des consomateurs potentiels, c´est pourquoi ils se forcaient d´ inventer les dénominations les plus attractives possible. Grâce à ce fait, beaucoup de dénominations figuratives auraient pu prendre naissance parce que par exemple une métaphore intéressante est certainement en mesure d´attirer l´attention.

En ce qui concerne les dénominations des produits gastronomiques nées sur la base de la métaphore, il faut dire qu´elles sont souvent inspirées par la forme des produits signifiés. Dans un des chapitres précédents, nous avons déjà mentionné une dénomination qui pourrait maintenant nous servir comme un exemple et c´est <<**croissant**>>, une pâtisserie française typique qui a été dénommée sur la base de la ressemblance de sa forme avec la forme de la lune pendant la période où elle croît. Il faut mentionner que le terme <<croissant>> a signifié d´abord cette phase de la lune, <<puis par extension la figure de la lune pendant cette période>>[57]. Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, nous pouvons trouver un certain nombre de <<**rochers**>>.Comme les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* écrivent <<rocher>> est un mot qui est <<dérivé de roche du latin populaire rocca>> et qui signifie une <<imitation pâtissière d´un roc>>.[58]Pour donner quelques exemples nous pouvons mentionner <<**rochers de Saint-Mihiel**>>, des

[57] (DDG1 295)
[58] (DDG2 297)

chocolats aux noisetttes particuliers au terroir de Meuse[59], <<**rochers de Thiers**>> un produit de terroir de Puy-de-Dôme[60] ou <<**rochers du Morvan**>> un produit de terroir de Saône-et-Loire.[61]

Tous les <<rochers>> que nous venons de mentionner sont des friandises, par contre tous les <<carrés>> dont nous allons parler sont des fromages, même si le mot <<**carré**>> au cas où il n´est pas modifié ni par un adjectif épithète ni par un complément déterminatif signifie une <<pièce de boucherie>>.[62]

Selon les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* le mot <<**carré**>> est un <<participe passé passif, substantivé, de carrer, rendre carré (latin quadrare)>> ce qui nous fait penser au fait que les dénominations des produits gastronomiques comprenant le mot <<carré>> ont probablement pris naissance sur la base de la métaphore aussi car le mot implique la forme des produits signifiés. Parmi les exemples que nous pouvons donner, nous allons choisir <<**carré de Saint-Cyr**>> ce qui est un <<fromage fermier au lait de vache, aux environs de Saint-Cyr-sur-Morin>>[63], <<**carré de l´est**>> ce qui est un<<fromage laitier de vache, à pâte molle, ni cuite, ni pressée, ni malaxée, présentant des moisissures superficielles.>>[64], <<**carré de Bray**>>, un fromage particulier au terroir de Seine-Maritime[65] et <<**carré des remparts**>> un fromage typique pour le terroir d´Ardennes[66], dont la dénomination pourrait être perçu comme assez attractive et énigmatique. Il est probable que cette dénomination éveille la curiosité chez la majorité des gens ce qui pourrait aboutir à l´augmentation de la demande pour ce produit et ça peut être à ce que les inventeurs de la dénomination ont aspiré.

Maintenant, nous allons nous orienter vers les <<**pavés**>> qui peuvent nous paraitre similaires aux <<**carrés**>> parce qu´ en ce qui concerne les dénominations gastronomique ils sont utilisés de la même manière et en plus ils signifient la forme très similaire du produit ou du plat. Même si, dans ce cas là, nous allons nous concenter principalement sur des fromages il est nécessaire de mentionner que << Le terme de pavé ne désigne pas un plat particulier. Il s´applique à toute espèce d´appareil présentant, soit par séjour au moule, soit par dressage ou

[59] (BG 666)
[60] (BG 755)
[61] (BG 874)
[62] (DDG 210)
[63] (DDG1 210)
[64] (DDG1 210)
[65] (BG 1031)
[66] (BG 129)

autre, la forme d´un pavé, d´une dalle, etc. *: pavé au chocolat, pavé de foie gras, pavé de pain d´épices, pavé de saumon, etc.*>>[67]

<<**pavé de Chartres**>> peut nous servir comme un exemple parce que ce produit de terroir de Eure-et-Loir est une friandise, précisement une sorte de pain d´épices[68]. Toutefois, nous devons faire la constation que la majorité écrasante des dénominations de cette sorte que nous avons trouvées désignent les fromages, voilà des exemples : <<**pavé du Plessis**>> qui est un fromage particulier au terroir de Eure[69] <<**pavé d´Affinois**>>, un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte naturelle, dont la marque est déposée[70], <<**pavé d´Auge**>> un fromage au lait de vache à pâte à croûte lavée, typique pour la région de Normandie[71], <<**pavé de Roubaix**>>un fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite, il vient de Nord[72], <<**pavé des Dombes**>>, un fromage au lait de chèvre ou de brebis à pâte molle et croûte naturelle, patriculier au terroir de Dombes (Rhône-Alpes).[73] <<**Pavé ardéchois**>>, <<**pavé Blesois**>> et <<**pavé de la Ginestarie**>> se ressemblent jusqu'au certain point parce que toutes les trois dénominations désignent un fromage au lait de chèvre à pâte molle et croûte naturelle, mais chacun vient d´une région différente.[74]

Il faut dire que les <<pavés>> mentionnés dans le paragraphe précédant sont juste des exemples choisis, nous pourrions en donner beaucoup plus. Il y a un grand nombre de <<pavés>> dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, néanmoins il n´est pas du tout nécessaire de les nommer tous.

Au lieu de ça nous allons nous orienter vers les <<**menhirs**>>, mais pas vers ceux qui ont été enterrés par nos ancêtres pour servir comme des statues. Nous allons parler des << **menhirs en chocolat de Vannes**>>, ce qui est une friandise particulière au terroir de Morbihan[75] qui aurait pu être dénommée d´après les pierre allongés à cause de sa forme. Néanmoins, il est nécessaire de mentionner que nous n´avons pas de preuves claires à supporter notre idée, c´est pourquoi c´est seulement une des explications possibles, une spéculation. En plus il faut dire que c´est une seule dénomination gastronomique dont le

---

[67] (DDG2 210)
[68] (BG 362)
[69] (BG 352),
[70] (F&D 76)
[71] (F&D 76)
[72] (F&D 76)
[73] (F&D 76)
[74] (F&D 76)
[75] (BG 674)

mot <<menhir>> fait partie que nous avons trouvée. Ça ne veut pas dire que << menhirs en chocolat de Vannes>> est une seule dénomination gastronomique comprenante le mot <<menhir>> qui existe dans la langue française. Toutefois, ce que nous pouvons en déduire c´est le fait qu´il y a probablement beaucoup moins de <<menhirs>> dans le vocabulaire français lié à la gastronomie que des <<carrés>> ou des <<pavés>>.

Cette situation pourrait être attribuée au fait qu´un <<carré>> ou un <<pavé>> est quelque chose de beaucoup plus commun et courrant qu´un <<menhir>>. Par conséquent il est tout à fait naturel que si nous voyons quelque chose (par exemple un produit gastronomique) d´une forme rectangulière, nous l´appellerons plus vraisemblablement un <<carré>> ou un <<pavé>> qu´un <<menhir>> encore que ce soit un peu trop allongé pour être un véritable <<carré>> ou <<pavé>>. En plus il faut dire que le mot <<menhir>> ne fait probablement pas partie du vocabulaire d´un homme médiocre, il y a peut-être un nombre considérable de gens qui ne sont pas au courant du sens de ce mot, en conséquence rien ne peut les faire penser à un <<menhir>> quand ils n´ont aucune idée de ce que c´est ce qui pourrait être une autre raison pour laquelle les <<menhirs>> sont rares dans le vocabulaire français lié à la gastronomie.

Jusqu´ici nous avons parlé des dénominations gastronomiques nées sur la base de la métaphore qui a été inspirée par la forme du produit gastronomique ou du plat. Néanmoins, ils existent des plats dont les dénominations ont pris naissance sur la base de la métaphore aussi mais qui n´ont pas été inspirées par la forme finale du plat (du produit). Comme un exemple nous allons utiliser << **sablé**>> qui signifie un petit gâteau dont la dénomination a été dérivée du << participe passé passif substantivé de sabler, derivé de sable >> parce que << le sablé est fait d´une pâte friable qui rappelle la consistance du sable>>[76] Il est évident que le << sablé>> n´a pas été dénommé d´après sa forme finale, mais d´après sa consistance pendant une phase de préparation.

Avant de finir ce chapitre nous allons nous concentrer sur un cas un peu spécial – c´est une sorte de pâté en croûte particulière à la région d´Ain qui s´appelle <<**oreiller de la Belle Aurore**>>. Au premier regard nous pourrions avoir l´impression que la dénomination a pris naissance sur la base de la métaphore, car il est bien possible que la pâté ait une forme d´un oreiller. En plus les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des*

[76] (DDG2 320)

gastronomes partiellement confirment notre idée en écrivant que ce plat est de << forme carrée, d´où le nom d´oreiller.>> [77]Néanmoins, il faut bien se concentrer sur la phrase qui suit << La belle Aurore était Claudine- Aurore Récamier, mère de Brillat-Savarin.>> [78]Il est bien évident alors qu´il y a un lien logique entre Claudine- Aurore Récamier et la dénomination de la pâté, c´est la raison pour laquelle nous pouvons dire que la dénomination a pris naissance sur la base de la métonymie aussi. Tout simplement nous pourrions dire que la dénomination <<oreiller de la Belle Aurore>> est née sur la base de la métaphore et la métonymie en même temps parce qu´ <<oreiller>> est une métaphore, il y a une similitude externe entre la forme de la pâté et un oreiller, une ressemblance physique, <<la Belle Aurore>> ,par contre, répresente une partie métonymique de la dénomination.

Nous allons terminer le chapitre par cet exemple qui est un peu contradictoire , mais grâce auquel nous avons déjà abordé le thème traité dans le chapitre suivant.

Les dénominations des produits gastronomiques et des plats français nées sur la base de la métonymie

Dans un des chapitres précédants, nous avons déjà expliqué le terme de la métonymie en écrivant que la métonymie est une dénomination figurative qui est née en raison de la figuration du sens d´une chose à l´autre sur la base de leur similitude interne. Nous avons mentionné aussi qu´il y a un certain lien logique entre les deux choses. Comme nous pouvons remarquer la <<similitude >> est une expression assez abstraite et grandement subjective, les gens divers peuvent trouver les similitudes diverses, c´est pourquoi nous purrions autrefois avoir mal à différencier les dénominations nées sur la base de la métonymie de celles qui sont nées sur la base de la métaphore.

Nous allons donner au moins un exemple qui pourrait bien illustrer cette situation et c´est <<**pieds-de-mouton**>> , une sorte de champignons particulière au terroir de Seine-et-Marne mais il faut dire que nous pouvons les trouver dans beaucoup d´autres endroits

[77] (DDG2 180)
[78] (DDG2 180)

autour du monde, même en France[79]. Encore que nous connaissions la sorte de champignons, nous ne pouvons être surs si elle a été dénommée sur la base de la métonymie ou la métaphore parce que pour trouver la réponse à cette question il faudrait savoir la motivation de l´inventer de la dénomination. C´est vrai qu´il y a souvent une possibilité qui nous parait être beaucoup plus vraisemblable, il y a souvent des indices qui nous aident à nous décider. Néanmoins, il est nécessaire de dire que si notre présomption n´est pas confirmée par les sources véridiques, nous pouvons toujours nous tromper, car les dénominations ont été créées par les humains, dont l´imagination est quelques fois impossible à prévoir.

Il faut dire que même notre imagination peut nous tromper, par exemple à cause du fait qu´elle est est autrefois un peu hypertrophique. Par exemple quand nous voyons l´expression << **violettes de Toulouse**>> nous pouvons avoir l´impression que c´est une dénomination figurative née sur la base de la métaphore (nous pouvons penser que ce sont par exemple des petits gâteaux ou des bonbons fourrés d´une forme des violettes ou nous pouvons deviner que c´est par exemple une boisson alcoolique qui a un certain effect hallucinatoire, elle nous fait "imaginer les violettes"). Toutefois, la réalité est différente. La démonination <<violettes de Toulouse>> n´a pas pris naissance ni sur la base de la métaphore, ni sur la base de la métonymie, elle n´est même pas figurative, car elle désigne vraiment les violettes. Voilà la déscription de cette friandise particulière au terroir de Haute-Garone[80] faite pas les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* : <<Violettes confites au sucre qui ornent souvent les entremets glacés et les boîtes de bonbons de chocolat>> Toutefois, il est nécassaire de dire qu´une violette est un ingrédient tellement rarement utilisé que ça nous fait naturellement penser au fait que << violettes de Toulouse>> doit être une dénomination figurative.

Comme nous venons d´illustrer, l´imagination humaine est parfois très exubérante, une chose nous souvent fait penser à une autre, la <<**similitude**>>, quoi qu´elle soit - ça veut dire interne ou externe - est une expression très subjective et abstraite, même le terme << **lien logique**>> est assez vaste, par conséquent l´espace pour la création des métaphores et des métonymies est assez grand ce qui peut être une des raisons pour lesquelles la cathégorie des dénominations gastronomiques nées sur la base de la métonymie est

---

[79] (BG 1044)
[80] (BG 402)

tellement ample. À cause de l´ampleur de ladite cathégorie, nous allons diviser ce chapitre en trois parties. Dans la première partie nous allons nous orienter vers les dénominations qui ont été inspirées par des différents types de gens, dans la deuxième et à la fois la dernière partie nous allons nous concentrer sur les dénominations d´après des lieux, c´est-à-dire des villes, des pays etc.

Les dénominations nées sur la base de la métonymie inspirée par des différentes cathégories de gens

Ce qui peut nous paraître naturel, c´est le fait qu´un plat ou un produit gastronomique soit dénommé d´après son inventeur. Il faut mentionner que nous avons déjà heurté à quelques dénominations de cette sorte – souvenons nous d´<<**hypocras**>>, une sorte de vin aromatique qui ont été dénommé d´après Hippocrate, le célèbre médecin d´origine grecque[81] ou de <<**sandwich**>>, la tranche fourée bien connue partout dans le monde qui a été dénommée d´après son inventeur aussi. C´était un joueur invétéré de dix-huitième siècle dont le nom est John Montagu, comte de Sandwich.[82] Il existe un grand nombre d´autres dénominations de cette nature,même parmi les appellations culinaires les plus utilisées, par exemple <<**béchamel**>>, une sauce célèbre qui a été dénommée d´après marquis de Béchamel,toutefois il est probable que cela n´était pas lui qui l´a inventée, mais le cuisinier de son fils.[83]

Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y a un nombre considérable de plats qui ont été dénommés d´après des personnes qui ne les ont pas inventés. Ce qui nous pouvons considérer comme intéresant c´est le fait que la majorité absolue des dénominations de cette sorte ont été inspirées par des femmes. De l´autre côté il faut dire que ce n´est pas tellement surprenant, car la femme était de toute antiquité une des principales sources d´inspiration. Nous avons déjà heurté à un cas de cette sorte – c´était <<**oreiller de la Belle Aurore**>>, une entrée particulière au terroir d´Aine qui a été dénommée d´après Claudine- Aurore Récamier, mère de Brillat-Savarin, dont le surnom a

[81] (DDG 25)
[82] (DDG 335)
[83] (HCC 159)

été la Belle Aurore. Il est très probable que la Belle Aurore n´a pas inventé la pâté en croûte désignée par la dénomination.

Un autre exemple de cette sorte que nous pouvons nommer c´est <<**charlotte**>>, un entremets sucré qui a apparu à la fin du dix-huitième siècle et dont <<l´appellation a été choisie pour honorer la reine Charlotte, épouse du roi Georges III>>[84] ou <<**caroline**>>[85], un dessert que son inventeur le maître- pâtissier Coquelin, un grand séducteur, a dénommé d´après Caroline, une de ses amantes du moment.[86] Il faut mentionner que nous pourrions nommer un grand nombre d´autres cas comme <<**madeleine**>>dont nous avons déjà parlé dans un des chapitres précédants[87] ou la crêpe<<**suzette**>>[88] etc.), car il y en a beaucoup dans le vocaulaire français lié à la gastronomie.

Toutefois, pour le moment, nous allons changer le thème, mais seulement un peu. Nous allons nous nous concentrer sur les dénominations inspirées par des femmes, mais pas par les femmes concrètes, mais par les femmes en général. Ça veut dire qu´en voyant la dénomination nous ne sommes pas capables de dévoiler par quelle femme précisement elle a été inspirée. Néanmoins, nous sommes capables de déduire que l´inspiration des inventeurs de ces dénominations étaient des femmes. Voilà quelques dénominations qui pourraient nous servir comme des exemples : <<**filles de La Rochelle**>>, ce sont des bouchées au chocolat typiques pour le terroir de Charente-Maritime[89] ou <<**grisettes de Montpellier**>>, bonbons particuliers au terroir de Hérault[90]. D´autres friandises dénommées d´après des femmes s´appellent par exemple <<**nonnettes**>> ce qui est une dénomination des friandises particulières au terroir de Côte-d´Or[91]. Primitivement, les nonnettes ont été fabriquées par des religieuses.[92]

---

[84] (F&D 91)
[85] <<Ce sont des petits éclairs fourrés de crème parfummé à la vanille, au café ou au chocolat, nappés de fondant du même parfum.>> (*F&D* 106)
[86] (F&D 106)
[87](HCC 164)
[88] <<Ils sont nombreux à revendiquer la création de la Crêpe Suzette. Mais c´est un cuisinier français, Henri Charpentier, décédé en Californie, qui en réclame le plus fortement la paternité. L´anecdote se déroule à Monte-Carlo. Alors qu´il prépare des crêpes pour le prince de Galles, futur Édouard VII, l´alcool avec lequel Charpentier les arrose s´enflamme. Comme il est en a l´habitude, il continue de saupoudrer les crêpes avec du sucre qui se caramélise. Cette préparation spectaculaire et délicieuse plaît au prince , et Charpentier se propose alors de lui dédier l´appellation. Galant et prudent , le futur roi suggère plutôt qu´elles portent le prénom de sa compagne du moment Suzette.>> (*Histoire de la cuisine et des cuisiniers* 168)
[89] (BG 232)
[90] (BG 437)
[91] (BG 275)
[92] (DDG2 161)

Il faut dire que ce n´est pas une seule dénomination inspirée par une personne religieuse que nous pouvons trouver dans le vocabulaire français lié à la gastronomie. Il y en a beaucoup plus, par exemple <<**religieuse**>>ce qui est une dénomination d´origine latine, elle vient <<du latin médiéval religiosus, celui qui appartient à une religion, c´est-à-dire, ici, à un ordre>> . Cette dénomination désigne un gâteau, plus précisement une <<pièce de pâtisserie faite d´éclairs au café et au chocolat alternés, dressés en faisceau sur un socle et couronnés d´un chou au chocolat ou au café, tous ces articles étant fourrés de crème pâtissière>>[93]

Autres dénominations inspirées par une personne religieuse sont par exemple <<**liqueur des moines de Lérins**>>, ce qui est une boisson alcoolique typique pour le terroir de Alpes-Maritimes , [94]<<**tête-de-moine**>> ce qui est une sorte de fromage suisse en forme de boulette qui est faite du lait de vache.[95] (Quant à cette dénomination il est nécessaire de remarquer que elle aurait pu être née plutôt sur la base de la métaphore que sur la base de la métonymie.) ou <<**jésuite**>>, une petite pâtisserie qui a été dénommée d´après <<des religieux de la companie de Jésus, fondée en 1534>>.[96]

Maintenant, nous allons parler de quelques plats et produits gastronomiques qui ont été dénomés d´après les Bénédictins, ce sont les membres de la règle de Saint Benoît. Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, la dénomination <<**bénedictine**>> désigne non seulment un <<plat à base de morue>> [97] mais aussi une <<liqueur française d´antique renommée, inventée et longtemps fabriquée par de Bénédictins en Normandie>>[98] et puis encore un <<gâteau aux amandes>>[99] qui a été dénommé d´après ladite liqueur.

Cela ne fait tellement longtemps que l´Église et la réligion jouait un rôle extrêmement significatif dans la société, les églises n´étaient pas seulement les institutions ecclésiastiques, mais aussi les lieux de rencontre important, les centres de la vie sociale, même les cloîtres jouaient un rôle important dans la vie sociale. Parfois, c´étaient les moines ou les religieuses elles-mêmes qui ont inventé les plats ou les produits et par

---

[93] (DDG2 281)
[94] (BG 90)
[95] (DDG2 373)
[96] (DDG1 47)
[97] <<La morue à la bénédictine est une sorte de brandade où ont été incorporées des pommes de terre et que l´on fait gratiner au four : plat excellent, mais frugal (les truffes en sont exclues dans la rigueur de la recette et le citron n´y est que toléré), qui mérite vraiment son nom) >>(DDG1 127)
[98](DDG1 127)
[99](DDG1 127)

conséquent les dénominations aussi. Par exemple la liqueur susnommée a pris naissance au XVIIe siècle, elle a été inventée par les bénédictines qui lui ont donné le nom. [100]

Nous avons déjà mentionné que l´Église et la réligion jouait autrefois un rôle très considérable. (et au moins dans quelques pays, la situation n´a pas changé jusqu´à nos jours), mais il ne faut pas oublier la classe dominante, ça veut dire les rois, les reines, (puis les présidents), l´aristocratie, les gouvernats en général parce qui ils ont aussi servi d´une grande source d´inspiration des inventeurs des dénominations liées à la gastronomie. Par exemple si nous heurtons, dans le vocabulaire lié à la gastronomie, à l´appellation <<**à la reine**>> nous pouvons être surs qu´il s´agit de quelque chose d´élégant et raffiné, par exemple <<**le pain à la reine**>> est un petit pain au lait; la bouchée à la reine [101], un très petit vol-au-vent; le poulet reine, un poulet plus petit que la poularde , etc.>> [102].

Néanmoins, les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* considérent le <<**potage à la reine**>> comme la préparation la plus célèbre de celles que nous venons de nommer. Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie il y a des plats, et des produits gastronomiques qui ont été dénommés d´après une reine concrete, par exemple d´après Victoria, la reine d´Angleterre du XIXe siècle qui a donné le nom aux plusieurs produits gastronomiques comme à la **sauce Victoria**, à la **garniture Victoria** ou aux **oeufs Victoria**. Une autre renne d´après laquelle un produit gastronomique a été dénommé, c´est la femme de François Ier, la reine Claude qui a donné le nom au <<**reine-Claude**>>, une varieté de prune.[103]

Ce que nous pouvons trouver intéressant c´est le fait qu´en cherchant les dénominations gastronomiques inspirées par la classe dominante, nous avons trouvé beaucoup plus de dénominations d´après <<la reine>> que celles d´après <<le roi>>. Cela pourrait être lié soit au fait que les femmes pourraient être considérées comme le sexe le plus inspirant, car il y a probablement plus de plats ou de produits gastronomiques qui ont

---

[100] <<C´est au XVIIe siècle que les moines de l´abbaye édifiée entre les collines de Valmont se mirent à fabriquer une liqueur aromatique à laquelle ils donnèrent leur nom. La Révolution les dispersa et saccagea les bâtiments. Il y a environ un siècle, la fabrication fut reprise en grand par une societé industrielle qui fit construire à Fécamp, en style du XVe siècle, la nouvelle distillerie, bien connue des touristes.

[101]<<Les bouchées à la reine sont un hors-d´oeuvre chaud, fait d´un feulletage rond et dentelé, garni d´un salpicon de blanc de volaille, champignons, truffes, et nappé de sauce à la parisienne. Ce hors-d´oeuvre doit son nom à la reine Marie, femme de Louis XV, qui tenait de son père, le roi Stanislas, le goût des choses de la table et qui en eut l´idée la première.>> (DDG1 153)

[102](DDG2 280)

[103] (DDG2 280)

été dénommés d´après les femmes que ceux qui ont été dénommés d´après les hommes. Néanmons, il faut dire que cela pourrait être causé par le fait que la grande majorité des cuisiniers importants, ça veut dire des inventeurs potentiels des dénominations gastronomiques, sont les hommes qui naturellement cherchent l´inspiration plutôt chez les femmes que chez les hommes.

Toutefois, les dénominations d´après le <<roi>> existent, par exemple <<**corton-clos-du-roi**>> qui est une sorte de vin rouge[104] ou <<gâteau des rois>>, qui n´a pas été vraiment dénommé d´après un roi séculier, mais plutôt d´après des rois bibliques. Ce gâteau est traditionnellement preparé pour l´Épiphanie, ça veut dire le Jour des Rois qui tombe le 6 janvier.[105] Dans la gastronomie française, il y a un certain nombre de plats ou de produits <<royals>> qui ont tous quelque chose en commun – comme nous pouvons présupposer en voyant leur nom, ils sont tous extraordinairement délicats . Parmi les produits gastronomiques <<royals>>, nous pouvons nommer par exemple les <<**oeufs à la royale**>>[106] ou <<**sauce royale**>>[107].

Dans la gastronomie française, nous pouvons trouver aussi des plats et des produits qui ont été dénommés d´après un roi concret comme <<**Édouard VII**>> , les <<oeufs, mollets ou pochés, dressés sur un risotto aux truffes>>[108] qui ont été probablement dénommés d´après le roi du Royaume-Uni de Grande-Bretagne du commencement du XXe siècle. Néanmoins, nous devons dire que nous ne savons pas quel rapport il y a entre le plat et le roi, parce que nous ne sommes pas arrivés à trouver l´explication de l´origine de l´appellation plus détaillée. Même les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* n´en sont pas sûrs en écrivant que << Le rapport de cette formule avec le souverain britannique, père de l´Entente cordiale, n´est pas évident >>[109] Un autre roi qui a inspiré les inventeurs des dénominations gastronomiques s´appelle Charles Ier connu plutôt comme Charlemagne. Son nom est lié principalement au vin, il en existe quelques sortes

---

[104] Précisement, c´est un<<grand cru rouge de la Côte de Beaune, issu du pinot noirien, doté de l´appellation contrôlée spéciale corton. Comme le corton-chaumes, il est plein de feu et particulièrement fruité.>> (DDG1 281)
[105] (DDG1 425)
[106] <<Les oeufs à la royale sont des oeufs mollets ou pochés, dressés sur croustade de feuilletage remplie d´un salpicon de truffes lié de demi-glace au madère, et nappée de velouté de volaille à la purée de truffes, à la crème et au madère>> (DDG2 312)
[107] <<réduction de velouté et de fonds blanc de volaille, enrichie pendant l´opération de crème et de truffes passées au tamis, puis additionnée de beurre et parfumée au xérès.>> (DDG2 313)
[108](DDG1 346)
[109](DDG1 346)

qui sont dénommées d´après lui par exemple <<**corton-charlemagne**>>, un type de vin blanc qui est issu du chardonay[110] ou <<**corton-en-charlemagne**>> qui est <<grand cru rouge de la Côte de Beaune , issu du pinot noirien>>[111].

Il faut dire que cela n´était pas seulement des rois et des reines qui sont dévenus des sources d´inspiration des inventeurs des appellations gastronomiques, mais cela était aussi des autres gouvernants et membres de la nobilité. Pour l´illustration, nous allons donner quelques exemples : <<**princesse**>>[112] qui désigne une <<garniture faite de pointes d´asperges et de truffes en menus morceaux>>[113] ,<<**comtesse**>> ce qui est une dénomination d´<<oeufs, mollets ou pochés, dressée sur des croûtes à tartelettes garnies d´un salpicon de truffes et de champignons, nappés de sauce suprême au xérès>>[114] ou <<**duchesse**>> qui signifie des poires d´automnne jaunes, fondantes et parfumées qui ont été dénommées d´après <<la duchesse d´Angoulême, Madame Royale, fille de Louis XVI et bru de Charles X.>> [115].

Dans la gastronomie française, nous pouvons trouver des plats ou produits <<**à la duchesse**>> qui pourraient nous sembler similaires aux ceux <<à la reine>> ou <<à la royale>> parce que toutes ces dénominations indiquent des produits ou des plats de haute qualité, par exemple les <<**oeufs à la duchesse**>>[116]. Les autres dénominations gastronomiques de ce type que nous allons mentionner ce sont <<**sultane**>> et <<**marquise**>>. <<**Sultane**>> est une appellation culinaire qui désigne avant tout les entrements et pâtisserie[117]. Cette appellation pourrait venir de <<l´origine orientale des produits qui entrenent dans ces préparations>>.[118], les ingrédients utilisés dans ces préparations ce sont par exemple le beurre de pistaches ou les abricots.[119]

---

[110](DDG1 280)
[111](DDG1 281)
[112] Dans l´ancienne cuisine l´appellation <<princesse>>désignait <<une sauce allemande mêlée de beurre et légèrement aromatisée de glace de volaille, muscade, persil et citron>> (DDG2 254)
[113](DDG2 254)
[114](DDG1 268)
[115] Ils existent aussi les <<Duchesses de Berry>> qui sont des poires d´été. (DDG1 329)
[116] <<Les oeufs à la duchesse, mollets ou pochés, sont dressés sur de petits fonds en appareil duchesse doré au four et nappés de fonds de veau réduit et beurré>> (DDG1 329)
[117] La dénomination <<sultanes>> désigne aussi des <<espèces de gaufrettes fourrées d´une mince couche de crème vanillée.>> (DDG2 364)
[118] (DDG2 364)
[119] (DDG2 364).

Comme les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* écrivent, les articles appelés d´après une <<**marquise**>> probablement méritent leur nom en raison de leur <<élégance légère>>. Par exemple la dénomination <<marquises>> désigne non seulement un type de granités , mais aussi une sorte de vin blanc et des <<consommations à base de vin blanc>>.[120]<<Marquise>> signifie une sorte de poire d´automne, après les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* <<le nom de ce fruit est un hommage à sa qualité>>[121]. Dans le *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* nous pouvons trouver aussi les appellations dont le mot <<**marquis**>> fait partie. Toutefois, il faut dire que les produits gastronomiques désignés par ces appellations ont été dénommées d´après des châteaux comme <<**marquis d´alesmes-becker**>> ou <<**marquis-de-terme**>>. Toutes les deux sont les dénominations des sortes de vin rouge.

Ce qui pourrait nous paraitre assez intéressant c´est le fait que même dans ce groupe des dénominations culinaires il y a une grande majorité des appellations qui ont été inspirées par des femmes. À une des pages précédentes nous avons déjà mentionné quelques explications possibles de ce phénomène. Maintenant, nous allons nous orienter vers des appellations gastronomiques qui ont été inspirées par les gens qui jouaient un rôle assez important dans la vie politique et sociale de leur époque. Le premier exemple que nous allons donner pour illustrer ce type des dénominations c´est <<**Colbert**>>, le ministre des finances du roi Louis XIV qui a donné le nom à une sorte d´apprêt de poisson qui <<s´applique surtout à la sole, mais convient à toutes sortes d´autres poissons et même aux oeufs[122] >> Il existe aussi <<**le beurre Colbert**>> qui est <<un beurre à la maître d´hôtel additionné d´estragon haché et de glace de viande dissoute>>[123] Il faut mentionner que le rapport de ces formules avec le ministre (et en même temps un grand économiste français du XVIIe siècle) n´est pas clair.[124]

Un autre homme politique qui est devenu une source d´inspiration des inventeurs des appellations culinaires, c´est Louis – François – Armand de Vignerod du Plessis, duc de Richelieu. Il était un des personnages les plus importants de la France du XVIIIe siècle, ce qui pourrait être la raison pour laquelle il y a même plusiers préparations

---

[120] (DDG2 111)
[121] (DDG2 111).
[122] <<Les oeufs à la Colbert sont dressés sur des croustades garnies de macédonie de légumes à la béchamel et nappés de beurre Colbert>>. (DDG1 266)
[123] (DDG1 266)
[124] (DDG1 266)

gastronomiques qui portent son nom - par exemple les entrement aux amandes <<**Richelieu**>>[125] , l´apprêt <<**à la Richelieu**>>[126] ou la garniture <<**à la Richelieu**>>[127] Dans la gastronomie française il y a une autre garniture qui a été dénommée d´après un homme de connaissance de la vie politique et sociale, c´est une <<garniture pour filet de boeuf>>[128] et elle s´appelle <<**prince-Albert**>>[129] .

Comme nous pourrions déduire, elle porte le nom de l´époux de la reine Victoria. Il faut dire que même des époux et et des épouses, des favoris et des favorites des souverains et souveraines pourraient jouer un rôle assez imporant en ce qui concerne la vie politique ou sociale. Madame de Pompadour, la favorite de Louis XV, peut nous servir d´un exemple modèle. À l´époque où elle vivait, elle était tellement connue que, dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y un nombre considérable de plats ou de produits gatronomiques qui lui ont été dédiés. Comme des exemples nous pouvons mentionner <<un gâteau à la marmelade d´abricots et au kirsch, glacé au surce>>, <<des petits fours glacés et pralinés>> ou <<des pralines>>[130] . Ils existent aussi les<<**cailles à la Pompadour**>> ou les <<**asperges à la Pompadour**>>[131] .

Il est nécessaire de mentionner que si nous parlons des personnes qui servaient comme une source d´inspiration des inventeurs des appellations gastronomiques, ce n´était pas seulement les personnes religieuses, les souverains (souveraines), les hommes politiques et éventuellement leurs épouses (époux) ou favorites (favoris), mais c´étaient aussi des artistes, notamment des écrivains. Parfois, les artistes eux-mêmes (par exemple Honoré de Balzac[132] ou François Rabelais)[133]ne dédaignaient pas de s´intéresser à la cuisine ce qui était toujours populaire chez les représentants de la haute société.

---

[125] <<Le richelieu est fait de galettes d´amandes pilées, sucre, vanille, beurre, marasquin et oeufs (les blanc en enige dure), le tout cuit à feu doux, les galettes alternées ensuite de marmelade d´abricots et de frangipane, et pour finir l´appareil glacé au fondant>>(DDG2 289)

[126]<<L´apprêt à la Richelieu est celui de poissons (les filets seulement), panés, cuits au beurre et servis maître d´hôtel avec garniture de truffes>> (DDG2 289)

[127]<<la garniture à la Richelieu est faite de tomates et de champignons farcis et gratinés, le laitues braisées et de pommes rissolées. Elle accompagne les barons, gigots et autres grosses pièces de boucherie.>> (DDG2 289)

[128] (DDG2 253)

[129]<<Cette garniture, de truffes entières cuites à l´étuvée, est accompagnée du fonds de cuisson, déglacé au madère ou au porto, et de jus de veau lié>>(DDG2 253)

[130] (DDG2 238)

[131] (DDG2 238)

[132] D´après les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* , Honoré de Balzac était un gros mangeur, mais aussi un gourmand, il s´intéressait beaucoup à la cuisine, il a même rédigé la preface du livre *Le gastronome français ou l´art de bien vivre*. En 1835 il a publié *Physiologie gastronomique* , une étude sur

Pour le moment nous allons nous concentrer sur les plats ou des produits gastronomiques qui ont été dédiés aux écrivains. Le premier exemple dont nous allons parler, c´est <<**Marivaux**>>, comme il pourrait être assez facile à déduire, cette appellation vient <<du nom de l´écrivain français du XVIIIe siècle>> et elle désigne des garnitures. En ce qui concerne la cuisine française, le nom de Marivaux est lié par exemple a la boucherie ou aux oeufs (il y a des pièces de boucherie <<**à la Marivaux**>>[134] ou les oeufs <<**à la Marivaux**>>[135]).

Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, nous pouvons trouver un certain nombre de <<**chateaubriands**>> dont le plus connu pourrait être celui qui signifie la grillade de boeuf. Nous avons trouvé deux explications possibles en ce qui concerne l´origine de ce mot. Premièrement, cela aurait pu être Montmireil, le cuisinier de l´écrivain Chateubriand, qui a inventé cette grillade et puis la dénommée en l´honneur de son maître. Deuxièmement, la grillade aurait pu être dénommée d´après la ville de Châteaubriant à cause du fait que c´est un grand centre d´élevage. Toutefois, nous devons ajouter que les auteurs d´*Histoire de la cuisine et des cuisiniers* préfèrent la première explication en qualifiant la deuxième comme <<fantaisiste>>.[136] Au sujet du lexique culinaire français, il faut mentionner que ce n´est pas seulement ladite grillade qui est dédiée à Chateaubriand. Il ne faut pas oublier la sauce <<**Chateaubriand**>>[137] dont l´appellation est dérivée de la grillade sousnommée, parce qu´<<elle accompagnait, autrefois, le chateaubriand>>[138] ou les oeufs <<**Chateaubriand**>>[139] dont <<le rapport avec l´écrivain n´est pas clair.>>[140]

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, un gastronome français célèbre qui vivait à peu près dans la même époque que Balzac.(DDG1 100 et 174)

[133] (DDG1 100 et DDG2 269)

[134] <<Les pièces de boucherie à la Marivaux , sont accompagnées de croustades en appareil à pommes duchesse remplies de brunoise de carottes, de céleri, de fonds d´artichauds et de champignons, le tout gratiné avec béchamel et parmesan et escorté de haricots verts, sauce demi-glace ou fonds de veau lié.>> (DDG2 110)

[135] <<Les oeufs Marivaux, mollets ou pochés, sont dressés dans un flan garni d´un salpicon de champignons et de trouffes nappés de demi-glace au madère>>(DDG2 110)

[136] (HCC 161)

[137] La sauce <<chateubriand>> est une <<réduction de vin blanc avec échalote hachée, mouillée de demi-glace, réduite de nouveau avant qu´on y ajoute, hors du feu, beurre frais, estragon haché, jus de citron et cayenne. (DDG1 235)

[138] (DDG1 235)

[139] Les oeufs <<Chateaubriand>> sont des <<oeufs, mollets ou pochés, dressés dans des fonds d´artichauts, remplis de béarnaise, nappés de fonds de veau reduit et beurré, et accompagnés d´un légume vert lié au beurre.>> (DDG1 235)

[140] (DDG1 235)

Il y a un autre plat qui pourrait nous venir à l´esprit si nous réfléchissons aux appellations culinaires en rapport avec les écrivains – c´est la <<**salade Francillon**>> qui a été << inventée par Alexandre Dumas fils, pour la pièce du théâtre du même nom>>[141] La première de cette pièce du théâtre s´est déroulée le 9 janvier 1887, à la Comédie Française. Au cours de la pièce , un personnage a décrit la composition détaillée de la salade. Le lendemain, le restaurant Brebant l´a ajoutée à sa carte et l´a commencée à offrir à ses clients ce qui lui a apporté le succès immédiat.[142]

Nous venons probablement de nous rendre compte du fait qu´il y un grand nombre d´appellations culinaires inspirées par de différentes cathégories des gens dans le vocabulaire français lié à la gastronomie. Néanmois, il est nécessaire de mentionner que le nombre des dénominations inspirées par les lieux dont nous allons parler dans le chapitre qui suit pourrait être encore plus grand.

Les dénominations nées sur la base de la métonymie inspirée par des appellations des lieux

Dans le chapitre précédent nous avons déjà mentionné le fait que le nombre des dénominations culinaires inspirées par des appellations des lieux est assez considérable, c´est pourquoi nous allons diviser ce chapitre en quatres parties. La première partie sera consacrée aux dénominations inspirées par les villes, la deuxième partie sera dédiée aux appellations d´après les châteaux, dans la troisiéme partie nous allons nous concentrer sur les appellations d´après les pays et dans la quatrième et à la fois dernière partie, nous allons nous orienter vers les cas speciaux.

Tout d´abord il faut mentionner que dans des chapitres précédents, nous avons déjà heurté à quelques appellations culinaires inspirées par des nom des villes par exemples <<**filles de La Rochelle**>> , les bouchées au chocolat particulières au terroir de Charente-

[141] (HCC 163)
[142] (HCC 163)

Maritime[143] << **grisettes de Montpellier**>>, ce qui sont aussi des friandises[144] ou les<<**violettes de Toulouse**>>[145].

Toutefois, ils existent beaucoup d´autres dénominations de cette sorte comme <<**sauce nantua**>> [146] ce qui est un produit de terroir d´Ain[147]. La sauce tire son nom <<de la petite ville du Bugey chère à tous les gastronomes>>[148]Un autre cas de ce type est <<**minervois**>>, une boisson typique pour le terroir d´Aude[149], plus précisement c´est une sorte de vin cru rouge dont le nom <<vient de la ville de Minerve, édifiée dans la Gaule narbonnaise>>[150].Puis nous pouvons mentionner <<**pithiviers**>> ce qui est un <<gâteau feuilleté à la crème d´amandes>> qui a été dénommé d´après<< la ville de Pithiviers dont c´est une spécialité>>[151]

Dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y aussi quelques types de fromage qui ont été dénommés d´après une ville comme <<**cheddar**>>, le fromage au lait de vache à pâte pressée et dure. Il est considéré comme le fromage le plus populaire du Royaume-Uni.<<Il tient son nom de la petite ville d´où il est originaire>>[152]Dans la cuisine française nous pouvons trouver au moins encore un fromage au lait de vache à pâte pressée et dure qui a été dénommé d´après une ville – il s´appelle <<**gruyère**>> et <<il est originaire de la petite ville de Gruyère>>[153].<<**gouda**>> est une sorte de fromage au lait de vache à pâte demi-dure qui a été dénomée d´après Gouda, une petite ville située au Pays-Bas. Anne Iburg, l´auteur de la petite encyclopédie *Les Fromages*, considère Gouda comme <<le plus important fromage hollandais>>[154].

Le dernier exemple des dénominations culinaires issues des appellations des villes que nous allons donner c´est <<**marseillottes de Marseille**>> ce qui désigne les friandises typiques pour le terroir de Bouches-du-Rhône.[155] Nous venons de donner seulement

---

[143] (BG 232)
[144] (BG 437)
[145] (DDG2 408)
[146] Sauce nantua est <<une réduction passé à l´étamine, de béchamel additionnée de crème,de cuisson et de beurre d ´écrevisses, d´un peu de cognac et d´une pointe de cayenne>>(DDG2 154)
[147] (BG 33)
[148] (DDG2 154)
[149] (BG 147)
[150] (DDG2 129).
[151] (DDG2 226)
[152] (F 86)
[153] (F 133)
[154] (F124)
[155] (BG 171).

quelques exemples de ce type des appellations culinaires que nous avons trouvés, parce que cette cathégorie est vraiment ample. Il faut dire que la cathégorie à suivre n´est certaimement pas beaucoup plus petite.

Comme nous avons déjà touché dans le paragraphe précédant, dans le vocabulaire français lié à la gastronomie, il y a un grand nombre des dénominations qui sont probablement issues des appellations des châteaux. Ce qui pourrait nous paraitre intéressant c´est le fait que presque toutes les dénominations de cette sorte que nous avons trouvées sont les dénominations de différentes sortes de vin.

Voilà des exemples : <<**L´abbé-gorsse**>>[156], <<**Arche**>>[157], <<**Arche-lafaurie**>>[158], <<**Beauséjour**>>[159], <<**Beausite**>>[160], <<**Beauvilliers**>>[161], <<**Belgrave**>>[162], <<**Bellevue saint-lambert**>>[163], <<**Caillou**>>[164], <<**Duplessis**>>[165], <<**Figeac**>>[166], <<**Lafon**>>[167], <<**Malecot-dresse**>>[168], <<**Marbuzet**>>[169], <<**Myrat**>>[170], <<**Nairac**>>[171], <<**Pavie**>>[172], <<**Pedesclaux**>>[173], <<**Pouget**>>[174], <<**Saransot-dupré**>>[175]. Ce sont seulement les exemples choisis, il s´ensuit que le nombre d´appellations de cette sorte est très grand.

En voyant tous ces exemples sounommés, une question pourrait nous venir à l´ésprit : Pourquoi un tel nombre de dénominations des vins est-il issu d´une appellation d´un château ? Nous devons admettre que nous ne sommes pas arrivés à trouver une seule réponse claire à cette question. Néanmoins, il est possible que ce phénomène pourrait être attribué au fait que un nombre considérable d´habitants des châteaux aimaient boire du vin,

---

[156] (DDG1 20)
[157] (DDG1 72)
[158] (DDG1 73)
[159] (DDG1 119)
[160] (DDG1 119)
[161] (DDG1 119),
[162] (DDG1 124)
[163] (DDG1 126)
[164] (DDG1 196)
[165] (DDG1 387)
[166] (DDG1 331)
[167] (DDG2 64)
[168] (DDG2 101)
[169] (DDG2 105)
[170] (DDG2 151
[171] (DDG2 154)
[172] (DDG2 210)
[173] (DDG2 211)
[174] (DDG2 247)
[175] (DDG2 338)

ce qui aurait pu être la raison pour laquelle auprès des châteaux, il y avait souvent des vignobles dont les vignes était travaillées pour obtenir du vin. Cela aurait pu être comment une sorte de vin est née. Il aurait été naturel que la sorte de vin ait été dénommée d´après le château ou elle a pris naissance. Toutefois nous devons souligner que ce n´est qu´une des explications possibles de ce phénomène.

Maintenant, nous allons parler des appellations culinaires qui ont été inspirées par des dénominations des pays de la France. Le premier exemple que nous allons donner c´est <<**queyras**>> . Cette dénomination désigne un <<fromage fermier au lait de vache , à pâté molle fermentée, à croûte lavée>>[176] Ce fromage est fabriqué dans <<le pays dont il porte le nom, au pied du col de l´Izoard>>[177] Le deuxième exemple est <<**coeur de bray**>>. Cette appellation signifie aussi un fromage, plus précisement dit un <<fromage blanc au lait de vache, très crémeux, fabriqué dans la pays de Bray>>[178] Le troisième et en même temps le dernier exemple dont nous allons parler pour illustrer ce type des dénominations est <<**calvados**>>. Cette boisson alcoolique a été aussi dénomée d´après un pays de France, car <<Calvados designait un pays de Normandie, grand producteur d´eaux-de-vie de cidre, avant de devenir le nom d´un département>>[179]. Les auteurs de *Dictionnaire de l´académie des gastronomes* décrivent ce produit comme << eau-de-vie de cidre>>[180]. Nous devons faire remarquer qu´il y a beaucoup d´autres lieux qui ont servi comme les sources d´inspiration des inventeurs des dénominations culinaires – par exemple des villages, des monastrères, des vallés, des îles, des ports et beaucoup d´autres.

En ce qui concerne les appellations gastronomiques d´après des villages, voilà quelques exemples : <<**beauford**>> ce qui est <<un fromage de montagne dont le nom vient d´un petit village près d´Albertville où le fromage est fabriqué à l´origine>>[181] <<**cabrales**>> ce qui est un type de fromage qui est <<exclusivement produit dans du même nom et dans trois autres villages d´Astrurie, dans le nord de l´Espagne>>[182] ou

---

[176] (DDG2 266)
[177] (DDG2 266)
[178] (DDG1 264)
[179] (DDG1 197)
[180] (DDG1 197)
[181] (F 58)
[182] (F 74)

<<**chaource**>>, un fromage au lait de vache qui <<porte le nom du village de Chaource, dans l´Aube>>[183] .

Quant à dénominations d´après des monastères, nous pouvons mentionner par exemple <<**abondance**>>, un fromage au lait de vache à pâte pressée demi-dure qui a été <<inventé au Ve siècle, dans un monastère appelé Abondance[184]. >>[185]ou <<**estrom**>>, un fromage au lait de vache à pâte pressée et non-cuite qui <<tire son nom du vieux monastère d´Estrom, sur l´île danoise de Sjaelland.>>[186] .

Au sujet des dénominations d´après les vallés, nous pouvons nommer par exemple <<**emmental**>>, un fromage au lait de vache qui tire son nome de la vallé de l´Emme[187], <<**bethmale**>>, un fromage pyrenéen qui a été dénommé d´après de la vallée du même nom[188] ou <<munster>> ce qui est un fromage aussi, il porte le nom de la vallé alsacienne de Munster[189].

Il faut dire que nous avons trouvé relativement peu d´exemples des dénominations d´après des iles et des ports, cependant nous en avons trouvé quelques comme <<**édam**>>, un fromage d´origine hollandaise qui <<tire son nom d´un petit port sur l´Isselmeer, au nord d´Amsterdam>>[190]ou <<**São Jorge**>>, un fromage d´origine portugaise qui <<vient de l´ile de São Jorge, dans les Açores>> Nous pouvons aussi mentionner un exemple un peu compliqué et c´est <<Pico>>, un fromage au lait de vache, à pâte molle dont l´origine n´est pas vraiment claire car ne nous pouvons pas précisement dire si sa dénomination est issue de l´ile de même nom ou du mont qui a aussi le même nom.[191]

À quelques pages précédentes nous avons mentionné beaucoup d´exemples des dénominations des fromages et des vins et il faut dire qu´il y en a bien des fois plus dans le lexique français lié à la gastronomie, car la France est un pays des fromages et du vin. Nous pouvons dire que la France est un pays de la gastronomie en général, ce qui pourrait être la raison pour laquelle dans la langue française il y a un tel grand nombre de dénominations culinaires vraiment intéressantes.

---

[183] (F 85)
[184] <<Un monastère du même nom existe encore dans les Alpes de Haute-Savoie.>> (F 42)
[185] (F 42)
[186] (F 107)
[187] (F 100)
[188] (DDG1 132)
[189] (DDG1 132)
[190] (F 98)
[191] (F 219)

CONCLUSION

Notre travail était dédié à l´origine des mots français liés à la gastronomie. Nous avons choisi a peu près 200 dénominations culinaires avec lesquelles nous avons travaillé. Il faut dire que dans la majorité c´était les dénominations des plats régionaux ou des produits du terroir. Dans la première partie de notre travail nous avons recherché de quelles langues elles viennent. Dans la deuxième partie, nous nous sommes concetrés sur la motivation des appellations culinaires, ça veut dire par quoi l´inventeur de la dénomination aurait pu être motivé. Dans la troisième partie nous nous sommes orientés vers les dénominations culinaires figuratives, précisement dit sur celles qui sont nées sur la base de la métonymie ou de la métaphore. Nous avons voulu trouver ce que la métaphore ou la métonymie aurait pu signifier. Par conséquent, le but de notre travail était de trouver des tendances générales en ce qui concerne l´origine et la motivations des mots français liés à la gastronomie et de rechercher par quoi les dénominations gastronomiques figuratives nées sur la base de la métaphore ou de la métonymie auraient pu être inspirées.En plus nous avons visé à faire remarquer les particularités du lexique culinaire français.

Comme nous avons déjà mentionné dans le paragraphe précédent, nous avons voulu trouver des tendances générales. Nous n´avons pas visé à obternir des données précises parce qu´ en cherchant l´origine d´un mot nous ne trouvons pas toujours une réponse tout à fait claire et certaine. Néanmoins, il est possible de trouver quelques tendances en ce qui concerne les thèmes sousnommés. Voilà à quoi nous avons parvenu :

En ce qui concerne les langues qui ont influencé le lexique français lié à la gastronomie, c´était surtout le latin (principalement si nous parlons des aliments de base comme **lait**, **pain** ou **viande**), mais aussi le grec (par exemple **margarine** ou **absinthe**) ce qui pourrait être attribué à l´avancement de l´empire grec antique, puis c´était principalement les langues des pays voisins de la France comme l´italien (p.e. **gnocchi** ou **risotto**), l´allemand (p.e. **Kirschwasser** ou **Leberwurst**) et l´anglais.(**sandwich**)

Au sujet de la motivation des dénominations culinaires, nous avons trouvé que les plats ou les produits gastronomiques sont souvent dénommés d´après les ingrédients (par exemple **hydromel, bifteck**), d´après la façon de préparer (comme **bouillon** ou **fricassé**) ou d´après leur influence sur l´homme (comme **eau-de-vie** ou **vespetro**).

Quant aux dénominations culinaires figuratives, il faut dire qu´il y en a un grand nombre dans le lexique français culinaire. Nous nous sommes concetrés seulement sur celles qui ont pris naissance sur la base de la métonymie et de la métaphore. Au sujet des dénominations culinaires nées sur la base de là métaphore, nous avons trouvé quelques exemples vraiment intéressants même parmi les produits bien connus comme **croissant**.

Nous avons trouvé un tel nombre des dénominations gastronomiques nées sur la base de la métonymie que nous avons du les diviser encore en deux grands groupes – les dénominations inspirées par des différentes cathégories des gens et les dénominations inspirées par des appellations des lieux (p.e. des châteaux, montagnes, villes, villages, vallés, ports, etc.). En ce qui concerne les cathégories des gens qui ont inspirées les inventeurs les dénominations gastronomiques, c´était souvent les femmes (car les femmes ont toujours été une des plus grandes sources d´inspiration) ou les gens de la classe dominante, les rois, les rennes, les aristocrats, les personnages réligieux et aussi les artistes, surtout les écrivains. Il ne faut pas oublier le fait que les inventeurs des dénominations gastronomiques ont parfois dénommé le produit ou le plat d´après eux-mêmes.

Dans notre travail, nous avons éclairci certaines tendances au sujet de l´origine et la motivation des mots liés à la gastronomie. En ce qui concerne les dénominations figuratives, nous avons trouvé les sources d´inspiration principales probables. Néanmoins, il faut dire qu´à part de l´origine des mots, nous avons aussi arrivé à mieux comprendre la cuisine française qui fait une grande partie de la culture française.

RÉSUMÉ V ČEŠTINĚ

V naší práci *Francouzská gastronomie (produkty-pokrmy) z hlediska etymologie* jsme se zaměřili na původ a motivaci francouzských slov týkajících se kuchyně a dále na názvy pokrmů a produktů, které vznikly na základě obrazného pojmenování. Soustředili jsme se zejména na pojmenování vzniklá na základě metafory a metonymie.

Na začátku jsme vybrali přibližně dvě stě názvů pokrmů a gastronomických produktů, s nimiž jsme poté pracovali. Je třeba zmínit, že jsme se zaměřili zejména na místní speciality a typické produkty daných oblastí. V první kapitole jsme studovali původ názvů pokrmů, co se týká jazyků, ze kterých patrně přešly do francouzštiny. Snažili jsme se odhalit, které jazyky nejvíce ovlivnily francouzskou slovní zásobu v oblasti gastronomie. Ve druhé kapitole jsme se věnovali názvům motivovaným, to znamená těm, které vznikly na základě určitého záměru tvůrce pojmenování, který je přímo patrný z názvu pokrmu či produktu. Ve třetí kapitole jsme se zabývali kulinářskými názvy, které vznikly na základě obrazného pojmenování, zaměřili jsme se na ty, které vznikly na základě metafory a metonymie. Vzhledem k tomu, že původ slov, ať už jde o slova z jakékoli oblasti, je poměrně často neznámý či nejistý, nebylo cílem naší práce zjistit přesná data, ale spíše obecné tendence týkající se původu a motivace francouzských slov ohledně kuchyně a možné inspirace tvůrců obrazných pojmenování pokrmů či produktů.

V první kapitole, tedy v kapitole týkající původu francouzských slov z oblasti gastronomie, se nám podařilo zjistit, že mnoho slov, zejména tedy těch, která označují základní potraviny (pain, lait, viande) je latinského původu, což tedy vzhledem k tomu, že francouzština je románský jazyk, není nijak překvapivé. Za zajímavější bychom mohli považovat skutečnost, že nemalé množství francouzských slov týkajících se kuchyně je původu řeckého. Tento fakt může pravděpodobně souviset se skutečností, že Řecko svého času patřilo mezi nejvyspělejší oblasti Evropy, a proto se můžeme domnívat, že zde mnohé pokrmy či produkty vznikly, případně se odtud rozšířily dále a ponechaly si svůj "pořečtěný" název. Mnoho francouzských slov týkajících se gastronomie pochází z jazyků států, které s Francií přímo sousedí, to znamená např. z italštiny či němčiny.

Ve druhé kapitole jsme se zabývali kulinářskými výrazy motivovanými. Zjistili jsme, že mnohé výrazy vznikly na základě názvů ingrediencí, které daný pokrm obsahuje, případně tyto výrazy nějakým způsobem naznačují či charakterizují způsob, jakým se daný pokrm připravuje. Do další skupiny motivovaných názvů jsme zařadili ty názvy, které vznikly na základě vlivu daného pokrmu na člověka (např. eau-de-vie nebo vespetro).

Třetí kapitola byla věnována kulinářským názvům, které vznikly na základě obrazného pojmenování, v tomto případě buď na základě metafory, nebo metonymie. Je třeba říci, že někdy je opravdu těžké odhadnout, zda se jedná spíše o metaforu či metonymii, avšak nutno podotknout, že jsme se snažili používat nejlépe odhadnutelné příklady. V části věnované pokrmům a produktům pojmenovaným na základě metafory jsme se zabývali produkty a pokrmy, jejichž názvy vznikly na základě vnější – fyzické - podobnosti s nějakou jinou věcí – např. croissant, pavé, carré. V části věnované pokrmům a produktům pojmenovaným na základě metonymie, jsme se věnovali kulinářským názvům, které vznikly na základě určitého logického vztahu k nějaké jiné skutečnosti. Pojmenování na základě metonymie se v námi sledovaném vzorku slov vyskytovalo tak často, že jsme tuto kategorii rozdělili ještě do dalších dvou podkategorií – tj. pojmenování podle osob a pojmenování podle míst.

V části zabývající se pojmenováními podle osob jsme dospěli k názoru, že jedním z největších zdrojů inspirace byly patrně ženy, další oblíbenou skupinou byli příslušníci vládnoucí třídy, aristokracie, církevní hodnostáři či osoby jinak spojené s církví a vírou a v neposlední řadě také umělci, zejména pak básníci.

Druhou skupinu pojmenování na základě metonymie tvoří pojmenování podle míst. Většina pokrmů a produktů, jejichž název se řadí do této skupiny, byla pojmenována podle měst, vesnic, hor, údolí, hradů či přístavů. Velkou skupinu zde tvoří názvy vín, které jsou velmi často odvozeny od názvů hradů.

Je třeba říci, že hlavní tendence ohledně původu a motivace francouzských slov týkajících se kuchyně se nám pravděpodobně podařilo vypátrat, stejně tak jako hlavní zdroje inspirace autorů obrazných pojmenování francouzských gastronomických produktů a pokrmů, avšak je třeba říci, že jakékoli údaje ohledně etymologie můžeme zřídkakdy považovat za jisté. Kromě výše zmíněných zjištěných tendencí jsme se v naší práci také snažili poukázat na zvláštnosti některých kulinářských výrazů, ať už se týká jejich formy či původu.

Ačkoli se tato práce zabývá zejména původem slov, je třeba říci, že při zkoumání původu slov se člověk nutně musí dozvědět mnohé o samotné věci, jevu nebo skutečnosti, které slovo označuje, a tak se v naší práci setkáme i s mnohými faktografickými údaji nejen ohledně francouzské kuchyně a jednotlivých pokrmů a produktů jako takových, ale také ohledně francouzské společnosti a historie, což by mimo jiné mohlo přispět budoucím učitelům francouzštiny k většímu rozhledu v oblasti francouzské kultury.

BIBLIOGRAPHIE

D´AIGU, Raymond et alii. *Dictionnaire de l´académie des gastronomes A-G*. Paris: Prisma, 1962.

D´AIGU, Raymond et alii. *Dictionnaire de l´académie des gastronomes H-Z*. Paris: Prisma, 1962.

DICONNE, Joël. *Fromages et desserts*. Paris: Delgrave Édition, 2007. Les Mini-maxi: Éditions LT Jacques Lanore. ISBN 2-86268-353-1.

IBURG, Anne. *Les Fromages*: *Fabrication, origine, varietés, recettes*. adaptation française de Gisèle Pierson. Paris: Gründ, 2008. Les petits encyclos. ISBN 978-2-7000-2376-3.

Collectif d´auteurs. *Petit Larousse illustré*. Paris: Libraire Larousse, 1990. ISBN 2-03-301191-7

LECLERC, Thibault. *Le Bottin Gourmand 2000: Le Meilleur de la France*. Paris: Les Edition du Bottin Gourmand, 1999. ISBN 9-913306-11-X.

POULAIN, Jean-Pierre et NEIRICK Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*. 5e édition augmentée. Paris: Delagrave édition, 2004. ISBN 2-206-03292-9.

LISTE DE TERMES EMPLOYÉS

Étymologie – une science qui étudie l´origine des mots

Dénomination figurative – une dénomination indirecte qui est souvent utilisée dans les belles lettres, surtout dans la poésie et dont le signe caractéristique est le fait qu´elle a pris naissance sur la base de la figuration du sens

Métaphore – une dénomination figurative qui est née en raison de la figuration du sens d´une chose à l´autre sur la base de leur similitude externe.

Métonymie – une dénomination figurative qui est née en raison de la figuration du sens d´une chose à l´autre sur la base de leur similitude interne - il y a un certain lien logique entre les deux choses.

LISTE D´ABRÉVIATIONS

DDG1 – D´AIGU, Raymond et alii. *Dictionnaire de l´académie des gastronomes A-G*. Paris: Prisma, 1962.

DDG2 – D´AIGU, Raymond et alii. *Dictionnaire de l´académie des gastronomes H-Z*. Paris: Prisma, 1962.

BG – LECLERC, Thibault. *Le Bottin Gourmand 2000: Le Meilleur de la France*. Paris: Les Edition du Bottin Gourmand, 1999. ISBN 9-913306-11-X.

F&D – DICONNE, Joël. *Fromages et desserts*. Paris: Delgrave Édition, 2007. Les Mini-maxi: Éditions LT Jacques Lanore. ISBN 2-86268-353-1.

PLI – Collectif d´auteurs. *Petit Larousse illustré*. Paris: Libraire Larousse, 1990. ISBN 2-03-301191-7

HCC – POULAIN, Jean-Pierre et NEIRICK Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*. 5e édition augmentée. Paris: Delagrave édition, 2004. ISBN 2-206-03292-9.

F – IBURG, Anne. *Les Fromages*: *Fabrication, origine, varietés, recettes*. adaptation française de Gisèle Pierson. Paris: Gründ, 2008. Les petits encyclos. ISBN 978-2-7000-2376-3.