

INTRODUCTION. DES METS ET DES MOTS.  
MIGRATIONS ET RENCONTRES GASTRONOMIQUES SOUS L'ANGLE DES LANGUES-CULTURES

Loredana Trovato

La paronomase du titre de ce numéro de « Scrittura migranti » met en lumière la dynamique bidirectionnelle entre les mots et les mets, qui se produit en un dialogue constant et mutuel. La gastronomie, en tant que langage universel, reflète les migrations et les échanges culturels, façonnant ainsi l'identité culinaire et socioculturelle d'un peuple. Les mets vont au-delà de la simple satisfaction des besoins nutritionnels ; ils incarnent des valeurs et des traditions, tout en étant le miroir des territoires et de leur histoire. L'idée à la base de ce numéro est l'acceptation large de la notion de « migration gastronomique », englobant non seulement le déplacement géographique des populations, mais aussi les échanges symboliques et sociaux des langues et des cultures d'origine avec celles d'accueil. En partant du principe que la culture gastronomique résulte pour la plupart des migrations, l'objectif est d'explorer les interactions entre les cultures italienne, française et francophone à travers le prisme des sciences du langage. Les articles présentés soulignent les relations étroites entre ces langues-cultures, tout en envisageant la migration des mets et des mots comme une opportunité de rencontre et de compréhension mutuelle entre les peuples.

*Mots-clés*

Mots ; Mets ; Migrations gastronomiques ; Sciences du langage.

INTRODUCTION. FOOD AND WORDS.  
MIGRATION AND GASTRONOMIC ENCOUNTERS FROM THE PERSPECTIVE OF LANGUAGE AND  
CULTURE

The paronomasia in the title of this issue of « Scrittura migrant » highlights the two-way dynamic between words and food, which occurs in a constant and mutual dialogue. Gastronomy, as a universal language, reflects migrations and cultural exchanges, shaping the culinary and socio-cultural identity of a people. Food goes beyond simply satisfying nutritional needs; it embodies values and traditions, while at the same time mirroring territories and their history. The idea behind this issue is the broad acceptance of the notion of «gastronomic migration», encompassing not only the geographical movement of populations, but also the symbolic and social exchanges between the languages and cultures of origin and those of destination. Starting from the premise that gastronomic culture is for the most part the result of migration, the aim is to explore the interactions between Italian, French and Francophone cultures through the prism of language sciences. The articles presented highlight the close relationship between these languages and cultures, while looking at the migration of food and words as an opportunity for encounters and mutual understanding between peoples.

*Keywords*

Words; Food; Gastronomic migrations; Language sciences.

<https://doi.org/10.6092/issn.2035-7141/21125>

## INTRODUCTION. DES METS ET DES MOTS.

### MIGRATIONS ET RENCONTRES GASTRONOMIQUES SOUS L'ANGLE DES LANGUES-CULTURES

Loredana Trovato

#### *Des mets et des mots*

La paronomase du titre révèle immédiatement la relation subtile et profonde entre l'alimentation – et, au sens large, la gastronomie – et la langue. Cette relation est au cœur des intérêts des articles qui composent ce numéro de « Scrittura migranti ». En effet, au-delà de leur similarité phonétique, le rapport intrinsèquement bidirectionnel entre ces deux termes influence nos choix alimentaires et notre langage, en déterminant même le processus d'évolution culturelle d'un peuple ainsi que de structuration et configuration identitaires, sans oublier les dynamiques communicationnels. Les deux termes peuvent également être envisagés comme deux symbiotes, en raison de leur relation mutualiste : les mots enrichissent notre expérience culinaire en nous permettant de mieux comprendre et apprécier les mets, tandis que les mets enrichissent notre langue en inspirant de nouveaux mots et expressions. Dans certains cas, la cuisine a même donné naissance à une terminologie propre : pensons à des mots tels que *gourmet*, *délicatesse* ou *savoureux*, qui sont nés du besoin de décrire des expériences culinaires spécifiques. De plus, les noms des plats eux-mêmes, souvent dérivés d'autres langues, témoignent de l'histoire de la cuisine ; cette dernière est le fruit d'un mouvement global et mondialisé *ante litteram*, qui a toujours bénéficié des interactions et des échanges entre les communautés et leurs territoires.

La gastronomie, ou « l'art de la bonne chère »<sup>1</sup>, est donc bien plus qu'une science reliée au simple acte de manger. Elle est un langage universel qui témoigne de l'histoire des peuples, de leurs migrations et de leurs échanges culturels. Il n'est

---

<sup>1</sup> C'est la définition donnée par le *Grand Robert de la langue française*, édition en ligne et en abonnement annuel. <https://grandrobert.lerobert.com/robert.asp> (*Ad vocem*). Les autres références seront indiquées dans le corps du texte entre parenthèses par le sigle (GRLF 2024).

donc pas surprenant que, à travers les siècles, la relation entre les mets et les mots ait tissé la toile d'une identité culinaire et lexiculturelle riche et variée, qui a fait l'objet de plusieurs études aux approches et aux perspectives différentes<sup>2</sup>. Loin de se limiter à des aliments satisfaisant nos besoins nutritionnels, les mets reflètent les valeurs et les traditions d'un peuple et portent une signification précise qui relie les plans sémiotique, sémantique et social dans les actes de préparer, partager et consommer les plats. Les mets sont en outre le miroir d'un territoire et de ses traits géomorphologiques : prenons le cas de la cuisine méditerranéenne, dont les plats riches en huile d'olive, poissons et légumes résultent du climat, de la géographie et de la longue histoire de commerces, d'échanges et de partage qui a toujours caractérisé cette aire de l'Ancien Continent. En effet, toute l'histoire de la cuisine est une histoire d'échanges, de partage et de compromis. C'est Dan Jurafsky qui le rappelle dans son ouvrage *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu* (2014), où il relate quelques histoires de plats et de condiments venus de loin, ayant des origines et des saveurs différentes de celles que nous connaissons aujourd'hui, comme le *ketchup*, qui était à l'origine une sauce fermentée à base de poisson, provenant de Chine :

The story of ketchup is a fascinating window onto the great meetings of East and West that created foods we eat every day, telling us how sailors and merchants spent a thousand years melding the food preferences of the West and the East to form our modern cuisines. (Jurafsky 2014, 2)

Les mots, à l'instar des mets, sont des outils puissants pour exprimer et transmettre des idées, des émotions et des savoirs. La langue est le véhicule principal de la culture et joue un rôle essentiel dans la perpétuation des traditions culinaires. À travers les mots, les recettes sont partagées, les techniques de cuisine sont enseignées, et les expériences gustatives sont décrites. Les mots ont également le

---

<sup>2</sup> Il n'est vraiment pas possible de rendre compte de toute la bibliographie à cause de l'ampleur des approches et des perspectives sous lesquelles on peut aborder les pratiques discursives sur l'alimentation et la gastronomie. Pour en comprendre l'importance, il suffit de se pencher sur deux aspects. Le premier, c'est que la gastronomie est considérée comme un « lieu de mémoire » (Ory 1992, 823-853) ; le deuxième porte sur l'acte de se nourrir, défini par Marcel Mauss comme « un phénomène social total » (1952, 147) des plus complexes, qui « touche à des questions essentielles pour la compréhension du fonctionnement d'une société » (Hache-Bissette et Saillard 2009, 11).

pouvoir de transformer notre perception des aliments. Un plat peut sembler plus appétissant lorsqu'il est décrit de manière poétique ou évocatrice. De même, le langage utilisé pour parler de la nourriture peut influencer nos choix alimentaires et notre appréciation des saveurs.

Et pourtant, la relation entre les *food studies* et les sciences du langage est un acquis récent de la recherche scientifique, car les questions principales concernant la nourriture, la gastronomie et les migrations ont été plutôt abordées sous l'angle de l'anthropologie, de la sémiotique et des sciences sociales, pour ne citer que les approches de type humaniste. Néanmoins, comme le soulignent Jillian R. Cavanaugh et Kathleen C. Riley (2017, 131) :

Language and food are intertwined not only through their orality, but also because both are signifying media through which humans negotiate their material and social existence. Many studies of language incidentally include data about growing, sharing, cooking, eating, and advertising food; similarly, many studies of food include linguistic data: words and genres representing food, speech acts organizing its production and consumption, texts detailing its preparation and distribution. And yet the many intrinsic relationships between language and food—between their material production and symbolic comprehension—have only begun to be explicitly theorized or conceptualized.

### *Migration de peuples et cultures gastronomiques*

Les migrations ont toujours joué un rôle crucial dans le développement des langues-cultures gastronomiques, en laissant une empreinte indélébile sur la cuisine des régions d'accueil. Cela commence avec la contribution fondamentale des peuples nomades qui, dès le début de l'histoire de l'humanité, ont été les vecteurs principaux de la diffusion, du métissage et du développement de pratiques et d'habitudes alimentaires.

Les célèbres routes des épices ont ensuite contribué à l'enrichissement et au métissage du lexique et des pratiques gastronomiques. Ces voies commerciales ont permis l'introduction de nouveaux ingrédients sur différents continents, accompagnés de termes spécifiques pour les décrire. Les épices, devenues des éléments essentiels de nombreuses cuisines à travers le monde, ont souvent voyagé le long des routes commerciales. La cannelle, originaire du Sri Lanka, est un exemple

précis de cet échange culinaire. Introduite en Europe par les marchands arabes, elle est devenue un ingrédient clé dans de nombreuses recettes européennes (Lallemand *et al.* 2000, 422).

Les explorations et les conquêtes ont pareillement enrichi le lexique gastronomique. Lors des Grandes Découvertes, les Espagnols et les Portugais ont ramené des ingrédients du Nouveau Monde tels que les tomates, le maïs et le chocolat. Ces produits ont non seulement transformé les habitudes alimentaires mais ont aussi introduit de nouveaux mots dans le vocabulaire culinaire européen.

Comme le résumait bien Kathleen C. Riley et Amy L. Paugh (2019, 43) :

[...] food has long been a medium of semiotic (mis)communication for peoples arriving at the doorstep of others. Whether in the form of spice trades, colonialism, or globalization, innumerable cross-cultural encounters have been instigated by and organized around food. For instance, spices became invested with power-laden values of status, hierarchy, and ethnic difference, and as a result transformed into a meaningful currency of cross-cultural dialogue. And the sorts of food-focused exchanges that took place in caravansaries and bazaars so long ago continue to unfold in consequential ways around the world today. These take place due to a range of migratory experiences, from the first acquisitive journeys of discovery by Europeans to the inquisitive jaunts of jet-setting tourists and the difficult treks of immigrants and refugees today.

La gastronomie mondiale est donc une mosaïque riche et complexe, tissée au fil des siècles par des mouvements humains constants. Ces migrations, qu'elles soient volontaires ou forcées, ont joué un rôle fondamental dans la diffusion des ingrédients, des techniques culinaires et des traditions alimentaires.

Le lexique gastronomique que nous utilisons aujourd'hui est ainsi un témoin vivant de cette histoire : il suffit de penser, par exemple, au mot  *Couscous* . Bien qu'il soit emblématique de la cuisine berbère, il a voyagé à travers l'Afrique du Nord et au-delà, devenant une partie intégrante du vocabulaire culinaire mondial.

La cuisine italienne est, à son tour, emblématique du rôle des migrations à l'époque moderne et de leur importance dans le processus de modification, voire de transformation, des goûts et des coutumes d'un peuple. Des aliments comme la  *pizza*  et la  *pasta*  sont entrés dans le régime alimentaire de plusieurs pays du monde, ainsi que dans leur vocabulaire, où ces termes, avec beaucoup d'autres, tels que  *spaghetti* ,  *lasagne* ,  *cappuccino* ,  *risotto* ,  *tiramisù*  ou  *mozzarella* , sont attestés dans les

dictionnaires depuis longtemps : en France, le mot *lasagne* est attesté dès 1640, tandis que le mot *pizzu* apparaît aux États-Unis dès le XIX<sup>e</sup> siècle, alors qu'en Italie il faudra attendre le XX<sup>e</sup> siècle pour qu'il soit reconnu comme un mot italien et non pas dialectal.

En se penchant sur les communautés migrantes, on peut citer la communauté italienne de Montréal, qui a appris aux Québécois la saveur des poivrons rouges ou du « sugo du dimanche » (Trovato 2024, 26). Malgré les températures rigoureuses de l'hiver canadien, les émigrants italiens n'ont pas renoncé à cultiver leurs jardins, où poussaient des aubergines, des tomates, des courgettes et d'autres légumes typiques du régime alimentaire méditerranéen, réussissant même à implanter des arbres tels que le figuier, le citronnier, le laurier et l'olivier. L'implantation de ces arbres ne sert pas uniquement à la survie des familles : il s'agit plutôt d'un acte symbolique qui apporte plaisir et bonheur, tout en maintenant un lien solide avec la terre d'origine. Cela ne caractérise pas seulement les Italiens de Canada, mais toutes les communautés qui « ont fait leur propre courage »<sup>3</sup> à l'étranger.

En France :

Les paysans italiens installés dans le Sud-Ouest pendant l'entre-deux-guerres sont à l'origine de transformations agraires importantes, du renforcement de la place occupée par le maïs qui conduit à la popularisation de la polenta, et également de la diversification de la cuisine locale avec l'utilisation beaucoup plus fréquente de courgettes, poivrons, haricots verts, tomates, pastèques, melons rouges, etc. ». (Saillard 2017, 165)

Pour rester en France, nous ne pouvons pas omettre le cas de l'immigration maghrébine, non seulement pour ses séquelles politiques et socioculturelles, mais aussi pour la popularisation de sa cuisine : outre le *couscous*, terme connu en France déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle, le *tajine* et le *taboulé* sont des plats désormais intégrés dans la culture culinaire française. Le premier s'est diffusé dans les dictionnaires vers la fin

---

<sup>3</sup> C'est le titre du film du metteur en scène Giovanni Princigalli, *Ho fatto il mio coraggio (J'ai fait mon propre courage)* (2009), « qui rend hommage, de manière respectueuse et poétique, documentaire et émotive, aux modestes paysans italiens émigrés au Canada, et surtout aux femmes, à leurs espoirs, leurs rêves, leurs souffrances » (« J'ai fait mon propre courage », un film de Giovanni Princigalli | Encyclopédie du MEM (montreal.qc.ca)>).

du XIXe siècle, tandis que le deuxième est très récent, car il a commencé à se répandre à partir de 1975 (GRLF 2024, *ad vocem*).

Les migrations ont également permis l'émergence des cuisines fusion, où différentes traditions culinaires se rencontrent et se mélangent. Cela se reflète et dans les plats eux-mêmes, et dans le langage utilisé pour les décrire. Par exemple, le terme « sushirrito » combine le sushi japonais et le burrito mexicain, illustrant comment le langage évolue avec la gastronomie. Il n'en va pas de même pour toutes les cuisines combinant des cultures alimentaires différentes, car comme le rappellent Kathleen C. Riley et Amy L. Paugh (2019, 44) :

Frequently, syncretic foods result from colonial imposition—that is, a new food is created out of a mix of the meaningful foodways of the colonial settlers and those they settle among and learn from. Foods such as these may then be re-filled with symbolic meaning as a local, heritage food—that is, a food handed down through the generations and celebrated as symbolic of this particular tradition.

Le lexique gastronomique est un héritage vivant des migrations humaines. Il est le reflet des rencontres, des échanges et des adaptations qui ont façonné notre monde culinaire. À travers le langage, nous préservons et célébrons la diversité culturelle et l'histoire collective de l'humanité. Chaque mot, chaque plat, raconte une histoire de voyages et de découvertes, nous rappelant que la gastronomie est, avant tout, un art partagé et un moyen favorisant les processus de compréhension interculturelle entre les peuples. Elle favorise le dialogue entre les cultures et permet de dépasser les barrières linguistiques et culturelles, en constituant en outre un miroir clair des dynamiques complexes des migrations humaines, ainsi que des valeurs et des symboles qui leur sont associés, comme le rappellent Kathleen C. Riley et Amy L. Paugh (2019, 100) :

In situations of cross-cultural contact and conflict, food is often translated and reframed, incorporated and rejected, mixed and purified and (re)invented. Sometimes distinctive food meanings are deliberately produced and marketed, but sometimes this happens in slightly less managed ways as salient foods are transformed into symbolic currency for human exchange. Loosed from their iconic and/or indexical moorings, decontextualized and recontextualized, new symbolic values are shaped.

*Présentation des articles*

Le point de départ de ce numéro est l'acception plus large du concept de « migration », considéré comme un déplacement de populations impliquant non seulement un simple déplacement géographique, mais surtout un déplacement à valeur symbolique et sociale des langues-cultures de départ, qui entrent progressivement en contact avec la/les langue/s culture/s d'accueil.

Partant du présupposé que la culture gastronomique est le fruit des migrations des peuples au fil du temps, nous avons voulu nous interroger, en particulier, sur les migrations et les rencontres gastronomiques concernant les cultures italienne, française et francophone, envisagées au prisme des sciences du langage. Les différents points de vue développés ainsi que les différentes perspectives adoptées mettent en évidence les rapports étroits qui ont caractérisé les deux langues-cultures à travers les siècles. Bien que les divisions et les conflits aient, eux aussi, contribué à dresser l'histoire des nations, leur métissage et leur dimension multiculturelle, nous envisagerons la migration de mets et de mots comme une occasion de rencontre et de compréhension mutuelle qui n'intéresse pas exclusivement la sphère franco-italienne, mais qui s'étend à l'échelle globale grâce aux processus de mondialisation et à la diffusion globale, voire virale, des cultures gastronomiques.

Les approches utilisées vont de la didactique, considérée comme une forme de migration de connaissances, compétences et savoir-faire, à la sociolinguistique, à l'analyse du discours, à la lexicologie comparative et à la lexicographie, en passant par des zones géographiques précises (Sardaigne, Québec, Suisse) ou par différents outils, tels que le web, les guides de voyage ou les dictionnaires. Nous les avons rassemblés en trois sections : *approches comparatives* ; *géogastronomie(s)* ; *gastronomie, genre et didactique du FLE*.

La première section comprend les articles de Lorenzo Devilla et Nicla Mercurio, Paola Labadessa, Stella Mangiapane et Sergio Piscopo.

L'étude de Lorenzo Devilla et Nicla Mercurio part du constat que les questions environnementales occupent une place prépondérante dans le débat public et privé depuis plusieurs années. Dans ce contexte, de nombreuses



entreprises, notamment dans le secteur de la production, adoptent des pratiques durables pour concilier les nouvelles valeurs éthiques avec leurs activités économiques. Cela se traduit par une communication active autour de leur RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), qui intègre également une dimension environnementale. Cette démarche vise à séduire un public qui, influencé par le mouvement du « néolocalisme », privilégie le local, l'authenticité et la tradition. De ces présupposés, leur article se propose d'explorer la communication durable sur les sites web de restaurants français et italiens qui ont été récompensés par une Étoile verte ou d'autres distinctions. En adoptant une approche à la fois qualitative et quantitative, comparant la France et l'Italie, ils analysent spécifiquement les choix linguistiques et les stratégies discursives mises en œuvre afin de comprendre comment ces restaurants gastronomiques se positionnent entre les dimensions mondiale et locale et dépassent la dichotomie tradition-innovation.

L'augmentation de dictionnaires et publications gastronomiques à l'échelle mondiale soulève des questions sur l'existence d'une lexicographie spécialisée et d'une science dédiée à l'étude lexicologique de la cuisine. C'est à partir de cette idée que Paola Labadessa développe sa réflexion, en introduisant le terme « gastronyme » pour mettre en avant les spécificités des noms de produits alimentaires. Elle analyse des gastronymes siciliens dans des textes touristiques en français, en se penchant sur les variations terminologiques liées à leur dénomination et traduction. En utilisant des travaux sur la traduction et des ressources comme la lexicographie italo-sicilienne, cette recherche examine le transfert des lexèmes culinaires entre les cultures sicilienne, italienne et française, ainsi que les formes hybrides de français en milieu francophone.

Stella Mangiapane se penche encore sur la perspective lexicologique et lexicographique, en analysant les migrations ou emprunts lexicaux des termes de la gastronomie italienne dans la langue française. Elle se concentre en particulier sur les noms des fromages italiens et sur leur représentation dans les dictionnaires, qu'ils soient monolingues français ou bilingues français-italien et italien-français. Et ce, dans le but de mettre en lumière comment certains éléments culturels italiens, ainsi

que les mots qui les désignent, ont été intégrés dans la langue française au fil du temps et par des voies et des histoires singulières.

Enfin, Sergio Piscopo propose une étude comparative franco-italienne qui examine la manière par laquelle les marques agroalimentaires Danone, Nestlé et Carte d'Or modifient leurs noms commerciaux et slogans pour mieux répondre aux attentes des consommateurs locaux. Plutôt que de se concentrer sur des traductions littérales, l'auteur s'intéresse aux mécanismes d'adaptation linguistique et culturelle, qui vont au-delà des méthodes traditionnelles de *localisation marketing*. Il cherche à analyser la tension entre l'ancrage culturel local et l'identité globale dans le cadre du néo-localisme, afin d'offrir une nouvelle perspective sur le marketing des marques agroalimentaires. Il illustre en outre les modalités à travers lesquelles ces marques réussissent à combiner universalité et ancrage local pour renforcer l'attachement des consommateurs à des valeurs communes.

La deuxième section recueille les études sur la/les "géogastronomie(s)"<sup>4</sup>, où l'accent est posé sur quelques spécificités régionales, comme dans le cas des dénominations des produits sardes, ou sur une aire géographique de la francophonie, comme le Québec et la Suisse. L'approche restant essentiellement comparative, ces articles permettent de dresser une petite carte géogastronomique reliant la France aux pays francophones et l'Italie à ses régions.

Le travail de Francesca Chessa et Cosimo De Giovanni met en lumière l'importance des noms de produits gastronomiques sardes dans un marché de plus en plus globalisé. En effet, la manière dont ces produits sont dénommés joue un rôle crucial dans leur perception par les consommateurs. Cela reflète non seulement leur authenticité et leur lien avec le terroir, mais aussi leur valeur culturelle. L'adaptation des noms pour répondre aux attentes du marché tout en préservant la tradition est une tâche très délicate à accomplir. Les stratégies telles que l'utilisation de noms polylexicaux ou l'intégration de toponymes et d'éléments dialectaux montrent à quel point la dénomination peut être un outil puissant pour raconter une histoire et renforcer l'identité culturelle. Les auteurs montrent en outre les tensions

---

<sup>4</sup> La définition est à nous.

qui peuvent exister entre le respect des traditions et les exigences commerciales modernes, soulignant que les noms de ces produits ne se réduisent pas à de simples étiquettes, mais deviennent de véritables vecteurs de culture et d'identité.

Avec l'article de Sergio Piraro, nous partons pour le Canada pour explorer les publications de Jehane Benoît, une auteure québécoise des années 1950, renommée pour ses livres de cuisine. Le but principal est de relever quelques aspects sociolinguistiques de la cuisine québécoise, ainsi que sa dimension multiculturelle et pluri-sensorielle, mélangeant des goûts et des saveurs divers et dévoilant sa dette envers d'autres traditions gastronomiques, parmi lesquelles l'italienne. L'analyse de l'œuvre phare de Jehane Benoît, *l'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, ainsi que des revues gastronomiques auxquelles elle a collaboré, souligne son rôle crucial en tant que médiatrice des traditions culinaires locales et étrangères, en montrant l'importance de la cuisine dans les processus d'intégration socioculturelle et d'affirmation identitaire et en révélant enfin son impact significatif sur la culture et la société canadiennes.

La recherche de Stefana Squatrito nous amène enfin au cœur de l'Europe, plus précisément en Suisse, qui est depuis longtemps l'une des destinations prisées par de nombreux migrants. Parmi eux, les ressortissants italiens constituent la plus grande communauté étrangère permanente de la Confédération. Aujourd'hui, cette communauté est profondément intégrée dans la société et le monde professionnel suisse, au point que l'italianité est perçue comme un patrimoine à préserver, entraînant une italianisation progressive de la cuisine locale. Sur la base de ces présupposés, l'article se penche sur les stratégies de communication publicitaire adoptées par certaines entreprises de Suisse romande, spécialisées dans la création et la vente de produits laitiers d'origine italienne. Ces entreprises, fondées par des Italiens, cherchent à promouvoir leur tradition culinaire au-delà des frontières. L'auteure analyse un corpus varié de messages publicitaires, qu'ils soient unidimensionnels ou multimodaux, dans le but de montrer la fusion entre la tradition italienne et les valeurs suisses et de mettre en lumière comment le langage

publicitaire s'appuie sur des connaissances partagées pour convaincre et inciter à l'achat.

La dernière section se compose de l'article de Sara Manuela Cacioppo, qui propose une réflexion visant à intégrer la psycholinguistique aux études de genre dans l'enseignement du français sur objectifs spécifiques (FOS) en milieu universitaire. Elle se concentre sur l'enseignement explicite du lexique lié au tourisme et à la gastronomie, tout en tenant compte des questions de genre. Son travail explore aussi les migrations lexicales entre la langue seconde (L2) et la langue maternelle (L1) durant l'apprentissage, à partir d'une unité didactique qu'elle a développée et proposée à des étudiants italophones de deuxième année de Licence à l'Université de Palerme.

### *Quelques mots de la fin*

Ce voyage culinaire et linguistique se pose l'objectif principal de faire découvrir que les mots associés à nos plats préférés ne sont pas simplement des étiquettes, mais des témoins vivants de l'histoire humaine. Ils révèlent les voyages des épices, des recettes et des peuples, tissant un récit de partage et d'évolution. Chaque plat, chaque ingrédient, chaque mot porte en lui une partie de notre héritage collectif, une invitation à la découverte et à l'appréciation des diversités qui composent notre monde.

Ainsi, le dialogue entre les mets et les mots n'est pas une exploration – quelque peu réductrice, voire banale – du passé, mais une célébration de la capacité des individus à s'influencer mutuellement et à créer ensemble pour structurer un ethos collectif (voire le déstructurer pour le reconstituer), pour participer à la construction d'une communauté sociale ou l'influencer profondément. La gastronomie devient alors un espace où les différences s'harmonisent, où les cultures se rencontrent et où l'identité se redéfinit constamment à travers l'échange et la créativité. C'est une sorte de danse perpétuelle entre le traditionnel et le moderne, l'indigène et l'étranger, composant le tissu coloré d'une humanité unie dans sa diversité.

## Bibliographie

- Cavanaugh, Jillian R., Riley, Kathleen C. (2017), *Introduction to Linguistic Anthropology Food Research Methods*, in Janet Chrzan et John Brett (éd.), *Food Culture Anthropology, Linguistics, and Food Studies*, New York, Oxford, Berghahn Books, 2007, pp. 131-142.
- Hache-Bissette, Françoise, Saillard, Denis (2009), *Introduction. Discours gastronomique et identité culturelle française*, in Ead. (éd), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Nouveau Monde Éditions, 2009, pp. 9-35.
- Jurafsky, Dan (2014), *The Language of Food. A Linguist Reads the Menu*, New York, London, W. W. Norton & Company.
- Lallemand, Hélène, Pirot, Nicolas, Dornier, Manuel, Reynes, Max (2000), *La cannelle : historique, production et principales caractéristiques*, « Fruits », vol. 55 (6), pp. 421-432.
- Mauss, Marcel (1952), *Le don*, Paris, PUF.
- Ory, Pascal (1992), *La gastronomie*, in Pierre Nora (éd.), *Les lieux de mémoire*, t. III, vol. 2, Paris, Gallimard, 1992, pp. 823-853.
- Riley, Kathleen C., Paugh, Amy L. (2019), *Food and Language. Discourses and Foodways across Cultures*, New York, London, Routledge.
- Saillard, Denis (2017), « *Pasta e vino* ». *Les cuisines des Italiens en France*, in Stéphane Mourlane et Dominique Païni (eds), *Ciao Italia ! Un siècle d'immigration et de culture italiennes en France*, Paris, Éditions de La Martinière, pp. 159-165.
- Trovato, Loredana (2024), *Identités gastronomiques italo-québécoises à travers les médias et le lexique. Quelle italianité?*, « Interfrancophonies » (*Parcours francophones*), n. 15, pp. 13-31. IF15\_2024\_2\_TROVATO.pdf (dernier accès le 15 novembre 2024).

## Webographie

- Grand Robert de la langue française. Consultation en ligne et en abonnement annuel sur le site: [www.lerobert.com](http://www.lerobert.com) (dernier accès le 15 novembre 2024).

## Filmographie

- Giovanni Princigalli, *Ho fatto il mio coraggio (J'ai fait mon propre courage)* (2009). « J'ai fait mon propre courage », un film de Giovanni Princigalli | Encyclopédie du MEM (montreal.qc.ca) (dernier accès le 15 novembre 2024).

*Note biographique*

Loredana Trovato est Professeure des Universités de Langue et Linguistique françaises à l'Université de Messina. Elle est membre du Comité de direction et secrétaire du Do.Ri.F. et coordonne, avec Lorenzo Devilla, le cycle itinérant « Gastronomie durable et terroirs au prisme des langues cultures ». Ses publications portent sur la langue et à la culture française du XX<sup>ème</sup> siècle avec un intérêt particulier pour le discours touristique et gastronomique et l'argot des soldats de la Première Guerre mondiale.

ltrovato@unime.it

*Come citare questo articolo*

Trovato, Loredana (2024), *Introduzione*, «Scritture Migranti», n. 18, pp. 3-16.

*Informativa sul Copyright*

La rivista segue una politica di “open access” per tutti i suoi contenuti. Presentando un articolo alla rivista l'autore accetta implicitamente la sua pubblicazione in base alla licenza Creative Commons Attribution Share-Alike 4.0 International License.

Questa licenza consente a chiunque il download, riutilizzo, ristampa, modifica, distribuzione e/o copia dei contributi. Le opere devono essere correttamente attribuite ai propri autori. Non sono necessarie ulteriori autorizzazioni da parte degli autori o della redazione della rivista, tuttavia si richiede gentilmente di informare la redazione di ogni riuso degli articoli. Gli autori che pubblicano in questa rivista mantengono i propri diritti d'autore.