

SUR LA VARIATION TERMINOLOGIQUE ET TRADUCTOLOGIQUE DE QUELQUES GASTRONYMES
SICILIENS DANS UN CORPUS DE TEXTES TOURISTIQUES EN LANGUE FRANÇAISE

Paola Labadessa

Le nombre croissant de dictionnaires et publications dans le domaine gastronomique fait songer d'un côté à une lexicographie spécialisée à part entière et interroge, de l'autre, sur l'existence d'une science dédiée à l'étude lexicologique de la cuisine et de son traitement en tant que langue de spécialité. Proposant l'emploi du mot «gastronyme» pour souligner les traits uniques qui caractérisent l'identité des noms des produits alimentaires, cette étude examine quelques gastronymes siciliens dans un corpus de textes touristiques en langue française d'après les variations terminologiques en contexte de dénomination et de traduction auxquelles ces termes sont souvent soumis. À l'aide des travaux concernant la traduction et les formes de variation, ainsi que par des ressources telles que la lexicographie italo-sicilienne et les bases de données du CNRTL, cette contribution explore le transfert des lexèmes culinaires entre langues et cultures sicilienne-italienne et française. Elle s'intéresse également aux formes hybrides de français utilisées par les siciliens en milieu francophone, notamment à travers l'analyse de menus, ainsi qu'aux résultats de la traduction automatique. L'objectif est de comprendre les mécanismes de médiation, d'appropriation ou de modification des produits culinaires dans le contexte de la migration linguistique et culturelle.

Mots-clés

Gastronymes ; Sicile ; Terminologie culinaire ; Variation terminologique ; Traduction

ABOUT TERMINOLOGICAL AND TRANSLATIONAL VARIATION OF SOME SICILIAN
GASTRONYMS IN A CORPUS OF TOURIST TEXTS IN FRENCH LANGUAGE

The growing number of dictionaries and publications about gastronomy, on the one hand, suggests a specialized lexicography and, on the other, questions about the existence of a science dedicated to the lexicological study of cuisine and its treatment as a language of specialization. Proposing the use of the word “gastronyme” to highlight the unique features characterizing the identity of the names of food products, this study examines some Sicilian gastronyms in a corpus of French tourist texts according to the terminological variations in the context of naming and translation to which these terms are often subjected. Using studies about translation and forms of terminological variation, as well as resources such as the Italo-Sicilian lexicography and the CNRTL databases, this contribution explores the transfer of culinary lexemes between the Sicilian-Italian and French languages and cultures. It is also interested in hybrid forms of French used by Sicilians in a French-speaking environment, particularly through the analysis of menus and the results of machine translation. The aim is to understand the mechanisms of mediation, appropriation or modification of culinary products in the context of linguistic and cultural migration.

Keywords

Gastronyms; Sicily; Culinary terminology; Terminological variation; Translation

<https://doi.org/10.6092/issn.2035-7141/21128>

SUR LA VARIATION TERMINOLOGIQUE ET TRADUCTOLOGIQUE DE QUELQUES
GASTRONYMES SICILIENS DANS UN CORPUS DE TEXTES TOURISTIQUES EN LANGUE
FRANÇAISE

Paola Labadessa

Introduction

Dans le langage spécialisé et en didactique des langues on recourt à des expressions telles que « glossaire gastronomique », « lexique de cuisine » « terminologie culinaire » pour se référer aux noms des aliments et des plats. Par ailleurs la publication croissante de dictionnaires, d'encyclopédies, de lexiques et de glossaires alimentaires, en format papier ou multimédia, fait songer à une lexicographie spécialisée à part entière. Une question se pose, alors : existe-t-il une science qui s'occupe de cuisine sous l'aspect lexicologique ou n'est-elle abordée qu'en termes de langue de spécialité ?

La question traverse, encore, d'une façon interdisciplinaire des sciences telles que l'anthropologie, la déonomastique, la toponymie, l'histoire et bien d'autres et s'élargit lorsqu'il s'agit de dénominations d'origine étrangère. Elle s'insère au sujet de la nomination des *realia*, des culturèmes, qui continue à interroger les spécialistes :

Comment parle-t-on de ce qui est étranger à sa propre langue-culture ? Comment rend-on compte d'un univers qui n'est pas réductible à celui que l'on connaît ? Qu'est-ce qui se joue au plan linguistique lorsqu'il s'agit de parler d'un univers culturel qui n'a pas été enregistré par le lexique de la langue dont on dispose ? (Guerin 2011, 27)

De plus si l'on peut s'interroger sur l'opportunité de préférer une « terminologie » gastronomique ou culinaire, à la place du mot « vocabulaire », la recherche de dénominations plus pertinentes vient à peine de commencer.

Dans cette contribution nous allons étudier des « gastronymes » siciliens tels qu'ils sont nommés dans un corpus de textes touristiques en langue française. Comment sont-ils présentés au public ? Privilégie-t-on la compréhension du contenu ou le transfert du mot ? Recourt-on au calque, à l'emprunt, à des équivalences indirectes ? La présence de variations terminologiques et de variantes

traductives dans la dénomination de ces plats nous interpelle sur l'efficacité des modalités de présentation des spécialités siciliennes.

Le corpus que nous avons choisi couvre, en fait, des périodes différentes et concerne plusieurs genres de textes. Au croisement entre études de terminologie, variation, traductologie et pratique de la traduction, notre analyse se veut un repérage des formes dénominatives des gastronymes et une recherche des formes variantes enregistrées suivant les distinctions proposées par Jacquemin (1999), Daille (2002) et Freixa (2006) ou encore une recherche de la typologie de tendance déformante ou d'équivalence adoptée suivant les travaux de Berman (1985) et Podeur (2002, 2008). Les données seront croisées, à l'aide de la lexicographie italo-sicilienne, avec les bases de données du CNRTL (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales) et des principaux dictionnaires français.

De ce fait nous entendons nous occuper du transfert des lexèmes en tant que résultat des procès de migration entre langues et cultures pour en découvrir les mécanismes de médiation et d'appropriation ou de modification de produits. Nous jetterons aussi un regard sera aussi jeté sur le français des siciliens, les formes hybrides des immigrés en milieux francophones, surtout via l'analyse de menus.

Les « gastronymes » entre lexicographie et néologie

Afin de bien définir les objets de notre analyse, des indications paraissent nécessaires. Si les synonymes « vocabulaire » ou « lexique » nous semblent trop vagues pour les adopter, nous allons nous appuyer sur la lexicographie pour motiver notre choix.

Le Robert indique par le mot « glossaire » un « lexique expliquant les mots difficiles, mal connus (d'un texte, d'un livre) »¹ et *Larousse* le définit comme un « recueil de gloses »². Le premier explique également par « terminologie » l'

¹ <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/glossaire> (dernier accès le 10 avril 2024)

² <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/glossaire/37201#:~:text=%EE%A0%AC%20glossaire&text=2,ou%20%C3%A0%20certains%20dictionnaires%20bilingues> (dernier accès le 10 avril 2024)

« ensemble des désignations et des notions appartenant à un domaine spécial (science, technique, etc.) »³ et le deuxième enregistre, sous la même entrée, un « ensemble des termes, rigoureusement définis, qui sont spécifiques d'une science, d'une technique, d'un domaine particulier de l'activité humaine »⁴.

Sans entrer au cœur du débat qui oppose les défenseurs de la gastronomie comme art, aux nouveaux partisans d'une pratique scientifique, le nom même de « gastronomie » ne semble pas répondre à notre objectif, n'étant que le résultat de l'association de la sélection de produits, de leur transformation et dégustation.

Les noms des plats sont à la fois l'association d'un ou plusieurs produits – expressions de sciences (agriculture, zootechnique, ichtyologie, etc.) – et d'un processus technique (la cuisine) dont ils représentent les résultats. Les noms siciliens, dans notre cas, peuvent varier selon leur adoption dans d'autres régions, pour des événements, des occasions et, bien sûr, en traduction.

Il nous paraît alors opportun de rechercher une expression regroupant l'ensemble des mots, mais suggérant aussi des caractères individuels et des traits uniques selon la provenance et la transformation.

Le mot *gastronyme* que nous proposons – formé de « gastro » et du suffixe –, commence, en fait, à faire son apparition. L'une des plus anciennes occurrences remonte à une étude italienne qui associait « *gastronimi e deonomastica* » (Lubello 2011) ; ensuite, il apparaît dans la *Revue Roumaine d'études francophones* (7, 2015, 112-136), et dans une étude allemande (« *die sogenannten Gastronyme* » (Colliander 2017). N'étant pas encore lemmatisé dans *Le Robert* ou le *Larousse* qui recourent aux entrées mentionnées ci-dessus, c'est en milieu francophone d'Afrique, et notamment camerounais, qu'il fait fortune. Le quotidien *L'Economie* dans un article récent l'emploie huit fois à côté de *gastrostratège* et *gastrodiversité*. Il présente la *gastronymie* comme « science qui a pour étude le nom des aliments et des médicaments » et nomme des gastronymes standardisés (ex. *mandawa* à la place de « arachides grillées [...] expression jugée peu précise, peu valorisante et peu stratégique ») (Bogni 2024).

³ <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/terminologie> (dernier accès le 10 avril 2024)

⁴ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/terminologie/77407> (dernier accès le 10 avril 2024)

Le mot est recensé aussi dans *Jeune Afrique* en 2023 (quatre occurrences) et *Wikipedia* l'emploie encore à propos du Koki, l'un des principaux mets camerounais⁵. Le choix de ce terme, comme la presse le souligne, « tient au moins à deux raisons plus ou moins liées à la théorie de la trace nominale qui suggère, en tant que stratégie d'influence linguistique, de marquer d'un référent onomastique le temps et l'espace » (Bogni 2024).

Tout comme la toponymie, la chromonymie, l'anthroponymie, etc., la « gastronymie » paraît avoir les caractères pour gagner ses lettres de noblesse.

D'ailleurs l'intérêt constant pour le lien entre mets et mots se retrouve dans des ouvrages (Revel 1979 ; Boutaud 2005 ; Colas-Blaise 2013) et la néologie affecte également des pratiques gastronomiques récentes (*tartatouille*, *courjoiflette*, *potiflette* pour ne donner que quelques exemples) auxquelles A. Giaufret et M. Rossi (2018), et plus récemment C. Jacquet Pfau et J. Altmanova (2024) ont consacré leur attention.

Notre emploi du mot « gastronyme » vise à inclure les noms des aliments soit pour indiquer le mets préparé pour la consommation, soit la transformation qu'il peut subir à la fin du processus de cuisson.

À propos des gastronymes siciliens

Même si l'intérêt pour la gastronomie sicilienne demeure croissant comme les récents *Dizionario Gastronomico siciliano* (Lauricella 2024) et le *Petits plats comme en Sicile* (Girod 2024) le démontrent (tout comme la publication constante de guides spécialisés et blogs de cuisine), et que l'on exclut les travaux de I. Valenti (2011) sur les emprunts du français dans le lexique culinaire sicilien, une étude analytique globale sur le vocabulaire gastronomique de Sicile semble être négligée.

Parler de « gastronymes siciliens » comporte, comme pour tout autre cuisine (régionale aussi), des références au terroir, à l'histoire, aux traditions, à la langue et aussi aux lieux et aux usages de l'île.

⁵ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Koki> (dernier accès le 30 avril 2024)

La cuisine sicilienne, résultat de la succession et de la rencontre de cultures et de traditions différentes, a une histoire et des caractères tout à fait individuels. Si nous n'entrons pas au cœur de ces thèmes qui, d'ailleurs, ne représentent pas le sujet de notre recherche, quelques références à l'histoire linguistique sont encore nécessaires.

C'est à l'époque médiévale qu'on reconnaît l'enrichissement du vocabulaire gastronomique sicilien grâce à l'introduction de produits et plats qui constituent des spécialités locales (cassata, sorbetti, pasta con le sarde, cous cous, sesamo, *piscistoccu*, melanzane, etc.). À l'époque moderne l'influence de la cuisine française devient claire même au niveau lexical (*gattò* – de ricotta sucré ou piquant – du français *gâteau* ; *gratté* de *gratin*, mais aussi *falsomagro* – *fassumagru* du français *farce*) et c'est aussi la période des cuisiniers français appelés « Monsù », du français « Monsieur », au service des nobles. Mais ce sera surtout dans le cadre des changements socio-culturels découlant de l'Unité d'Italie (Lubello 2011) qu'on retrouve des modifications dans la dénomination et la préparation des produits. Après 1861 on assiste, dans toute la péninsule, à une première phase de francisation dans la dénomination des mots de cuisine⁶. Toutefois à propos des premiers mots français dans la cuisine italienne, Martellotti (2005, 140) observait que :

[...] restano finora catalogati nella manualistica e nei prontuari etimologici sotto l'etichetta generica di 'francesismi', accreditando il mito di una cucina italiana influenzata da quella di Francia, mentre al contrario è la cucina francese che si arricchisce e si amplia sotto l'influsso italiano, come dimostra la già ricordata povertà degli Enseingnemenz, e la chiara derivazione italiana delle aggiunte al Viandier.

Suivra une phase de promotion de l'identité nationale (*mafaldine*, *agnolotti alla Cavour*, *pizza Margherita*), pour revenir à un processus de valorisation des cuisines régionales, comme les publications des recettes de l'époque le montrent.

Les noms des aliments et plats siciliens subissent, alors, des processus d'italianisation (*accia* > *sedano*, *maccu* > *macco*, *meusa* > *milza*, *saddi* > *sarde*) tout en gardant leur identité et composition.

⁶ Pour les mots français dans le lexique culinaire italien Helga Thomassen, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main/Berlin/Bern/New York/Paris/Wien, Peter Lang, 1997

Or, les gastronymes présentent des signifiants, une composition, une étymologie, une sémantique, des dérivations assez variées, et traversent plusieurs domaines disciplinaires. Ils peuvent contenir des références à des personnages, des évènements, des lieux, des anecdotes et des usages populaires. La cuisine sicilienne, en plus, présente des mots de provenance multilingue qui en enrichissent le lexique.

Une classification possible et sûrement incomplète des typologies de gastronymes est présentée ci-après (exemples entre parenthèses non exhaustives).

Selon l'origine :

- des noms arabes (*cous cous, sorbetto, calia*)
- des noms latins (*maccu, sfince, sfincione*)
- des noms grecs (*tunnu, tunnina*)
- des gallicismes (*gattò, gratté, rollò*)
- des hispanismes (*'mpanata*)

Selon la formation :

- des détoponymes ou gastrotopymes (*pomodorini di Pachino, pesto alla trapanese, pesce stocco alla messinese, pistacchio di Bronte*)
- des déonomastiques ou déonymiques (*pasta alla Norma*)

Selon la composition :

- des diminutifs (*panelle, arancinu, fauzza, muffulettu*)
- des agglutinations (*stoccafisso, a beccafico, piscirovvi*)
- des dérivations (*caponata, 'ncaciata*)

Selon la sémantique :

- des variations par rapport au sens du mot italien (*braciolo, conserva*)

Tous ces éléments entrent en jeu dans les opérations d'équivalence lorsqu'il s'agit de langues en contact (Terracini 1996 ; Weinreich 1968).

De la variation en terminologie et traduction

Le binôme choisi pour cette étude, « gastronymes » et « variation », requiert à ce moment une introduction sur la variation et les formes variantes, qui s'avère propédeutique et fonctionnelle au suivi de notre travail.

Au cours des années la variation a été presque toujours étudiée dans une perspective monolingue et sociolinguistique (Labov 1966 ; Milroy 1978 ; Boutet 1997, 2003 ; Gadet 2003, 2004). Les linguistes distinguaient des typologies de variation phonologique (Labov 1972), syntaxique (Blanche-Benveniste 1990, lexicale (Francard 2005) ; ou encore ils classaient la variation selon des dimensions temporelles, spatiales, sociales, liées au locuteur (Coseriu 1969 ; Jacquemin 1999 ; Tartier, 2006), selon les registres et genres (Gueunier 1998) en ne trouvant pas toujours une uniformité. Dans ces directions elle était abordée comme problème de traduction (Grutschus 2016).

La variation en termes de contact entre les langues, sauf quelques tentatives d'approches panlectales (Chaudenson *et al.* 1993), est devenue plus récemment un objet de recherche (Ledegen et Légise 2013), même si elle demeure moins fréquente dans les études par rapport à la variation mentionnée ci-dessus.

La conception de la traduction comme variation dans le sens de « réécriture du texte original » (Meslin 2024) et la postulation des variantes traductives comme résultats de la variation, n'est pas nouvelle. La question a été abordée sous différents angles : la traduction a été considérée comme une « variante optimale du texte source » (Hrdlička 2003) ou comme une « variante possible du texte initial » (Kufnerová 2009).

La réflexion s'insère dans un discours plus large sur la variation interlinguistique - la variation intralinguistique n'étant pas la seule à marquer le discours - et sur les variantes textuelles en traduction.

Le phénomène concerne aussi la terminologie, mais quant à sa définition il n'a pas trouvé un consensus parmi les spécialistes. Certains l'identifient dans la représentation différente d'un même terme sur le plan formel (Carreño Cruz 2004), d'autres distinguent ou conjuguent variation et synonymie (L'Homme 2004). Il n'y a pas non plus une classification univoque des typologies de

variation terminologique. Suivant les classifications des variations descriptives (Jacquemin 1999, Daille 2002, Tartier 2006) et explicatives (Freixa 2006), dans notre travail nous allons considérer les variations selon le schéma suivant :

- orthographiques
- phonologiques
- morphologiques
- graphiques
- syntaxiques
- morphosyntaxiques
- sémantiques
- lexicales
- synonymiques
- diachroniques
- traductologiques
- dénominatives
- conceptuelles
- polysémiques
- dialectales

Au nombre de ces typologies nous voulons ajouter d'autres formes qui ne sont pas proprement des variations mais que nous entendons insérer dans la catégorie, car elles représentent des formes variantes de l'unité d'origine :

- adaptations graphiques (basées sur la prononciation aussi)
- adaptations morphophonétiques
- reproductions sémantiques
- substitutions analytiques
- substitutions fantaisistes et distantes de l'unité lexicale d'origine
- périphrases descriptives qui n'ont pas un lien (sémantique) avec l'unité lexicale de départ ou qui sont subordonnées aux traits distinctifs de la spécialité culinaire.

Notre conception de la variation s'insère, donc, dans le domaine de la traduction des langues spécialisées, elle privilégie l'axe synchronique (même si le diachronique est pris en compte pour quelques cas) et s'interroge sur sa nature, formulant des hypothèses de fautes ou erreurs. Nous souhaitons relever des adaptations, des choix traductifs, même des néologismes. Il ne s'agit pas d'apparition ou de disparition de termes, mais de repérer des formes dont la prise en compte apporte des informations sur le suivi des termes et leur englobement dans le système de la langue cible. En plus l'étude de la variation entre deux langues peut être utile pour comprendre l'engendrement d'une distance informationnelle (Bennett, 1998), un glissement de sens, voire la transformation d'une entité dans une autre (ce qui en gastronomie s'avère possible).

Parler de variation pour les gastronymes comporte, alors, des réflexions au niveau des termes et de la traduction interlinguistique et interculturelle. Le sujet implique aussi des réflexions au niveau de la migration des gens et des mots et des formes acquises dans la langue d'arrivée.

Gastronymes entre italien/ sicilien et français : analyse de corpus

Le choix des textes qui forment notre corpus, porte sur des sources de nature différente en langue française (documents, textes, hypertextes) en tant que langue maternelle ou langue cible, destinés à la promotion touristique ou à la description des produits agroalimentaires et de cuisine de l'île.

Les textes appartiennent pour la plupart à l'époque actuelle pour identifier les tendances contemporaines mais nous n'avons pas négligé des documents du passé pour analyser leur héritage lexical. Ils alternent des séquences descriptives, informatives, narratives et leur écriture peut être influencée par la provenance, les auteurs, le public, la période. Le discours adopté, qui rentre dans la typologie touristique, est souvent marqué par la recherche d'un contact fréquent avec son co-énonciateur.

Le corpus est formé de :

- récits de voyages

- guides touristiques
- brochures
- menus
- sites web
- blogs

Nous allons examiner quelques exemples pour chaque catégorie (l'ordre de présentation ne suit ni règles hiérarchiques ni échelles de valeurs).

L'analyse des formes adoptées pour les gastronymes siciliens a mené parfois à y reconnaître plusieurs postures traductives, des changements intentionnels et à avancer des suppositions sur des modifications parfois involontaires.

Il s'agit pour la plupart de dénominations qui ne sont pas lemmatisés en aire francophone et qui restent au niveau des textes spécialisés et pour un public restreint. L'analyse a révélé que la solution la plus fréquentée (et simple aussi) fait recours à l'emprunt, parfois en binôme traductif, parfois suivi d'une clarification entre parenthèses (suivant ce que A. Berman appelle « tendances déformantes »). Notre regard va s'arrêter sur des formes variantes, parfois les plus curieuses, qui ont fait surgir des questions.

Toute référence à l'histoire du plat, même si elle a des implications sur sa dénomination, n'est pas prise en compte et également aucune intervention pour indiquer d'éventuelles inexactitudes au niveau des recettes n'est effectuée, pour nous concentrer, en premier lieu, sur l'observation contrastive.

Récits de voyage

Pour cette section nous avons choisi des témoignages qui remontent aux XVIII^e et XIX^e siècles.

Tout en étant des récits odéporiques, ils ont le mérite de faire découvrir la Sicile et ses richesses au grand public européen.

Notre examen concerne le texte d'un religieux, voyageur français en Sicile en 1730, qu'Hélène Tuzet (1988, 30) a défini « poète gastronomique », et le récit d'un soldat à la suite de l'expédition de Garibaldi en 1860.

Le vocabulaire gastronomique du Père Jean Baptiste Labat se distingue par des emplois qui semblent bizarres ou non conventionnels.

L'expression *menestre de Vermicelli*⁷ est marquée par une rencontre insolite. Le mot *menestre* attesté dans le *Dictionnaire de l'ancienne langue française* de F. Godefroy (1888, 237) dans le sens de « sorte de soupe », apparaît comme archaïsme au temps de Labat. Il ne figure ni dans le *Thresor de la langue Francoyse, tant ancien que moderne* de Jean Nicot (1606) ni dans le *Dictionnaire de l'Académie Française* de 1694 ; il est classifié comme « vieux mot, pour soupe, potage » dans le *Dictionnaire universel* de Furetière (1727, vol. 3, s.p.). La reprise du mot de la part de Labat justifie le rapprochement avec l'italien *minestra* dont il dérive⁸, accompagné en plus, de l'emprunt italien *vermicelli*⁹ que l'auteur n'explique pas.

La forme *poisson à épée*¹⁰ employée comme explicative de l'italien *pesce spada* qu'elle suit comme un binôme traductif, semble aussi une addition personnelle si l'on considère que le mot « spadon » pour désigner un « poisson des mers chaudes dont la mâchoire supérieure se prolonge en forme d'épée » est attesté bien avant chez S. Gaudon (1646). Labat même déclare qu'en Amérique il avait même vu des « poissons à scie »¹¹. La translation « poisson à épée » semblerait, donc, une collocation subjective, même si la forme « pesce a l'espada, poisson à l'épée » était déjà présente dans A. Jouvin de Rochefort (1672).

La description précise et réaliste que Labat fait des végétaux, au moment où l'*Histoire Naturelle* de Buffon n'avait pas encore vu la lumière, est vraiment impressionnante. Une autre observation captivante concerne l'usage de la forme *melongene* « une autre production de la terre peu connue en France, mais très-ordinaire en Sicile »¹², pour indiquer les aubergines dont il décrit la recette de

⁷ *Voyages du P.Labat de l'ordre des FF. Prêcheurs en Espagne et en Italie*, tome V, Paris, Delespine, 1730, p. 152.

⁸ Gilles Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, vol. 2, Paris, Briasson, 1750, p.196.

⁹ «pasta alimentare non fermentata che si mangia bollita nel brodo ovvero nell'acqua e poi condita: così detta perché ha la forma di lungo verme» in O. Pianigiani, *Vocabolario Etimologico della Lingua Italiana*, 1907, édition en ligne www.etimo.it (dernier accès le 02 septembre 2024).

¹⁰ *Voyages du P.Labat*, cit., p. 221.

¹¹ *Ivi*, p. 224.

¹² *Ivi*, p. 238.

préparation. Empruntée au latin « melongena », documentée du XIII^e au XV^e siècle et à l'italien « melongiane » (XIV^e siècle), la forme est attestée comme « melonge » (XV^e siècle) « melongena » (XIV^e siècle) et « melongene » apparaît chez P. Morin (1658, 72, 229) dans ses *Remarques nécessaires pour la culture des fleurs*. Pour indiquer ce fruit, le français « aubergine », à son tour emprunté au catalan « alberginia » (XIII^e siècle), est attesté en botanique en 1750 chez E.-F. Geoffroy, *Matière Médicale et Suite de la matière médicale*¹³. L'emploi « melongene » par Labat, montre une influence évidente de la dénomination italienne du fruit.

Il faut signaler encore le mot *fenocchio*¹⁴ (fenouil) où la tentative de la reproduction phonétique de l'italien « finocchio » aboutit à une variation orthographique.

Le voyage en Sicile de Maxime Du Camp, soldat volontaire à la suite de l'expédition des Mille, raconté dans *Expédition des Deux Siciles* (1861), fortement imprégné d'esprit combatif, révèle l'hétérogénéité d'une écriture qui regroupe à la fois les caractères de la narration historique, des mémoires et de la littérature de voyage. Il nous intéresse pour deux entrées en particulier concernant des boissons. Si nous survolons l'orthographe de « rosolio »¹⁵ évidemment empruntée à l'italien pour indiquer la liqueur, bien que connue en France mais moins fréquente par rapport à « rossolis », « rossoli », « rossolio »¹⁶, notre analyse concerne plus précisément le mot « sambucco »¹⁷. En langue italienne la forme enregistrée « sambuco » pour indiquer la plante (le « sureau » français), s'alterne avec le féminin « sambuca » pour définir la liqueur obtenue du sureau.

La lexicographie française, suivant les recherches du CNRTL, enregistre le « surard » comme « (vinaigre) préparé avec des fleurs de sureau »¹⁸.

¹³ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/aubergine> et <https://www.cnrtl.fr/etymologie/melongène> (dernier accès le 21 août 2024).

¹⁴ *Voyages du P. Labat*, cit., p. 243.

¹⁵ M. Du Camp, *Expédition des Deux-Siciles*, édition intégrale par M.G. Adamo, Moncalieri, CIRVI, 2011, p. 172.

¹⁶ <https://www.cnrtl.fr/definition/rosolio> (dernier accès le 21 août 2024).

¹⁷ M. Du Camp, *Expédition des Deux-Siciles*, p. 172.

¹⁸ <https://www.cnrtl.fr/lexicographie/Surard> (dernier accès le 21 août 2024).

L'orthographe employée par Du Camp ne semble correspondre ni à l'italien ni au vernaculaire « sambuca/sammuca » mais le redoublement de la consonne vélaire [c] reflèterait le caractère du sicilien qui d'habitude redouble la consonne après une tonique¹⁹ (attitude que nous retrouverons encore fréquemment).

Brochures

Tous les ans dans la ville d'Alès un « Salon de la gastronomie et des produits du terroir », sert de vitrine pour les produits internationaux. A l'occasion du 29^{ème} salon (2022) consacré à l'exposition des produits siciliens, la brochure citait parmi les « antipasti » :

[...] artichauts frits, capelli (sortes de crêpes), parmigiana (un gratin d'aubergine au parmesan), caponata (sorte de ratatouille aux câpres) et l'éternelle insalata di mare, qui fait souvent la part belle au poulpe et au céleri. Sans oublier les arancini, boulettes de riz farcies avec des légumes, de la viande ou du fromage, de la taille d'une petite orange – comme leur nom l'indique²⁰.

Si l'emprunt représente le recours le plus fréquent (*parmigiana*, *caponata*, *insalata di mare*, *arancini*) suivi d'explications pour faciliter la compréhension, des interrogations concernent l'adoption de *insalata di mare* et *capelli*. Or, la première expression, préférée au français « salade de (la) mer » semble employée pour la distinguer, évidemment, des ingrédients siciliens et dans laquelle l'emploi du céleri pourrait paraître insolite (mais n'entrons pas dans la diatribe « persil-céleri » qui occupe les débats culinaires).

Le doute le plus sérieux concerne, au contraire, le produit *capelli*. Des recherches ont été réalisées pour remonter à ce produit, qui n'a évidemment aucun lien avec les « cheveux », ni se rapporte aux pâtes appelées « capelli d'angelo »²¹. Il ne figure ni dans *Le Dizionario Gastronomico* (Zanichelli, Hoepli) ni

¹⁹ *Documento per l'ortografia del siciliano*, Cademia siciliana, 2024, p.15.

²⁰ Dernier accès le 30 mai 2024 à <https://www.miam-ales.com/archives/la-cuisine-sicilienne-un-melting-pot-de-saveurs-et-dinfluences/3474>.

²¹ « Ces 'cheveux d'ange' sont les plus fines de toutes les pâtes, délicieuses dans les soupes. Agrémenter d'une sauce à la tomate ou à base de crème liquide ». Source: <https://www.dictionnaire-gastronomique.com/c.html> (dernier accès le 30 mai 2024).

dans le *Dizionario Gastronomico Siciliano*. C'est la glose entre parenthèses (« sorte de crêpes ») qui nous suggère des hypothèses validant la possibilité d'une variation lexicale ou dénomminative. Les *crepelle* sont, d'autre part, les équivalents italiens des crêpes (nous n'entrons pas dans le sujet des différences entre les versions) mais rappelons que les *crepelle* ou *crispelle* siciliennes (*crispeddi* en dialecte) sont réalisées en version sucrée ou salée. L'insertion des *crepelle* dans la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels de Sicile est confirmée par le Ministère des Politiques Agricoles.

Si l'intervention du correcteur automatique de textes semble peu probable, une autre hypothèse, moins convaincante, concerne un accident possible de la parole, une erreur de performance à l'écrit ou *lapsus calami* (peu justifié) du mot *panelle* (crêpes de farine de pois chiches, typiques de la ville de Palerme). Ce serait l'aspect extérieur du produit, assez semblable aux crêpes, qui justifie la juxtaposition des deux.

Guides touristiques

La présence du même produit *capelli* dans *Le Routard* - dont nous avons exploité la version en ligne -, nous a davantage interpellé. En regardant de plus près, c'est exactement le même texte qui est (re)proposé par le guide :

En guise d'antipasti on trouve artichauts frits, capelli (sortes de crêpes), parmigiana (un gratin d'aubergine au parmesan), caponata (sorte de ratatouille aux câpres) et l'éternelle insalata di mare, qui fait souvent la part belle au poulpe et au céleri.²²

Si la plupart des guides recourent à l'emprunt sicilien ou à l'équivalent français pour nommer les gastronymes, comme *Lonely Planet Sicile* (2020, 325-329) le prouve, *Le Routard* nous surprend pour des desserts « moins connus » :

[...] les *amaretti* (macarons aux amandes), les *sfinci* à l'anis (sortes de beignets moelleux), le *biancomangiare* (une gelée au lait d'amandes), les *agnelli pasquali* et la *ternello di Sicilia* (nougat aux

²² <https://www.routard.com/fr/guide/a/gastronomie-ou-manger/europe/italie/sicile> (dernier accès le 11 octobre 2024).

pistaches artisanal vendu sur les marchés). À signaler aussi, les étranges *gâteaux votifs ou traditionnels des fêtes religieuses* comme les seins d'Agathe consommés à Catane pour célébrer la sainte... Et puis comment parler des *dolci* sans évoquer les *gelati* (glaces) si réputés et les excellentissimes granites ?

Plus que par les marques énonciatives, typiques du discours évaluatif et épideictique des guides, l'attention est capturée par la « *ternello* » qui fait son apparition pour la première fois dans notre recherche.

C'est encore une fois la clarification entre parenthèses qui nous aide à déchiffrer le produit et à formuler des hypothèses. Les dictionnaires italiens et siciliens et également les publications spécialisées n'enregistrent pas *ternello*. Le mot qui, apparemment, se présente comme un emprunt de genre masculin, précédé par un déterminant féminin renforce notre conviction due à un passage étrange. Deux phénomènes sont susceptibles d'être reconnus dans ce terme. D'une part un emploi hyponyme (la forme italienne *tenerello* étant souvent employée pour du nougat tendre) et d'autre part une possible métathèse (*tenerello* < *ternello*).

Menus de restaurants

Notre examen porte aussi sur des textes qui acquièrent de l'importance au niveau de la traduction interlinguistique et aussi de la migration des peuples et des mots. Il s'agit des cartes de restaurants, dont les propriétaires sont supposés provenir de Sicile, qui offrent de la cuisine de leurs origines. Dans la rédaction de ces menus l'exactitude dans l'expression des noms des plats passe en second plan par rapport aux objectifs de présentation et ventes des produits offerts.

D'après Capatti/Montanari (1999, 248) beaucoup de restaurants italiens à l'étranger emploient une carte, un menu, qui est un pidgin, une espèce de *lingua franca*. Il s'agit d'une langue, remise en question, qui ne s'aligne pas avec la norme (Lubello 2011, 166). La question s'insère dans les études sur les langues en contact des bilingues (dans notre contexte les siciliens émigrés en France).

Nous allons prendre en exemple deux menus dont le vocabulaire a la double fonction de capturer l'intérêt et de transmettre la donnée informative.

Le premier, « La Sicile Authentique »²³ renvoie, dès son nom, à un horizon d'attente bien défini. La cuisine, véritable creuset de plusieurs cultures et traditions, aboutit à des combinaisons à la fois gastronomiques et lexicales. Des exemples de ce mélange sont la « sauce milanaise sicilienne » et le « panettone perdu ».

À l'exception des incontournables plats siciliens, *cajonata*, *arancini*, *cannolo*, *espadon à la sicilienne*, exprimés par des emprunts ou des calques, ce sont encore une fois des variations orthographiques qui prévalent : *canneloni* et *polpetone* reflètent en fait la pratique de simplification des consonnes doubles.

Ce sera le deuxième menu qui suscitera de nombreuses questions et des réflexions plus larges. À l'intérieur du menu « Le sicilien »²⁴, plusieurs remarques sont possibles et parfois susceptibles d'être insérées dans plusieurs classes de variation :

- redoublements de consonnes / calque phonétique sicilien (*parmiggiana*) ;
- cooccurrences plurilingues formées d'un emprunt et d'un mot français (*cotoletta poulet ; insalata tomate ; insalata roquette ; contorno de légumes ; patate frite*) ;
- substantifs au pluriel double, obtenu par addition à l'emprunt déjà au pluriel, de la terminaison française – s (*lasagnes*) ;
- adaptations lexico-phonétiques / altérations du mot français (*calamar frit*) ;
- changements orthographiques à valeur sémantique (*entrecôte A-Rosto ; penne alla matriciana* au lieu de « arrosto » et « amatriciana »).

La présence constante de ces variations est attestée dans une deuxième version de menu du même restaurant mise à jour et publiée en ligne, sauf pour quelques petits changements de plats (*panzanella* au lieu de la *parmiggiana*)²⁵.

Or, si le recours à l'attribution de ces formes à de possibles fautes et erreurs est éloigné, des hypothèses ont été formulées. Une situation de bilinguisme dont l'influence est évidente (*parmiggiana*, *calamar* au lieu de *calmar*) révélerait l'intention de

²³ <https://www.lasicileauthentique.com/> (dernier accès le 15 juin 2024).

²⁴ https://www.tripadvisor.it/LocationPhotoDirectLink-g187177-d2560505-i364064125-Le_Sicilien-Dunkirk_Nord_Hauts_de_France.html (dernier accès le 09 octobre 2024).

²⁵ <https://www.eat-list.fr/dunkerque-59140/pizza-pizzeria-5/le-sicilien-204702> (dernier accès le 03 octobre 2024).

construction d'un imaginaire sicilien à partir des noms. À cette fin, par exemple, les binômes bilingues opèrent des activités à deux niveaux : transmission de la donnée culturelle et facilitation de la compréhension. Le possible québécoisisme « patate » (employé au lieu de « pommes de terre ») est à exclure à cause de la localisation en France métropole du restaurant. L'emploi de la forme familière n'étant pas courant dans les menus de restaurants, le mot s'expliquerait par l'usage italien qui crée, toutefois, une combinaison morphologiquement inexacte.

Sites web

Le site web « Sicilyas.fr » proposant des itinéraires et des parcours, consacre une page à la « cuisine sicilienne » dans laquelle on peut lire :

[...] le Pecorino Rosso [...] sardines de Beccafico [...] les Bracioline di Messina ou encore la pizza fritte [...] les Panelle ou le pain (*la Vastedda*) avec la rate, qui se mélange à un large choix de pâtisseries miniature avec les petites Calzones [...] Les Rollo' viennent de la ville de Caltanissetta à base de génoise au chocolat, ricotta et pâte d'amande. De Palerme et Trapani sont préparés les fruits de Martorana²⁶.

Les gastronymes dans ce texte sont soumis à des traitements différents au niveau de la traduction et de la transmission des données culturelles. Des variations sémantiques et orthographiques y sont encore détectées, ainsi que des retours de pluralisation (*calzones*), des accords incorrects (pizza fritte).

Notre attention se pose, en premier, sur l'utilisation abondante de la préposition « de » (dans un cas en italien « di »), dans au moins trois gastronymes (sardines de Beccafico, Bracioline di Messina, fruits de Martorana), avec un emploi variable de la lettre majuscule pour les italianismes. Les « sarde a beccafico », selon la dénomination originaire, où la préposition italienne « a » n'indique que le mode de préparation en rouleaux farcis, sont devenus « de Beccafico » laissant penser à la provenance de quelque (inexistant) endroit (la majuscule en valide l'hypothèse) plutôt qu'à l'oiseau (*beccafico-fauvette*)

²⁶ <https://sicilyas.fr/guide/cuisine> (dernier accès le 27 avril 2024)

consommé dans le passé par les nobles siciliens et ensuite remplacé par les poissons.

Il faut ajouter qu'à propos de ce mets la didascalie de l'image cite « Sardines au Beccafino » (avec un processus qui suggère un ingrédient d'amalgame ou des modalités de cuisson). De même, la mention placée en bas de page, de la source des images, cite « Brochettes de sardines au beccafico », où le changement de la préposition suggère la technique de préparation ou l'ingrédient additionné.

De plus, la préposition « de » est employée pour indiquer la provenance des « bracioline » de la ville de Messina. Pour cette collocation gastronomique, rapportée sous forme d'emprunt, l'emploi du diminutif italien « bracioline » au lieu du plus commun « braciolo » résulte d'une modification subjective. Les entrées *bracioli*, *braciola*, *braciuletta*, *braciulittini* figurent dans le dictionnaire sicilien de Vincenzo Mortillaro (1838, 116) et *braciola/bruciola* sont attestées dans le vocabulaire de Antonio Traina (1868, 126-128).

Les *Panelle*, dont nous avons déjà parlé, citées avec la conjonction disjonctive « ou » finissent par être incluses dans la catégorie des produits de boulangerie comme le pain et perdent complètement leur identité (au niveau de la matière – les pois chiches – et de la cuisson – friture).

Blogs (de voyages)

Voyagitude est le site d'un blogger qui se fait connaître sous le pseudonyme « emdé » (minuscule dans le texte)²⁷.

Par rapport aux documents analysés ci-dessus, un blog se distingue par une subjectivité dont la langue n'est qu'un reflet et le style de rédaction prend un caractère tout à fait personnel. Un blog de voyage, qui d'un côté pourrait rappeler les anciens journaux de voyage, d'un autre côté révèle les caractères d'un journal intime écrit pour un public de voyageurs, internautes ou lecteurs curieux.

²⁷ <http://www.voyagitudes.net/2020/03/sicilia-diario-de-viaggio/sicile-carnet-de-voyage.html> (dernier accès le 19 avril 2024).

Voyagitude est un récit illustré, avec des dessins faits par l'auteur – qui représentent le trait caractéristique du site – d'un voyage en Sicile en 2017. Une espèce de journal à la manière des voyageurs pittoresques du Grand Tour mais en format numérique.

L'hypertexte attire notre attention pour les didascalies en langue française avec de petites insertions en italien qui s'avèrent intéressantes au niveau de la dénomination de la nourriture. C'est juste l'apport personnel qui prévaut dans ce blog qui reste, somme toute, un journal intime même dans ses discours alimentaires.

Outre le « chocolat solide » pour indiquer le « chocolat chaud », « *cioccolata calda* » (la tasse remplie de chocolat fondu, pour se réchauffer sur l'Etna), et le recours à quelques emprunts (*al dente*, *bruschetta*, *pizza*, *cicirello* (poisson), *misto caldo*, *calamari fritti*) ou des adaptations (« un sandwich à la glace » pour « la brioche con gelato »), nous observons deux éléments en particulier : « *caffè longho* » et « les fragolas ». Si les dessins n'amènent pas de doutes sur la nature des produits (café et fraises), l'orthographe nous interroge. La collocation « *caffè longho* » semble s'expliquer par des raisons phonétiques. L'émetteur voulant reproduire la prononciation italienne de la vélaire [g] utilise le digramme -gh- pour ne pas encourir dans la palatalisation de [j].

Les *fragolas* (fraises) représenteraient un mélange entre emprunt avec un processus de pluralisation – par l'ajout d'un -s – à l'italien *fragola*. Alors que des entrées semblables – par exemple *raviolis*, *lasagnes* - résultent lemmatisées, *fragolas* devient une création fantaisiste.

Toujours dans le domaine du voyage, un autre type de blog est « *Italie-blog.com* », vitrine des régions italiennes et de leurs spécialités. Tout en étant un site professionnel, le rapport avec le lecteur est plus direct (les déictiques de personne et l'emploi du discours direct en témoignent). Il alterne des emprunts italiens et siciliens avec des traductions.

L'attention est capturée par le passage suivant :

La nourriture semble omniprésente en Sicile et vous verrez de nombreux habitants manger des *Arrancini* et autres spécialités au bar ou dans la rue avant même le repas. Ces boulettes de riz farcies et frites rondes et triangulaires sont délicieuses quand elles viennent d'être confectionnées. Les *arrancini di riso* tirent leur nom de leur vague ressemblance avec l'orange. Les *arrancini* (ou *arrancine*) sont typiques de Messine et de Palerme, mais ils ont été adoptés dans toute la Sicile. Une légende clame que cette spécialité sicilienne est due aux religieuses des couvents. Le folklore [sic] raconte que les *arrancini* proviendraient de riches demeures siciliennes. [...] ²⁸

Le gastronyme héros de ce passage est présenté dans les cinq occurrences (si l'on compte aussi la forme au féminin) avec un double « r ». Ces répétitions, qui ne font pas songer à des fautes (de frappe) nous questionnent sur la cause d'une possible gémation consonantique typique de plusieurs mots siciliens (*arrancitusu, arrancari*). La didascalie en sicilien qui accompagne l'image « Arancinu sicilien à la viande » nie la gémation comme forme lexicalisée du mot.

Le même site se signale pour d'autres emplois intéressants :

Des soupes peuvent également être au menu comme le *Maccu*, une soupe paysanne sicilienne à base des pois cassés ou de fèves (les Romains ont apporté les légumineuses en Sicile). La soupe de pousses de courgette serpent (*ministra di tinirumi*) est aussi appréciée. Le 13 décembre, les siciliens mangent la *cucci di Santa Lucia [sic]*, une soupe de blé et légumes secs en hommage à Sainte Lucie ²⁹.

Dans ce passage le choix de l'emploi de gastronymes en sicilien souligne l'attention pour le terroir et son identité linguistique. L'emploi avec un M majuscule de *Maccu*, laisserait penser à un nom, alors que l'orthographe *cucci* au lieu de *cuccia* comporte une inexactitude au niveau de la dénomination et une équivoque quant à sa composition qui suggère une appartenance aux soupes salées plutôt qu'aux desserts dont elle fait partie.

Résultats et observations finales

²⁸ [https://www.italie-blog.com/gastronomie/cuisine-sicilienne/#:~:text=Des%20soupes%20peuvent%20%C3%A9galement%20%C3%AAtre,di%20tinirumi\)%20est%20aussi%20appr%C3%A9ci%C3%A9e%20](https://www.italie-blog.com/gastronomie/cuisine-sicilienne/#:~:text=Des%20soupes%20peuvent%20%C3%A9galement%20%C3%AAtre,di%20tinirumi)%20est%20aussi%20appr%C3%A9ci%C3%A9e%20) (dernier accès le 25 avril 24)

²⁹ *Ibidem*

Nous avons regroupé dans les tableaux suivants les phénomènes les plus récurrents, à l'aide d'exemples provenant d'autres sources. Un tableau consacré aux résultats de la traduction automatique est enfin ajouté pour alerter sur des risques possibles.

Variations orthographiques

IT	FR	Source
Sambuco/a	Sambucco	M. Du Camp
Cannelloni	Canneloni	Menu
Polpettone	Polpetone	Menu
Parmigiana	Parmiggiana	Menu
Arrosto	A - Rosto	Menu
Cuccia	Cucci	Site web
Arancini/arancine	Arrancini /arrancine	Blog
Una volta ho mangiato un cannolo grosso così!	J'ai mangé une fois un canoli aussi gros.	Dictionnaire <i>Reverso</i>
«Conosci quel ristorante dall'altra parte della strada... che serve gli arancini? »	Le petit restaurant de l'autre côté de la rue... sert des arraccinos.	Dictionnaire <i>Reverso</i>

Variations sémantiques

«Che ha rubato lei stavolta? Una scatoletta di caponatina?»	Vous avez volé une boîte de ratatouille ?	Film <i>Johnny Stecchino</i> version française
Arancini filanti con tonno e mozzarella	Croquettes au riz, thon et mozzarella	Dictionnaire <i>Reverso</i>
Arancini con formaggio di capra	Boule de riz au fromage de chèvre	Dictionnaire <i>Reverso</i>
«Dall'alto della mia intelligenza, propongo un bel cannolo al cioccolato»	Sans mobiliser mon cerveau, je dirais des petits pains	Sous-titres de films/séries (Dictionnaire <i>Reverso</i>)
Parmigiana di melanzane	Parmesan d'aubergine ³⁰	Site de locations villas pour vacances ³¹
Pasta con le sarde	Pasta avec les sardes ³²	Site de location maisons de vacances ³³

³⁰ Le célèbre *parmesan* change complètement sa nature et ses ingrédients de base pour une invention culinaire à base d'aubergines.

³¹ <https://www.villatravellers.com/fr/blog/les-meilleurs-plats-siciliens> (dernier accès le 02 septembre 2024).

³² « Poisson de la famille des Scombridés appelé aussi bonite ou pélamide ». Les sardes représentent, donc, une autre espèce ichtyologique. Source <https://www.cnrtl.fr/definition/sarde> (dernier accès le 27 juin 2024).

Sarde a beccafico	Sardines au Beccafico/Beccafino	Site d'itinéraires
<crespelle> (?)	Capelli	Brochure Guide touristique
<torrone> (?)	Ternello	Guide touristique

Variations diachroniques

IT	Ancien /Moyen Français	Français Moderne	Source
Minestra	Menestre	(soupe-potage)	J.B. Labat
Pesce spada	Poisson à épée	(espadon)	Ibidem
Melanzana	Melongene	(aubergine)	Ibidem

Variations phonologiques

Finocchio	Fenochio	J.B. Labat
Calamari	Calamar	Menu
Caffé lungo	Caffé longho	Blog

Variations lexicales

Pasta alla Norma	Les pâtes à norma alla messinese	Blog de cuisine ³⁴ (Italie)
	Pâtes alla Norma à la sicilienne	Site de commerce électronique ³⁵
Cioccolata calda	Chocolat solide	Blog

Adaptations

Caponata	Ratatouille à l'italienne Ratatouille sicilienne	Produits Mutti Blog Ptitchef / Blog Josée di Stasio (Canada) ³⁶
Pasta con le sarde	Pâtes aux sardines	Site de location maison e villas de vacances ³⁷
Sarde a beccafico	Sardines farcies à la sicilienne	Magazine <i>Marie Claire</i> ³⁸

³³ <https://locationensicile.fr/gastronomie-sicilienne/> (dernier accès le 02 septembre 2024).

³⁴ <https://www.sicilianicreativiincucina.it/la-pasta-alla-norma/?lang=fr> (dernier accès le 03 septembre 2024).

³⁵ <https://www.hagengrote.fr/hagen-grote/p/pates-alla-norma-a-la-sicilienne> (dernier accès le 04 septembre 2024).

³⁶ <https://www.joseedistasio.ca/recettes/caponata/> (dernier accès le 05 septembre 2024).

³⁷ <https://www.posarellivillas.fr/>; <https://www.villatravellers.com/fr/blog/les-meilleurs-plats-siciliens> (dernier accès le 05 septembre 2024).

Variations morphosyntaxiques

Typologie	IT	FR	Source
Modification Genre	Lo sfincione (m.s)	La sfincione	Tour opérateur et Site de locations villas ³⁹
Ellipses	Braciolo messinesi Sfincione palermitano	Messine Braciolette Sfincione Palerme	Blogs de cuisine
Formation du pluriel	Fragole (f.p.) Calzoni (m.p.)	Les fragolas Les calzones	Blog Menu
Double pluriel	Spaghetti (m.p.) Lasagne (f.p.)	Spaghettis Lasagnes	Menu
Transposition de parties de discours	Arrosto	A-Rosto	Menu
Changement de préposition	Sarde a beccafico	Sardines de Beccafico	Site web

Traduction automatique

Busiate alla Norma	Busiate à la norme	Google translate https://www.palazzodelgolfo.com/
Sfinci di San Giuseppe	Les Sphinx de San Giuseppe	Google translate https://www.palazzodelgolfo.com/
Cannolo scomposto	Cannoli décomposés Canule décomposée	My Memory
Sarde a beccafico	Sardes à la Beccafico	Site de louange https://www.palazzodelgolfo.com/

Notre recherche révèle que si l'emprunt a la part belle, des formes variantes non standardisées se rencontrent souvent.

En raison des incompatibilités lexicales, sémantiques, syntaxiques entre les systèmes linguistiques italien/sicilien et français, elles interviennent dans la traduction ou à l'initiative personnelle du locuteur.

³⁸ <https://www.marieclaire.fr/cuisine/sarde-a-beccafico-sardines-farcies-a-la-sicilienne,1473975.asp> (dernier accès le 05 octobre 2024).

³⁹ <https://generationvoyage.fr/specialites-sicile/>; <https://www.villatravellers.com/fr/blog/les-meilleurs-plats-siciliens> (dernier accès le 26 avril 2024)

Les variations repérées, parfois difficiles à classer dans une seule typologie, concernent, dans la plupart des cas, l'orthographe (ellipses, additions, redoublement), la sémantique (changements, modulations, remplacements), la morphosyntaxe (modifications de structures, transpositions), mais il est fréquent de rencontrer des formes qui varient dans la phonétique ou qui représentent des adaptations au système d'arrivée pour mieux répondre aux goûts ou aux attentes culturelles du public.

Les tableaux mettent aussi en évidence le poids des interférences entre les systèmes qui peuvent mener à des changements dans la dénomination des produits et également dans leur perception. Certaines traductions modifient complètement le sens original des termes, d'autres altèrent l'aspect ou la composition des plats, d'autres encore, comme les traductions automatiques, peuvent engendrer des incohérences.

La variation peut, donc, provoquer des équivoques, distinguer la voix finale de l'unité de départ, suggérer des fautes ou erreurs, faire réfléchir sur les opérations de transculturation. Au même temps elle met l'accent sur des facteurs qui interviennent au niveau de la langue et de la traduction, telles que l'impact culturel, l'évolution temporelle ou les tendances (des plats traditionnels peuvent être renommés pour s'adapter aux goûts modernes, par exemple).

En définitive, les exemples pris en compte confirment la pertinence de notre proposition du mot « gastyronyme » pour souligner l'identité des produits dans leurs dénominations. Ils dénotent un processus qui est en évolution mais expriment, au même temps, la valeur du transfert culturel afin de préserver l'authenticité des plats traditionnels et leur lien au terroir.

Bibliographie

Corpus

- Du Camp, Maxime (2011), *Expédition des Deux-Siciles* [1861], éd. Intégrale sous la dir. de M.G. Adamo, Moncalieri, CIRVI.
- Labat, Jean-Baptiste (1730), *Voyages du P. Labat de l'ordre des FF. Prêcheurs en Espagne et en Italie*, tome V, Paris, Delespine.
- Brochure *La Sicile - Salon de la gastronomie et des produits du terroir*, Alès, 2022.
- Le Routard (2024), *La Sicile*, <https://www.routard.com/fr/guide/a/gastronomie-ou-manger/europe/italie/sicile> (dernier accès le 10 octobre 2024).
- Menu de restaurant « La Sicile authentique » (Marseille).
- Menu de restaurant « Le sicilien » (Dunkeque).
- Site web opérateur touristique « Sicilyas.fr » <https://sicilyas.fr/guide/cuisine> (dernier accès le 25 avril 2024).
- Blog « Voyagitude », <http://www.voyagitudes.net/2020/03/sicilia-diario-de-viaggio/sicile-carnet-de-voyage.html> (dernier accès le 19 avril 2024).
- Blog « Italie-blog.com » (dernier accès le 25 avril 2024).

Monographies

- Blanche-Benveniste, Claire (1990), *Le français parlé. Études grammaticales*, Paris, CNRS Editions.
- Boutet, Josiane (1997), *Langage et société*, Paris, Seuil.
- Boutaud, Jean-Jacques (2005), *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean Paul Rocher
- Busbecq, Ogier Ghislain (1646), *S. Ambassades et voyages en Turquie et Amasie de M. Busbecquius* [1522-1591], trad. du lat. par S. Gaudon, Paris, P. David.
- Capatti, Alberto, Montanari, Massimo (1999), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma/Bari, Laterza.
- Chaudenson, Robert, Mougeon, Raymond, Beniak Edouard (1993), *Vers une approche panlectale de la variation du français*, Paris, Didier.
- Coseriu, Eugenio (1969), *Einführung in die strukturelle Linguistik*, Tübingen, Narr.
- Gadet, Françoise (2003), *La variation sociale en français*, Paris, Ophrys.

Labadessa

- Girod, Louis (2024), *Petits plats comme en Sicile*, Vanves, Marabout.
- Hrdlička, Milan (2003), *Literární překlad a komunikace*, Praha, ISV nakladatelství.
- Jouvin de Rochefort, Albert (1676), *Le voyageur d'Europe*, Paris, Barbin.
- Kufnerová, Zlata (2009), *Čtení o překládání*. Jinočany, H&H.
- Labov William, *The social stratification of English in New York City*, Washington DC, Centre for Applied Linguistics, 1966.
- L'Homme, Marie-Claude (2004), *La terminologie : principes et techniques*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal.
- Martellotti, Anna (2005), *I ricettari di Federico II. Dal "Meridionale" al "Liber de coquina"*, Firenze, Olschki.
- Podeur, Josiane (2002), *La pratica della traduzione*, Napoli, Liguori.
- Ead. (2008), *Jeux de traduction*, Napoli, Liguori.
- Revel, Jean-François (1979), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique*, Pauvert, 1979.
- Sergi, Christina (1988). *La cuisine sicilienne telle que la faisait ma mère*. Canada, Libre expression.
- Terracini, Benvenuto (1996). *Conflitti di lingue e di cultura*. Torino, Einaudi.
- Tuzet, Hélène (1988), *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, Palermo, Sellerio.
- Valenti, Iride (2011), *Gallicismi nella cultura alimentare della Sicilia*, Palermo, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, coll. Materiali e Ricerche dell'ALS, 25.
- Weinreich, Uriel (1968), *Languages in contact. Findings and problems [1953]*, The Hague, Paris, New York, Mouton Publishers.

Mémoires et thèses

- Daille B. (2002). *Découvertes linguistiques en corpus*. Habilitation à diriger des recherches, Université de Nantes.
- Carreño, Cruz, Sahara, Iveth (2004), *Analyse de la variation terminologique en corpus parallèle anglais-espagnol et de son incidence sur l'extraction de termes bilingue*. Mémoire de maîtrise présenté à la Faculté des études supérieures, Université de Montréal, Canada.
- Guérin, Olivia (2011), *Nomination et catégorisation des realia exotiques dans les récits de voyage (Afrique Noire, de la fin du XVIII^e siècle à 1960) : une approche sémantico-discursive*, Université Paris III-Sorbonne Nouvelle.

Volumes collectifs et actes de colloque

- Grutschus, Anke (2016), *La variation linguistique comme problème de traduction*, in Jörn Albrecht and René Métrich (éd.) *Manuel de traductologie*, Berlin, Boston, De Gruyter, pp. 573-588.
- Gudrun Ledegen, Isabelle Leglise (2013), *Variations et changements linguistiques*, in Wharton S., Simonin J. (eds), *Sociolinguistique des langues en contact*, Lyon, ENS Editions, pp. 315-329.
- Gueunier, Nicole (1998), *Brumes sur la sociolinguistique*, in Jacqueline Billiez (éd.), *De la didactique des langues à la didactique du plurilinguisme*, Grenoble, CDL-LIDILEM, pp. 175-178.
- Jacquemin, Christian (1999), *Syntagmatic and Paradigmatic representations of Term Variation*, in Proceedings of 37th Annual Meeting of the Association for Computational Linguistics (ACL, 99), University of Maryland, pp. 341-348.
- Lubello, Sergio (2011), *Gastronomi e deonomastica : 150 anni d'Italia in cucina* in Paolo D'Achille, Enzo Caffarelli (a cura di), *Lessicografia e onomastica nel 150 anni dell'Italia unita*. Atti delle Giornate internazionali di Studio, Università Degli Studi Roma Tre, 28-29 ottobre 2011, Quaderni Internazionali di RIO n 4, Roma, SER.
- Milroy, James, Milroy, Lesley (1978), *Belfast : Change and Variation in an Urban Vernacular*, in Peter Trudgill (éd.), *Sociolinguistic Patterns in British English*, London, Arnold, pp. 19-36.
- Tartier, Annie (2006), *Variation terminologique et analyse diachronique*, in Piet Mertens, Cédric Fairon, Anne Dister, Patrick Watrin (éd.), *Verbum ex machina*. Actes de la 13^e conférence sur le traitement automatique des langues naturelles (TALN 2006), vol. 2, UCL Presses Universitaires de Louvain, pp. 347-356.

Articles

- Berman, Antoine (1985), *La traduction comme épreuve de l'étranger*, « Texte », n. 4, 1985, pp. 67-81.
- Bogni Tegua (2015), *La gastronomie camerounaise*, « Revue Roumaine d'Études Francophones », 7, pp. 112-136
- Boutet, Josiane, Gadet, Françoise (2003), *Pour une approche de la variation linguistique*, « Le Français aujourd'hui », vol. 4, n. 143, pp.17-24.
- Colas-Blaise, Marion (2013), *Du mot à la bouche : quand la nourriture fait signe*, « Degrés: revue de synthèse à orientation sémiologique », n. 113, pp. c1-c16, Helbo.
- Freixa, Judit (2006), *Causes of denominative variation in terminology. A typology proposal*, « Terminology » vol. 12, n. 1, pp. 51-77.

Giaufret, Anna, Rossi, Micaela (2018), *La création collective de gastro-néonymes sur les réseaux sociaux. Le cas de l'anglais, du français et de l'italien*, «Éla. Etudes de Linguistique appliquée», vol.4, n. 192, pp. 435-446.

Dictionnaires

Dictionnaire de l'Académie Française (1694), Paris, Coignard.

Dico en ligne Le Robert, <https://dictionnaire.lerobert.com/fr/> (dernier accès le 28 septembre 2024).

Dictionnaire Larousse, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue/> (dernier accès le 28 septembre 2024).

Dizionario Gastronomico, Hoepli, 1994.

Dizionario Gastronomico, Zanichelli, 2010.

Dictionnaire Reverso, <https://dizionario.reverso.net/> (dernier accès le 10 octobre 2024).

Furetière, Antoine, Basnage de Beauval, M., Brutel De la Rivière, M. (1727), *Dictionnaire universel contenant tous les mots françois, tant vieux que modernes, et les termes des sciences et des arts*, vol. 3, La Haye.

Godefroy, Frédéric (1888), *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, tome V, Paris, F. Vieweg.

Lauricella, Giuseppe (2024), *Mizzica! Dizionario Gastronomico siciliano*, Roma, Topic.

Ménage, Gilles (1750), *Dictionnaire étymologique de la langue française*, vol. 2, Paris, Briasson, 1750.

Nicot, Jean (1606), *Thresor de la langue Francoyse, tant ancien que moderne*, Paris, Douceur

Mortillaro, Vincenzo (1838), *Nuovo dizionario siciliano-italiano*, Palermo, Tip. del Giornale letterario.

Traina, Antonino (1868), *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo, Lauriel.

Ressources numériques

Bogni, Tegua (2024), *Taste power et découvrabilité: Comment positionner les cuisines africaines sur internet*, «Leconomie.info», le 13 juin 2024, <https://leconomie.info/taste-power-et-decouvrabilite-comment-positionner-les-cuisines-africaines-sur-internet/> (dernier accès le 30 septembre 2024).

Bogni, Tegua (2023), *Koki ou kekua, la papillote végétale qui divise les Camerounais*, « Jeune Afrique », le 2 avril 2023, <https://www.jeuneafrique.com/1432227/culture/koki-ou-kekua-la-papillote-vegetale-qui-divise-les-camerounais/> (dernier accès le 30 avril 2024).

Colliander, Peter (2017), *Aspekte der Aussprache von fremden und Fremdwörtern, « hauptsächlich am Beispiel von Gastronomen. GFL – German as a foreign language », n. 2, pp. 28-37*, <http://www.gfl-journal.de/2-2017/colliander.pdf> (dernier accès le 10 avril 2024).

Documento per l'ortografia del siciliano (2024), <https://cademiasiciliana.org/> (dernier accès le 01 octobre 2024)

Meslin Jeanne, *L'auto-traduction comme forme d'auto-variation chez Nancy Huston : l'exemple de Plain-song (Cantique des plaines) et de L'Empreinte de l'ange (The Mark of the Angel), Fabula / Les colloques*, in Anne Besson, Alain Boillat, Matthieu Letourneux (dir) *Auto-variations, Variantes. La déclinaison des possibles comme objet de la recherche*, <http://www.fabula.org/colloques/document11829.php> (dernier accès le 03 octobre 2024).

Contributions présentées aux colloques

Altmanova, Jana (2024), *Les mots nouveaux de la gastronomie durable en italien et en français. Le nuove parole italiane e francesi della gastronomia sostenibile*. Communication présentée à la Journée d'études « Quando la lingua si fa ambasciatrice di un "terroir", del territorio e della sua cultura culinaria. Quand la langue se fait ambassadrice d'un terroir et de sa culture culinaire », Università degli Studi di Viterbo, 20 settembre 2024.

Pfau Jacquet, Christine (2024), *Les nouvelles pratiques gastronomiques au prisme des néologismes. Le nuove pratiche gastronomiche attraverso il prisma dei neologismi*. Communication présentée à la Journée d'études « Quando la lingua si fa ambasciatrice di un "terroir", del territorio e della sua cultura culinaria. Quand la langue se fait ambassadrice d'un terroir et de sa culture culinaire », Università degli Studi di Viterbo, 20 settembre 2024.

Sitografie

<https://www.cnrtl.fr/> (dernier accès le 21 août 2024).

<https://www.dictionnaire-gastronomique.com> (dernier accès le 30 mai 2024).

<https://www.etimo.it> (dernier accès le 02 septembre 2024).

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Koki> (dernier accès le 30 avril 2024).

Labadessa

- <https://generationvoyage.fr/specialites-sicile/> (dernier accès le 26 avril 2024).
- <https://www.hagengrote.fr/hagen-grote/p/pates-alla-norma-a-la-sicilienne> (dernier accès le 04 septembre 2024).
- <https://www.joseedistasio.ca/recettes/caponata/> (dernier accès le 05 septembre 2024).
- <https://www.lasicileauthentique.com> (dernier accès le 15 juin 2024).
- <https://locationensicile.fr/gastronomie-sicilienne/> (dernier accès le 02 septembre 2024).
- <https://www.marieclaire.fr/cuisine/sarde-a-beccafico-sardines-farcies-a-la-sicilienne,1473975.asp> (dernier accès le 05 octobre 2024).
- <https://www.palazzodelgolfo.com/> (dernier accès le 30 septembre 2024).
- <https://www.posarellivillas.fr/> (dernier accès le 05 septembre 2024).
- <https://sicilyas.fr/guide/cuisine> (dernier accès le 27 avril 2024).
- <https://www.sicilianicreativiincucina.it/la-pasta-alla-norma/?lang=fr> (dernier accès le 03 septembre 2024).
- <https://www.villatravellers.com/fr/blog/les-meilleurs-plats-siciliens> (dernier accès le 05 septembre 2024).

Références filmographiques

Benigni, Roberto (1991), *Johnny Stecchino*, Italia.

Nota biografica

Paola Labadessa est chargée de recherche en linguistique et traduction françaises au Département de Sciences Politiques et Juridiques de l'Université de Messine. Ses intérêts scientifiques concernent les transferts culturels et linguistiques français-italiens (notamment dans le domaine de l'odéporique) et l'enseignement du FLE. Elle est membre de sociétés universitaires et du réseau de recherche et groupe « Imago-Trad. Translation-Tradition-Transmission ».

plabadessa@unime.it

Come citare questo articolo

Labadessa, Paola (2024), *Sur la variation terminologique et traductologique de quelques gastronymes siciliens dans un corpus de textes touristiques en langue française*, «Scritture Migranti», n. 18, pp. 49-80.

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.