

MIGRATIONS GASTRONOMIQUES ET LEXICOGRAPHIQUES
LES NOMS DE FROMAGES ITALIENS AU PRISME D'INTERNET ET DES DICTIONNAIRES

Stella Mangiapane

Le présent article a pour objet d'analyser le phénomène de la migration des mots de la gastronomie italienne dans le lexique français en se concentrant en particulier, d'une part, sur les noms des fromages italiens et, de l'autre, sur leur présence dans la nomenclature des dictionnaires monolingues français et bilingues français - italien/italien - français. Il sera ainsi possible d'observer l'intégration dans la langue-culture française de certaines *realia* italiennes et des mots qui les dénomment ainsi que, dans certains cas, les temps et les modes de cette intégration.

Mots-clés

Migrations ; Lexique ; Fromages italiens ; Internet ; Dictionnaires

GASTRONOMIC AND LEXICOGRAPHICAL MIGRATIONS
THE NAMES OF ITALIAN CHEESES THROUGH THE PRISM OF INTERNET AND DICTIONARIES

The aim of this article is to analyse the phenomenon of the migration of words from Italian gastronomy into the French lexicon, focusing in particular on the names of Italian cheeses on the one hand, and on their presence in monolingual French and bilingual French - Italian/Italian - French dictionaries on the other. It will thus be possible to observe the integration into the French language-culture of certain Italian *realia* and the words that name them, as well as, in certain cases, the times and modes of this integration.

Keywords

Migrations; Lexicon; Italian cheeses; Internet; Dictionaries

<https://doi.org/10.6092/issn.2035-7141/21129>

MIGRATIONS GASTRONOMIQUES ET LEXICOGRAPHIQUES
LES NOMS DES FROMAGES ITALIENS AU PRISME D'INTERNET ET DES DICTIONNAIRES

Stella Mangiapane

Introduction

Migrer. Selon le *Dictionnaire historique de la langue française* Le Robert (dorénavant *DHLF*), ce verbe « est un emprunt tardif (1876) au latin *migrare* ; d'abord employé au sens particulier de “se déplacer par une action physique” (en parlant d'un corps liquide, d'un fluide), il a pris sa valeur courante “effectuer une migration” (1934) » (Rey 2006, 2234). Le substantif « migration », en revanche, est entré dans le lexique français plus anciennement : le mot est « emprunté (1531) au latin *migratio* “passage d'un lieu à un autre”, dérivé de *migrare* “s'en aller d'un lieu, changer de résidence, sortir” [...]. Dès le XVI^e s., *migration* a le sens de “déplacement d'une population qui quitte un pays pour un autre” » (*ibidem*). La migration des peuples est un phénomène qui appartient à l'histoire de l'humanité depuis très longtemps et dont la complexité dépasse certainement les définitions que proposent les dictionnaires. Le sème principal du verbe et du nom, du fait de la dérivation étymologique des deux termes, est celui du « déplacement » et leur sens, d'après la définition qu'en est donnée, n'inclut pas le sème de la « rencontre ». Pourtant, migrer c'est toujours rencontrer l'Autre et permettre à l'Autre de nous rencontrer. Comme les peuples, ou plutôt avec les peuples, les mots migrent aussi. Les chemins de leur migration ne sont pas nécessairement toujours ceux empruntés par des individus ou des masses à la recherche de nouveaux lieux à habiter mais parfois, aussi, ceux de la littérature, des voyages, du commerce, des médias traditionnels ou des différentes formes de communication par les nouveaux médias nés à l'ère du digital :

La mondialisation de l'information et les grands mouvements du tourisme, en rétrécissant le monde, rendent toutes les langues plus poreuses ; ces emprunts sont justifiés par la nécessité de désigner les choses qui viennent de loin et qui restaient ignorées. C'est un rapprochement entre les peuples et entre les langues car ces mots, généralement non assimilés, deviennent des **mots universels**¹. (Rey et Rey-Debove 2025, XV)

¹ En gras dans le texte.

L'un des éléments auxquels les gens qui migrent sont le plus attachés est la culture gastronomique d'origine. Ce sont les saveurs de l'enfance et de la famille qu'on emporte avec soi ; continuer à les intégrer dans sa propre vie quotidienne contribue à maintenir vivant le lien avec ses propres racines. Si la langue est une patrie, comme l'affirmait Albert Camus, la gastronomie l'est aussi, en quelque sorte, et les deux sont intimement liées. Avec le transfert d'éléments appartenant à une culture gastronomique, les mots qui les dénomment "s'en [vont eux aussi] d'un lieu, chang[ent] de résidence, sort[ent]", pour ainsi dire. Ils n'abandonnent pas évidemment leur pays d'origine, comme le font les peuples, mais ils entrent dans l'usage d'autres locuteurs, ceux de la culture d'accueil. Dans la plupart des cas, les noms des produits ou des plats typiques d'une société donnée sont intraduisibles² mais cela ne les empêche pourtant pas de faire leur entrée dans le lexique d'une langue étrangère en tant qu'emprunts. En migrant, ces mots rencontrent une langue autre, son système phonétique et morphosyntaxique, et cette rencontre n'est pas sans laisser des traces. Avec le temps, les dictionnaires enregistrent leur présence dans le système lexical de la langue étrangère ainsi que les inévitables procès d'intégration qui les marquent.

Ce travail entend donc enquêter le phénomène de la migration des mots de la gastronomie italienne dans le lexique français en se concentrant en particulier, d'une part, sur les noms des fromages italiens pour les raisons qui seront données au paragraphe suivant, et, de l'autre, sur leur présence dans les dictionnaires monolingues français et bilingues français-italien/italien-français. Il sera ainsi possible d'observer l'intégration dans la langue-culture française de certaines *realia* italiennes et des mots qui les désignent ainsi que, dans certains cas, les temps et les modes de cette intégration.

Fromages d'Italie : qu'en pensent les Français ?

L'Italie possède une très grande variété de fromages³, dont beaucoup sont le produit de traditions régionales fortement enracinées dans les différents territoires. Au fil du temps, certains éléments de la production fromagère italienne sont entrés dans la culture

² Voir à ce propos Podeur 2008, 53-70.

³ On en compte entre 450 et 500.

gastronomique française. Il suffit de naviguer sur Internet et d'entrer dans quelques-uns des sites français consacrés aux fromages pour lire des phrases comme celle-ci :

Les fromages italiens occupent une place de choix dans nos cœurs. Il faut dire qu'au vu de l'immense variété de fromages que l'Italie comporte, il est bien difficile de ne pas en trouver à son goût ! Certains, tels que la mozzarella ou le parmesan font tout simplement partie de l'alimentation quotidienne de beaucoup d'entre nous⁴.

Cela ne semble pas créer de conflits entre les traditions fromagères séculaires qui font la fierté des deux pays :

En juin 2020, l'Italie comprenait 53 fromages ayant reçu une AOP ou AOC. À la même date, la France en avait... 54. Qui a dit que nous avions le monopole absolu en matière de fromages ?⁵

Plusieurs fromages italiens sont disponibles sur le marché français par le biais des pratiques commerciales traditionnelles (épicerie fine, supermarchés) ou du commerce électronique. Quant à leurs noms, ils sont entrés, par conséquent, dans l'usage des consommateurs français.

En tapant dans Google les mots-clés "les fromages italiens", comme le ferait en France un internaute commun pour s'informer à ce sujet, les deux premiers résultats proposés par le moteur de recherche conduisent à deux sites français : laboxfromage.fr/, qui commercialise des produits laitiers, et quiveutdufromage.com/, qui est en revanche un site-vitrine. Les deux présentent dans leurs blogs plusieurs articles d'information sur les procédés de fabrication, les caractéristiques des différents produits, les recettes etc., et consacrent chacun un article à la production fromagère italienne. Le premier site propose *Le grand panorama des fromages italiens* avec une liste de vingt-sept fromages, suivie d'une description des « fromages italiens les plus appréciés » qui se limite à sept produits parmi ceux mentionnés dans la liste, répartis par catégories : « crémeux » (« le gorgonzola », « la burrata », « le mascarpone »), « frais » (« la mozzarella di buffala » (sic), « la ricotta ») et « secs » (« le parmigiano reggiano ou "grana" », « le pecorino »). Le second présente un

⁴ *Le grand panorama des fromages italiens*, <https://laboxfromage.fr/blog/fromage-italien/>.

⁵ *Ibidem*. La source citée dans le site est "Statista". Quand on va au lien actif dans la page du blog, on peut lire les données mises à jour le 23 février 2024 : cinquante-cinq fromages pour l'Italie et cinquante-six pour la France. Ce sont les deux pays avec le plus grand nombre de fromages dont l'Union européenne a reconnu l'AOP.

article – *Fromages italiens : tout savoir sur les fromages d'Italie*⁶ – contenant une liste de trente-quatre « principaux fromages italiens dits DOP, comprenez appellation d'origine protégée (AOP) » et la description de dix-huit variétés, dont certaines (six) ne figurent pas dans la liste (un astérisque les signale dans le tableau ci-dessous).

En croisant ces données, on obtient une liste, commune aux deux sites, de vingt-quatre fromages, y compris quelques variantes dans les dénominations qui, dans l'un ou l'autre site, précisent la provenance ou certaines caractéristiques des fromages⁷ ; sept autres variétés ne sont mentionnées que dans le premier site et onze dans le second, pour un total de quarante-deux noms de fromages italiens qui ont reçu le statut DOP⁸ (AOP pour la France). Ces noms, qui sont donc entrés dans l'usage des francophones grâce aussi à « la mondialisation de l'information », vont constituer le *corpus* objet de mon analyse. Je les reporte par ordre alphabétique en respectant l'orthographe employée dans les documents consultés en ligne :

	laboxfromage.fr/	quiveutdufromage.com/
1	Asiago	Asiago
2		(Asiago pressato*)
3	Bitto	Bitto
4	Burrata	Burrata*
5	Caciocavallo	Caciocavallo Silano
6	Castelmagno	Castelmagno
7	fiore sardo	Fiore Sardo
8	Fontina	Fontina
9	Gorgonzola	Gorgonzola
10	grana padano	Grana Padano
11	Mascarpone	Mascarpone*
12	Montasio	Montasio
13	mozzarella di buffala	Mozzarella di Bufala Campana

⁶ *Fromages italiens : tout savoir sur les fromages d'Italie*, <https://www.quiveutdufromage.com/ac-fromages-italiens-tout-savoir-sur-les-fromages-d-italie>.

⁷ C'est le cas de : « Asiago pressato, Caciocavallo Silano, mozzarella di buffala (*sic*), Mozzarella di Bufala Campana, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Pecorino Toscano, Provolone Valpadana, Provolone del Monaco ».

⁸ Denominazione di Origine Protetta.

14	mozzarella fior di latte	
15	parmesan (parmigiano reggiano)	Parmigiano Reggiano
16	pecorino	Pecorino Romano
17		Pecorino Sardo
18		Pecorino Toscano
19	Provolone	Provolone del Monaco
20		Provolone Valpadana
21	ricotta (vache, brebis ou chèvre)	Ricotta*
22	Scamorza	Scamorza*
23	Stracchino	Crescenza ou Stracchino*
24	Taleggio	Taleggio
25	Ambrosia	
26	Bocconcini	
27		Bra
28	Burrini	
29		Caciotta Toscana
30		Canestrato Pugliese
31	Dolcelatte	
32		Formaggio di Fossa di Sogliano
33		Murazzano
34		Piave
35		Quartirolo Lombardo
36		Raschera
37		Robiola di Roccaverano
38	roccaccio	
39		Squacquerone di Romagna
40	stelvio	
41		Toma Piemontese
42	Trecce	

Les noms de fromages italiens dans les dictionnaires monolingues français

Lorsqu'on effectue la recherche dans les dictionnaires, par rapport au nombre tout compte fait assez important de noms de fromages italiens qui circulent parmi les locuteurs français utilisateurs des deux sites consultés, le résultat est beaucoup plus réduit. Cela ne peut pas étonner : l'usage concret des parlants, comme c'est toujours le cas, précède

l'action des lexicographes sanctionnant l'intégration d'un culturème étranger dans la langue-culture d'un pays par son entrée dans la nomenclature des dictionnaires. Mais les dictionnaires peuvent dévoiler ce qu'il en est – et qu'il en a été – de la “vie” de ces mots. Nous allons donc les questionner pour savoir, par rapport au *corpus* sélectionné, quels sont les noms de fromages italiens qui ont migré (et quand) dans le lexique français, c'est-à-dire les mots qui ont “changé de résidence” et fixé leur demeure dans la langue française.

Dans l'édition 2025 du *Petit Robert de la langue française* (dorénavant *PRLF*), sur les quarante-deux noms de fromages italiens du tableau, seuls huit figurent dans sa nomenclature. Dans les articles respectifs, les informations concernant leur origine et la date de leur entrée dans le lexique français reconstruisent certains détails de leur “migration”, avant de passer aux définitions illustrant les caractéristiques de chaque fromage et aux exemples montrant leur éventuelle intégration morphosyntaxique :

BURRATA [buRata] **n. f.** – 1996 ◊ mot italien « embeurrée ». ■ Fromage frais italien proche de la mozzarella. *Des burratas*⁹.

GORGONZOLA [gɔrgɔʒɔla] **n. m.** – 1890 ◊ n. d'une ville italienne. ■ Fromage italien à pâte persillée crémeuse. *Des gorgonzolas*.

MASCARPONE [maskaRɔn] **n. m.** – 1791-98 *formage mascarpon*, ◊ mot lombard, augmentatif de *mascarpa*, *mascherpa*, d'origine inconnue. ■ Fromage lombard au lait de vache, très crémeux.

MOZZARELLA [mɔdzarela] [mɔdzarella] **n. f.** – v. 1960 ◊ mot italien de *mozzare* « couper ». ■ Fromage frais italien, fait de lait de bufflonne ou de vache, à pâte molle. *Des mozzarellas*. –ABREV. FAM. **MOZZA**. *Lasagnes à la mozza*.

PARMESAN [paRmɛzɑ̃] **n. m.** – 1596 ; *parmigean* adj. XV^e ◊ italien *parmigiano* « de Parme ». ■ Fromage cuit à pâte très dure, préparé avec du lait de vache écrémé, et fabriqué dans les environs de Parme. *Parmesan râpé. Pâtes au parmesan. Des parmesans*.

PÉCORINO ou **PECORINO** [pekɔRino] **n. m.** – date inconnue ◊ italien *pecorino*, de *pecora* « mouton, brebis ». ■ Fromage de brebis italien, voisin du parmesan, servant à assaisonner les pâtes. *Des pécorinos, des pecorini*.

PROVOLONE [pRɔvɔlɔn] **n. m.** – 1962 ◊ mot italien ■ Fromage italien, salé, séché, fumé, en forme de cylindre ou de poire.

RICOTTA [rikɔta] **n. f.** – 1911 ; *ricotte* XVI^e ◊ mot italien « qui a recuit ». ■ Fromage frais d'origine italienne, fait à partir du petit-lait d'autres fromages. *Des ricottas de vache, de brebis*.

À l'exception près de « pécorino » pour lequel la date est inconnue, trois noms de fromages italiens sont entrés dans le lexique français au cours des siècles passés et à des époques éloignées l'une de l'autre (parmesan 1596, mascarpone 1791-98 et gorgonzola 1890), tandis que pour les autres quatre fromages les lexicographes ont enregistré des

⁹ *Ad vocem*. Dorénavant, pour toutes les entrées de dictionnaires citées dans le texte, « *ad vocem* » ne sera plus répété.

dates qui se réfèrent toutes au XX^e siècle : le début du siècle pour « ricotta » (1911), les années '60 pour « mozzarella » (1960) et « provolone » (1962), les années '90 pour « burrata » (1996).

En lançant la recherche dans les versions accessibles gratuitement en ligne du *Dico en ligne Le Robert* (dorénavant *DLR*)¹⁰ et du *Dictionnaire de français Larousse* (dorénavant *DFL*)¹¹, on obtient des résultats quelque peu différents et on remarque que la distribution des mots de notre *corpus* dans les trois dictionnaires monolingues consultés n'est pas homogène. Les versions gratuites en ligne sont désormais très utilisées pour satisfaire à des recherches de renseignements simplifiées de la part des locuteurs communs, bien qu'elles ne donnent d'habitude que des informations partielles sur le mot vedette, se bornant parfois à sa définition, outre, naturellement, la catégorie grammaticale et la prononciation (en version audio dans le cas de nos deux dictionnaires). Par exemple, dans le *DLR*, à l'entrée « burrata » on lit : « nom féminin Fromage frais italien proche de la mozzarella. *Des burratas.* » ; pas de détails concernant l'étymologie du mot, donc, ou sa nature d'emprunt.

Sur les vingt-quatre noms de la liste commune aux deux sites web, outre les huit présents dans la nomenclature du *PRLF*, deux autres noms sont présents aussi bien dans le *DLR*¹² que dans le *DFL*, « asiago » et « grana padano » (« grana » dans le *DFL*) :

asiago nom masculin Fromage à pâte dure, au lait de vache, produit dans le nord-est de l'Italie. (*DLR*)

asiago non masculin (de Asiago, nom propre) Fromage italien, au lait de vache, à pâte cuite, utilisé comme fromage à râper. (*DFL*)

grana padano nom masculin Fromage italien à pâte cuite. (*DLR*)

grana (italien *grana*, de *grano*, grain) nom masculin Fromage italien à pâte dure, et saveur forte dont le type est le parmesan. (*DFL*)

Trois noms sont mentionnés exclusivement dans le *DFL* : « caciocavallo », « fontine » et « stracchino ».

caciocavallo nom masculin Fromage italien au lait de vache, à pâte filée, ayant la forme d'un fuseau à base pointue.

¹⁰ <https://dictionnaire.lerobert.com/fr/>.

¹¹ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue>.

¹² Cette version librement accessible en ligne propose donc en 2024 deux nouvelles entrées par rapport à l'édition papier 2025 du *PRLF*, qui, quant à elle, présente d'ailleurs la même situation que les éditions 2020 et 2024 (cette dernière consultée sur application mobile).

fontine nom féminin Fromage au lait entier de vache, à pâte cuite, fabriqué en Italie, en particulier dans le Val d'Aoste.

stracchino, stracchini nom masculin (italien *stracchino*) Fromage fabriqué en Italie avec du lait de vache.

Six noms sont absents dans les trois dictionnaires consultés : « bitto », « castelmagno », « fiore sardo », « montasio », « scamorza », « taleggio », avec aussi les cinq dénominations particulières de certains fromages de la liste : « Asiago pressato », « mozzarella fior di latte »¹³, « Pecorino Sardo »¹⁴, « Pecorino Toscano », « Provolone del Monaco ». Les restants dix-huit fromages reportés dans le tableau (25 à 42), quant à eux, ne sont pas compris dans la nomenclature d'aucun dictionnaire consulté. Au total, on n'a donc que treize noms de fromages italiens qui figurent, bien que de manière non homogène, dans les trois dictionnaires monolingues consultés, sur les quarante-deux relevés dans les deux sites web. D'ailleurs, la recherche dans le *Dizionario italiano De Mauro*¹⁵ en ligne n'a pas non plus produit de résultats pour un certain nombre de fromages – « ambrosia », « bitto », « dolcelatte », « fiore sardo », « Murazzano », « roccaccio », « stelvio » – probablement en raison de leur origine typiquement, et dans certains cas exclusivement, régionale ou du fait qu'il s'agit quelquefois de noms de marque (comme dans le cas de « dolcelatte »).

Le seul fromage italien pour lequel il existe un traduisant français, bien qu'emprunté toujours à l'italien, est le parmesan (*parmigiano reggiano*). Le *DHLF* atteste son entrée très ancienne dans le système lexical français et explique le procédé de substantivation de l'adjectif qui l'a généré :

¹³ J'ai considéré « mozzarella di buffala » du premier site et « Mozzarella di Bufala Campana » du second comme des synonymes de la dénomination simple « mozzarella » en raison du fait que celle produite avec du lait de bufflonne est la variété la plus connue. Dans l'article *Le grand panorama des fromages italiens* (<https://laboxfromage.fr/blog/fromage-italien/>) on décrit la « mozzarella di buffala » comme : « le fromage préféré des Français ! D'après le syndicat national des fabricants de camembert, elle aurait détrôné en 2021 le calendos sur le podium du fromage le plus consommé en France ! Ce fromage frais à pâte filée provient de la région de Campanie, dans le sud de l'Italie. Privilégiez-la dans sa version traditionnelle [...] c'est à dire à base de lait de bufflonne. De loin la meilleure ! ». Dans le même blog, l'article *De buffala ou fior di latte, la mozzarella se met à nu*, affirme : « La véritable mozzarella AOP est réalisée exclusivement en Campanie (région de Naples) à partir du lait de bufflonne. » (<https://laboxfromage.fr/blog/mozzarella/>).

¹⁴ J'ai considéré « pecorino » du premier site et « Pecorino Romano » du second comme synonymes car le « Pecorino Romano » me semble être le plus connu parmi les différentes variétés régionales de ce fromage de brebis mentionnées dans les sites, auxquelles s'ajoutent d'ailleurs d'autres variétés, comme par exemple le « pecorino siciliano ».

¹⁵ <https://dizionario.internazionale.it/>

PARMESAN, ANE n.m. et adj. est emprunté (1414) à l'adjectif italien *parmigiano* « de Parme », substantivé au masculin par ellipse de *formaggio parmigiano* « fromage de Parme » (XIV^e s., Boccace) pour désigner un fromage fabriqué avec du lait écrémé et du safran, près de cette ville d'Italie du Nord (*Parma*).

La littérature et la traduction littéraire ont été les chemins empruntés par ce mot pour s'installer d'abord dans le lexique italien¹⁶ et rejoindre ensuite la terre – et la langue – de France, comme l'illustre la suite de l'article :

Le mot est relevé dans la première traduction du *Décameron* de Boccace, dans l'expression *fromage permigean*, puis sous la forme *fromaige parmisan* (1505) dans la traduction d'un texte latin écrit par un Italien ; enfin, il est substantivé sous sa forme actuelle avant la fin du XVI^e s. (1596). Comme en italien le mot s'applique souvent à ce fromage râpé pour accompagner les pâtes.

Les deux autres noms de fromages italiens recensés dans ce dictionnaire sont : *gorgonzola* et *mozzarella (sic)*. Ils sont entrés dans le lexique français en tant qu'emprunts à l'italien à des époques différentes :

GORGONZOLA n. m. est emprunté (1890) à un mot italien désignant un fromage à pâte fermentée ; lui-même reprend le nom d'une ville de la province de Milan, réputée pour ses fromages.

MOZZARELLA n. f. est emprunté, semble-t-il récemment (v. 1960), à l'italien *mozzarella* (av. 1761) « fromage à pâte filée fait avec du lait de bufflonne (*bufala*).

Comme on le remarque aussi dans le *PRLF*, par rapport au *DHLF*, cette dernière se présente dans la nomenclature du *DLR* et du *DFL* sous la forme de la variante graphique « mozzarella », dont les deux dictionnaires en ligne enregistrent aussi le synonyme « mozzarelle ». Aucun dictionnaire, toutefois, ne présente pas les précisions dans la

¹⁶ L'entrée PARMIGIANO dans le TLIO (*Tesoro della lingua italiana delle Origini*) à partir du lien <http://tlio.oiv.cnr.it/TLIO/donne> les informations suivantes:

1.1 [Del formaggio:] prodotto nella zona di Parma.

[1] Boccaccio, *Corbaccio*, 1354-55, parr. 301-10, pag. 93.11: Primieramente, se grosso cappone si trovava, de' quali ella molti con gran diligenza faceva nutrire, convenia che innanzi cotto le venisse; e le pappardelle col formaggio **parmigiano** similmente.

[2] a *Doc. fior.*, 1359-63, pag. 8.11: pagai per libbre vj *once* v 1/2 di cascio **parmigiano** per soldi v 1/2 la *libbra*...

[3] *Doc. imol.*, 1350-67, Debitori 18.3.1364, pag. 359.34: per 1 forma de chaxo **parmexano** e per 3 l. de chandele, ave * vostro figlolo...

[4] Boccaccio, *Decameron*, c. 1370, VIII, 3, pag. 515.9: Maso rispose che le più si trovavano in Berlinzone, terra de' baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevavisi un'oca a denaio e un papero giunta; e eravi una montagna tutta di formaggio **parmigiano** grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva...

dénomination du fromage – « di buffala » (*sic*), « di Bufala Campana » et « fior di latte » – que l'on retrouve sur les sites web consultés.

Quant à la nature d'emprunt de ces noms, le *DHLF*, ayant une vocation historique, explicite pour chaque entrée (« parmesan », « gorgonzola » et « mozzarella ») le procédé d'enrichissement lexical par lequel ces mots sont entrés dans le lexique français, en précisant à chaque fois que le nom ou l'adjectif « est emprunté » à l'italien. Le *PRLF* donne cette information sans désigner proprement le procédé morphologique de création lexicale mais en explicitant l'origine nationale ou régionale du mot en question : « mot italien » ou « n[om] d'une ville italienne », « mot lombard », ou encore en reportant : « italien *parmigiano* » et « italien *pecorino* ». Le *DLR* et le *DFL*, en revanche, se bornent à donner l'information de manière implicite, en mentionnant l'origine italienne ou régionale du fromage, par exemple : « fromage (frais/bleu/de brebis/sec et fumé) italien », ou « fromage lombard » ou « fromage [...] fabriqué dans les environs de Parme ». Dans le *DFL* font exception « burrata », « mascarpone » et « provolone » – pour lesquels il est précisé : « mot italien » – et « grana », « pecorino », « ricotta » et « stracchino, stracchini » pour lesquels on reporte entre parenthèses la forme italienne avec, selon les cas, des informations qui élucident en quelque sorte son sens – « (italien *grana*, de *grano*, grain) », « (italien *pecorino*, de *pecora*, brebis) », « (italien *stracchino*) » – ou, dans le cas de « ricotta », une sorte de traduction qui renvoie toutefois à un produit laitier différent : « (italien *ricotta*, petit-lait) ». En comparant les formes présentes dans les trois dictionnaires monolingues consultés, outre le cas de « mozzarella/mozzarella » déjà mentionné, on relève un autre cas de variante synonymique (« stracchino, stracchini », *DFL*) et un cas de variante graphique (« pécorino ou pecorino », *PRLF* et *DLR*).

Sauf dans le cas de « parmesan », on est donc en présence d'emprunts directs qui sont entrés dans le lexique français en gardant leur forme graphique (si l'on ne compte pas les variantes « mozzarella », « pecorino » et « stracchini ») mais en s'adaptant au phonétisme et à la morphosyntaxe français.

L'intégration phonétique est un phénomène qui caractérise tous les emprunts de noms de fromages italiens recensés dans les trois dictionnaires monolingues (le *DLR* et le *DFL* la proposent en version audio). Quelques différences dans les prononciations proposées ne manquent pas : dans le *DFL*, la prononciation de « provolone suit la phonétique française ([pʁɔvɔləɔn]), dans le *PRLF* et, conséquemment, dans le *DLR*, en

revanche, le mot est prononcé [pɾɔvɔləne] ; le *PRLF*, en outre, propose pour « mozzarella » deux prononciations : [mɔdzɛrɛlə] et [mɔdzɛrɛlla].

Quant à l'intégration morphosyntaxique, le *DFL* ne donne pas d'informations à ce propos, tandis qu'on en retrouve en revanche dans le *PRLF* et dans le *DLR* : « *Des burratas* », « *Des gorgonzolas* »... (v. *supra* pour les autres cas). Font exception « asiago », « grana padano », « mascarpone », « provolone », pour lesquels n'est pas indiquée la formation du pluriel, et « pécorino ou pecorino » pour lequel le *PRLF* enregistre deux formes différentes du pluriel pour les deux variantes graphiques « *Des pécorinos, des pecorini* », tandis que le *DLR*, pour « *des pecorini* », précise qu'il s'agit du « pluriel italien ».

Dictionnaires bilingues français-italien/italien-français

Quand on passe aux dictionnaires bilingues français-italien/italien-français, la situation se présente de manière encore moins homogène et, dans certains cas, plutôt problématique. J'ai effectué la recherche dans le *Dictionnaire Larousse français-italien/italien-français* en libre accès en ligne (dorénavant *DLB*)¹⁷ et dans *il Boch Zanichelli-LeRobert* (Boch 2020)¹⁸ (dorénavant *iB*), de manière à pouvoir aussi, en même temps, comparer la présence ou l'absence, dans les deux sections du *DLB*, des noms de fromages présents en tant que mots vedettes dans la nomenclature de la version monolingue du même éditeur.

Dans le *DLB*, la recherche a été d'abord lancée dans la partie italien-français pour la raison suivante : si pour une entrée italienne le dictionnaire donne un traduisant français – dans notre cas, d'après les informations recueillies dans le *DFL* ainsi que dans le *PRLF*, vraisemblablement un emprunt – on peut s'attendre à retrouver le même emprunt en tant qu'entrée dans la partie français-italien, accompagnée de son propre traduisant italien. Ce n'est pas ce que ma recherche a donné comme résultats. On peut distinguer différents cas d'espèce, que je vais illustrer après avoir rappelé pour commodité les noms de fromages italiens présents dans la nomenclature de *DFL*, tous des emprunts intégraux à l'exception de « parmesan » et de « fontine », comme on l'a observé dans le paragraphe précédent : « asiago », « burrata », « caciocavallo », « gorgonzola », « grana », « mascarpone », « mozzarella », « pecorino », « provolone », « ricotta » et « stracchino, stracchini ».

¹⁷ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-italien> et <https://www.larousse.fr/dictionnaires/italien-francais>.

¹⁸ Il s'agit de l'édition la plus récente.

Tout d’abord, il faut remarquer que « asiago », « burrata », « caciocavallo » et « stracchino, stracchini » ne sont pas présents dans les deux différentes sections du *DLB*.

Quant aux autres sept emprunts directs, ils sont en revanche présents dans la partie italien–français, mais deux d’entre eux, « grana » et « pecorino », sont accompagnés d’une définition et non pas d’un traduisant, comme il arrive quand un culturème étranger est intraduisible et que les dictionnaires ne le recensent pas en tant que forme utilisée par les locuteurs de la langue d’arrivée ; et pourtant dans le *DFL* les deux noms sont recensés en tant qu’emprunts, signalés par l’indication « italien *grana* » et « italien *pecorino* » :

gorgonzola sostantivo femminile invariabile gorgonzola *m*

grana sostantivo femminile invariabile fromage cuit à pâte dure, produit dans la plaine du Pô, qui a l’aspect du parmesan.

mascarpone sostantivo maschile mascarpone *m*

mozzarella sostantivo femminile mozzarella *f*, mozzarella di bufala mozzarella de bufflonne

pecorino sostantivo maschile fromage de brebis à pâte dure, doux ou piquant

provolone sostantivo maschile provolone *m*

ricotta sostantivo femminile ricotta *f*

On remarque aussi (bizarrement, pourrait-on ajouter) la présence de deux noms de fromages italiens, « scamorza » et « taleggio » que nous avons rencontrés dans la liste commune aux deux sites web mais nulle part dans les trois monolingues consultés. Dans ces deux cas, la présence d’une définition et non pas d’un traduisant est cohérente avec l’absence de ces deux noms parmi les entrées de la partie français-italien :

scamorza sostantivo femminile fromage au lait de vache, doux ou fumé.

taleggio sostantivo maschile fromage affiné au lait entier de vache, à pâte molle.

Je signale aussi, pour compléter le relevé, que « parmigiano » est présent avec son traduisant français :

parmigiano sostantivo maschile parmigiano (reggiano) parmesan *m*

Quand on passe dans la section français–italien, on est étonné de ne retrouver aucun des cinq noms – « gorgonzola », « mascarpone », « mozzarella », « provolone » et « ricotta » – qui pourtant sont présents du côté italien–français en tant que traduisants des formes italiennes, c’est-à-dire comme des emprunts intégrés dans le lexique français. On ne trouve, en revanche, que « parmesan », avec son traduisant « parmigiano », comme l’on s’y attend :

parmesan nom masculin [fromage] parmigiano *m*

Dernière remarque, qui signale encore une fois un manque de cohérence dans la composition des nomenclatures des deux sections bilingues ainsi que dans les informations données à l'intérieur des articles : « fontine » et « fontina » représentent un cas d'espèce singulier. Le *DFL* enregistre « fontine », mot français (il ne s'agit évidemment pas de la forme italienne) dont il donne la définition suivante : « Fromage au lait entier de vache, à pâte cuite, fabriqué en Italie, en particulier dans le Val d'Aoste ». On s'attendrait donc à trouver dans la section français-italien du *DLB* l'entrée « fontine » et dans la section italien-français « fontina » avec, comme traduisant, « fontine ». Or, il n'en est rien car, en revanche, l'entrée « fontine » n'existe pas dans la partie français-italien et que à l'entrée « fontina », du côté italien-français, on ne trouve pas comme traduisant français l'emprunt enregistré par le *DFL* – « fontine » – mais une définition :

fontina sostantivo femminile fromage du Val d'Aoste au lait de vache.

Lorsqu'on passe à un autre dictionnaire bilingue, *iB*, on remarque une situation différente par rapport au traitement des treize noms présents dans les trois monolingues. En effet, du côté italien-français, on ne trouve que cinq entrées dont une (« pecorino ») n'a pas de traduisant mais est accompagnée d'une définition :

gorgonzola s. m. inv. (alim.) gorgonzola (fromage italien à pâte persillée crémeuse)
gràna s. m. inv. (alim.) parmesan
parmigiano s. m. solo sing. (cuc.) parmesan grattugiare il parmigiano râper du parmesan
pecorino s.m. fromage de brebis
ricotta s. f. "ricotta" (fromage frais)

« Mozzarella », quant à elle, n'est pas recensée comme entrée italienne même si on la trouve mentionnée dans les articles de « caprese », « margherita » et « parmigiana » :

caprée s. f. (cuc.) salade à base de tomates, mozzarella et basilic
margherita in funzione di agg. nelle loc. (cuc.) torta margherita sorte de gâteau de Savoie; pizza margherita pizza napolitaine (avec mozzarella et tomates)
parmigiana s. f. (cuc.) "parmigiana" (gratin de légumes disposés en couches avec du parmesan, de la mozzarella et de la sauce tomate) parmigiana di melanzane parmigiana d'aubergines, aubergines à la parmigiana

Dans la partie français-italien le nombre s'élève à quatre entrées, dont une (« gorgonzola ») apparaît aussi dans la partie italien-français :

burrata /buˈɾata/ s. f. [pl. *burratas*] (alim.) burrata

fontine /fɔ̃ˈtɪn/ s. f. fontina

gorgonzola /ɡɔʁɡɔ̃ˈzɔla/ s. m. (it.) gorgonzola (formaggio)

parmesan /paʁmɛˈzɑ̃/ s. m. (cuc.) parmigiano, grana parmesan râpé parmigiano grattugiato

Les marques de domaine – « alim. » (« industria alimentare/industrie de l'alimentation ») et « cuc. » (« cucina e gastronomia/cuisine et gastronomie ») – et l'indication de l'origine géographique du mot étranger sont attribuées de manière non homogène. Mais, surtout, on ne comprend pas pourquoi les entrées « burrata » et « fontina » ne sont pas présentes du côté italien-français étant donné que ces deux noms sont indiqués comme traduisants de « burrata » et « fontine » enregistrées du côté français-italien. De la même manière, « ricotta » n'est pas présent dans la section français-italien tandis que le mot est indiqué comme traduisant de l'italien « ricotta ».

Pour une vision d'ensemble des données rassemblées au cours de cette recherche, voici le relevé de la présence des noms du tableau initial dans les différents dictionnaires consultés :

	laboxfromage.fr/	quiveutdufromage.com/	DHLF	PRLF	DLR	DFL	DLB (it- fr)	DLB (fr- it)	iB (it- fr)	iB (fr- it)
1	asiago	Asiago			✓	✓				
2		(Asiago pressato*)								
3	bitto	Bitto								
4	burrata	Burrata*		✓	✓	✓				✓
5	caciocavallo	Caciocavallo Silano				✓				
6	castelmagno	Castelmagno								
7	fiore sardo	Fiore Sardo								
8	fontina fontine	Fontina				✓				✓
9	gorgonzola	Gorgonzola	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
10	grana padano	Grana Padano			✓	✓	✓		✓	
11	mascarpone	Mascarpone*		✓	✓	✓	✓			
12	montasio	Montasio								
13	mozzarella di bufala	Mozzarella di Bufala Campana	✓	✓	✓	✓	✓			
14	mozzarella fior di latte									
15	parmesan parmigiano reggiano	Parmigiano Reggiano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16	pecorino	Pecorino Romano		✓	✓	✓	✓		✓	
17		Pecorino Sardo								
18		Pecorino Toscano								
19	provolone	Provolone		✓	✓	✓	✓			

		del Monaco								
20		Provolone Valpadana								
21	ricotta (vache, brebis ou chèvre)	Ricotta*		✓	✓	✓	✓		✓	
22	scamorza	Scamorza*					✓			
23	stracchino	Crescenza ou Stracchino*				✓				
24	taleggio	Taleggio					✓			
25	ambrosia									
26	bocconcini									
27		Bra								
28	burrini									
29		Caciotta Toscana								
30		Canestrato Pugliese								
31	dolcelatte									
32		Formaggio di Fossa di Sogliano								
33		Murazzano								
34		Piave								
35		Quartirolo Lombardo								
36		Raschera								
37		Robiola di Roccaverano								
38	roccaccio									
39		Squacquerone di Romagna								
40	stelvio									
41		Toma Piemontese								
42	trecce									

Conclusion

Après cette sorte d'exploration des traces laissées dans les dictionnaires par la migration des noms de fromages italiens vers le lexique français, conclure n'est pas facile si ce n'est que par la remarque que, tout comme il arrive pour les peuples qui migrent (pour reprendre la métaphore initiale), les voies de la migration des mots sont elles aussi irrégulières et souvent même accidentées.

Si, d'un côté, les nouveaux médias contribuent à diffuser parmi les locuteurs français un nombre assez important de termes de la gastronomie italienne – dans notre cas, ceux dénommant la grande variété des fromages produits en Italie – les lexicographes, quant à eux, ne peuvent que suivre la règle principale qui gouverne l'accueil des néologismes –

français ou empruntés – dans les nomenclatures des dictionnaires, à savoir l’observation de la fréquence d’emploi et de la stabilité dans l’usage pendant un certain temps.

Quoi qu’il en soit, le locuteur français qui voudrait se renseigner sur un fromage italien en se servant des ressources lexicographiques traditionnelles (en version papier ou numérique) ou de celles facilement accessibles sur Internet risque d’être un peu dérouté par un certain manque de cohérence dans les informations qui sont mises à sa disposition. Faut-il en conclure qu’il vaut mieux faire confiance aux bon vieux format papier des dictionnaires ? Pas nécessairement, car les nouvelles versions qui les reproduisent sur support numérique sont aussi complètes et fiables. Le problème réside plutôt dans le fait que les différents dictionnaires (du moins ceux qui ont été consultés pour cette recherche), à cause aussi de certains choix pas toujours cohérents de la part des lexicographes qui les ont confectionnés, proposent à leurs utilisateurs des visions de la langue française qui peuvent différer d’un ouvrage à l’autre. Et surtout, il ne faut pas oublier que le dictionnaire, en conséquence de sa propre fonction, nous renvoie une image du lexique d’une langue qui ne peut que suivre selon les rythmes et les règles qui sont propres à la nature du dictionnaire lui-même la réalité foisonnante d’une langue vivante.

Liste des sigles employés

DHLF : Rey, Alain (éd.) (2006), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert.

PRLF : Rey, Alain, Rey-Debove, Josette (éd.) (2025), *Le Petit Robert de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert.

DLR : *Le Robert. Dico en ligne*, <https://dictionnaire.lerobert.com/fr/>.

DFL : *Dictionnaire de français Larousse*, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue>.

DLB : *Dictionnaire Larousse français–italien*, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-italien>; *Dictionnaire Larousse italien-français*, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/italien-francais>

iB : Boch, Raoul (2020), *il Boch. Dizionario francese-italiano/italiano-francese*, Zanichelli - LeRobert.

Bibliographie

- Albert, Sabine (2014), *Vrais et faux mots d'ailleurs : quand l'emprunt brouille les pistes*, « Éla. Études de linguistique appliquée », n. 176, pp. 453-467.
- Apothéloz, Denis (2002), *La construction du lexique français*, Paris, Ophrys.
- Baider Fabienne H. (2007), *Emprunts linguistiques, empreintes culturelles*, Paris, L'Harmattan.
- Boch, Raoul (2020), *il Boch. Dizionario francese-italiano/italiano-francese*, Zanichelli - LeRobert.
- Correâ da Costa, Sergio (1999), *Mots sans frontières*, Paris, Éditions Du Rocher.
- Guilbert, Louis (1975). *La Créativité lexicale*, Paris, Larousse.
- Humbley, John (1974), *Vers une typologie de l'emprunt linguistique*, « Cahiers de Lexicologie », vol. XXV, pp. 46-70.
- Jurin, Claudine (1990), *Établissement d'une nomenclature : principes méthodologiques*, in *Autour d'un dictionnaire : Le « Trésor de la Langue Française », témoignages d'atelier et voies nouvelles*, CNRS-INaLF, Didier Érudition, 1990, pp. 21-27.
- Lerat, Pierre (1987), *Le traitement des emprunts en terminographie et en néographie*, « Cahiers de Lexicologie », vol. 50, pp. 137-144.
- Mortureux, Marie-Françoise (2004 [1997]), *La lexicologie entre langue et discours*, Paris, Armand Colin.
- Niklas-Salminen, Aino (2023 [1997]), *La lexicologie*, Paris, Armand Colin, « Cursus ».
- Rey, Alain (sous la direction de) (2006), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert.
- Rey, Alain, Duval, Frédéric, Siouffi, Gilles (2007), *Mille ans de langue française : histoire d'une passion*, Paris, Perrin.
- Rey, Alain, Rey-Debove, Josette (sous la direction de) (2020), *Le Petit Robert de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert.
- Rey, Alain, Rey-Debove, Josette (sous la direction de) (2024), *Le Petit Robert de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert, version numérique sur application mobile.
- Rey, Alain, Rey-Debove, Josette (sous la direction de) (2025), *Le Petit Robert de la langue française*, Paris, Dictionnaires LeRobert.
- Rey-Debove Josette (1973), *La Sémiotique de l'emprunt lexical*, « TraLiLi XI », n. 1, pp. 109-123.
- Podeur, Josiane (2008), *Jeux de traduction. Giochi di traduzione*, Napoli, Liguori.
- Parizot, Anne, Verdier, Benoit, Catellani, Andrea (éd.) (2019), *Du discours gastronomique et anologique*, « Recherches en communication », n. 48. DOI : <https://doi.org/10.14428/rec.v48i48.45433>.
- Zotti Valeria (2004), *Les dictionnaires bilingues contemporains: la "direction" en trompe-l'œil (domaine français-italien)*, « Rassegna italiana di Linguistica Applicata », vol. 36, n. 2-3, pp. 259-282.

Sitographie

<https://laboxfromage.fr/> (dernier accès le 30 septembre 2024).

<https://www.quiveutdufromage.com/> (dernier accès le 30 septembre 2024).

De buffala ou fior di latte, la mozzarella se met à nu, <https://laboxfromage.fr/blog/mozzarella/> (dernier accès le 30 septembre 2024).

Dictionnaire de français Larousse, https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue_ (dernier accès le 30 septembre 2024).

Dizionario italiano De Mauro, https://dizionario.internazionale.it/_ (dernier accès le 30 septembre 2024).

Dictionnaire Larousse français – italien, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-italien> (dernier accès le 30 septembre 2024).

Dictionnaire Larousse italien - français, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/italien-francais> (dernier accès le 30 septembre 2024).

Le grand panorama des fromages italiens, <https://laboxfromage.fr/blog/fromage-italien/> (dernier accès le 30 septembre 2024).

Le Robert. Dico en ligne, https://dictionnaire.lerobert.com/fr/_ (dernier accès le 30 septembre 2024).

Fromages italiens : tout savoir sur les fromages d'Italie, https://www.quiveutdufromage.com/ac-fromages-italiens-tout-savoir-sur-les-fromages-d-italie_ (dernier accès le 30 septembre 2024).

Tesoro della lingua italiana delle Origini, http://tlio.ovl.cnr.it/TLIO/_ (dernier accès le 30 septembre 2024).

Note biographique

Stella Mangiapane est Maître de conférences en Linguistique française à l'université de Messine (Professore associato di Lingua, traduzione e linguistica francese S.S.D. FRAN-01/B). Spécialiste de Flaubert et de critique génétique, elle a publié de nombreux articles et essais sur la genèse des *Trois contes*, de *Madame Bovary* et de *Bouvard et Pécuchet*. Ses autres recherches portent sur le français technoscientifique, la lexicographie bilingue et la traductologie.

mangiapane@unime.it

Come citare questo articolo

Mangiapane, Stella (2024), *Migrations gastronomiques et lexicographique. Les noms des fromages italiens au prisme d'Internet et des dictionnaires*, «Scritture Migranti», n. 18, pp. 81-100.

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.