

# DESCRIPTIF FRANÇAIS

## Projet

### *Cadre général*

Depuis les travaux pionniers de Claude Lévi-Strauss sur les états d'élaboration de la nourriture – crue, cuite ou fermentée – et sur le rôle culturel de chaque état, les anthropologues, sociologues et historiens soulignent que l'alimentation de n'importe quel groupe humain se fonde sur un code, un système parfaitement structuré dans lequel chaque mets possède une fonction symbolique. Se nourrir relève de la culture dans le sens que, mises à part les situations d'extrême pénurie, la plupart des aliments ne se consomment pas crus mais transformés au moyen de techniques diverses. Les plus importantes sont liées à l'utilisation de la chaleur, tout particulièrement le rôtissage de la viande et la cuisson de toutes sortes de matières comestibles. Ainsi donc, *s'alimenter* équivaut en quelque sorte à recourir à des *techniques culinaires*, même si les deux notions ne se recouvrent pas entièrement. Dans des sociétés comme celles de la Péninsule Ibérique du XIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècles, les situations sont bien entendu beaucoup plus complexes que celles que l'on trouve par exemple parmi les groupes amérindiens étudiées par les anthropologues. Il y a des variations en fonction de la géographie, de la disponibilité des aliments et des différents groupements sociaux. Parmi ces codes nutritionnels liés à certaines classes sociales, les historiens ont analysé surtout ceux des paysans et de la noblesse. D'autre part, la cuisine est un espace fermé dans lequel on élabore des plats en transformant des matières premières autochtones ou venues d'ailleurs avec une série d'outils et selon les possibilités économiques du foyer. Elle configure donc un univers bien délimité de concepts matériels et abstraits. Cela n'empêche que cet univers s'ouvre sur d'autres domaines tels que l'agriculture, l'élevage, la chasse, la pêche, la biologie, la médecine, etc. Or, malgré cette perméabilité du monde culinaire vers d'autres champs, les matières que l'on y traite – viandes, poissons, légumes, fruits, eau, sel, etc. – se chargent d'une signification spéciale par le biais des manipulations qu'elles subissent dans cet espace symbolique qu'est la cuisine et grâce à la nourriture qu'elles fournissent aux êtres humains, sans compter le plaisir qu'elles peuvent leur procurer. Tout cela justifie l'étude de son lexique en tant qu'ensemble de mots reliés entre eux aussi bien sur le plan des contenus que sur celui des formes.

Le lexique espagnol de l'art culinaire du Moyen Âge et de la Renaissance a fait l'objet d'un certain nombre d'études précieuses, mais il manque encore d'un inventaire étendu et d'analyses lexicologiques générales. Deux raisons peuvent avoir dissuadé les spécialistes d'établir un répertoire de termes gastronomiques anciens: le nombre limité de recueils de recettes en langue espagnole et le fait

qu'ils sont assez tardifs par rapport aux traités de cuisine d'autres espaces européens dans lesquels ces textes foisonnent depuis la fin du Moyen Âge. Cependant, les livres de cuisine ne sont pas les seules sources qui permettent de connaître ce secteur du lexique espagnol, car les mots référant à l'alimentation peuvent également être documentés par exemple dans des traités de médecine de l'époque et de façon plus générale dans toutes sortes de textes aussi bien factuels que fictionnels. Beaucoup de ces œuvres ont été dépouillées pour le *Corpus Diacrónico del Español (CORDE)* <[www.rae.es](http://www.rae.es)>, le *Corpus del Nuevo diccionario histórico del español (CNDHE)* <[web.frl.es/CNDHE](http://web.frl.es/CNDHE)>, tous les deux mis en ligne par la Real Academia Española, et le *Corpus del Español (CE)* de Mark Davies <[www.corpusdelespanol.org](http://www.corpusdelespanol.org)>. En outre, plusieurs textes anciens sur l'art culinaire sont maintenant disponibles en ligne dans la *Biblioteca Digital Hispánica* de la Biblioteca Nacional de España <[www.bne.es](http://www.bne.es)>.

### **Objectif**

Nous nous proposons d'élaborer un dictionnaire des mots désignant:

- ◇ les aliments de base (viandes, poissons, fruits, légumes, etc.)
- ◇ les préparations culinaires et mets
- ◇ les gestes qui font partie de leur élaboration
- ◇ les outils nécessaires pour le faire
- ◇ les propriétés des aliments
- ◇ les différents mets qui constituent un repas
- ◇ les repas d'une journée normale

Contrairement à certains dictionnaires de gastronomie qui se limitent à réunir les substantifs ayant trait à un certain nombre de mets, notre répertoire comprendra aussi les verbes désignant les gestes qui font partie de la préparation des plats ainsi que les adjectifs indiquant les propriétés des ingrédients et des mets achevés.

Le laps de temps couvert par ce projet s'étend du XIII<sup>e</sup> siècle aux premières années du XVII<sup>e</sup>, une période pendant laquelle les habitudes alimentaires y la gastronomie des différentes régions de la Péninsule Ibérique montrent une certaine unité, malgré une évolution évidente surtout tout au long des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. Plus tard, on assiste à une transformation importante de ces habitudes en raison de l'utilisation culinaire de plus en plus fréquente de plantes alimentaires américaines telles que la tomate, le poivron, le maïs, la pomme de terre, le cacao, etc. Ces innovations se produisent progressivement dès le début de la colonisation de l'Amérique. Un autre changement radical dans l'alimentation des Européens est causé par la production massive de sucre dans les colonies américaines aussi bien de l'Espagne que du Portugal, ce qui fait que le sucre devient un édulcorant bon marché et assez banal par rapport à ce qu'il représentait au Moyen Âge.

Enfin, en 1611 sortent des presses *l'Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria* de Francisco Martínez Montañón, traité de cuisine d'un grand intérêt, et le *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias, le premier dictionnaire monolingue de l'espagnol, qui contient un grand nombre de termes culinaires. Les deux œuvres se situent en quelque sorte à la frontière entre l'alimentation hispanique traditionnelle et celle de l'époque moderne. Une autre raison qui justifie que l'on fixe la limite finale de ce projet au seuil entre les XVI et XVII siècles est le fait qu'à cette époque se consolident en Amérique des traditions culinaires propres, à codes lexicaux différents de ceux de la Péninsule Ibérique, mouvement dans lequel toute une série de termes d'origine espagnole prennent une signification nouvelle.

## Entrées

La **macrostructure** du dictionnaire comprendra quelques 1200 entrées concernant des lexèmes simples, des dérivés lexicalisés qui possèdent un signifié clairement différent de celui du mot de base, et des lexies complexes. Ne seront inclus dans la macrostructure que les éléments suffisamment documentés soit dans notre corpus, soit dans les répertoires lexicographiques existants ou dans les concordances en ligne.

La **microstructure** des entrées contiendra les données suivantes:

- ◇ le mot vedette
- ◇ les variantes de forme, y comprises celles propres aux dialectes
- ◇ les acceptions et les définitions
- ◇ les premières attestations
- ◇ les emplois et les référents du mot pendant la période prise en compte, avec des informations d'ordre encyclopédique, notamment quand il s'agit de noms de mets complexes et importants dans le code culinaire de l'époque
- ◇ dans certains cas, des informations sur la famille lexicale dont le mot fait partie
- ◇ les antécédents étymologiques
- ◇ à certaines occasions, des références au réseau thématique (mots à signification proche) auquel appartient le lexème