

*Le vocabulaire culinaire comme système, la recette de cuisine comme genre. Etude
linguistique du Cuisinier français de La Varenne (1651)*

Maryse Colson (Université de Liège, Belgique)

1. Extrait du Cuisinier français

« Potage de tortuës. Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, puis les faites cuire avec de l'eau, quand elles seront presque cuittes, mettez y peu de vin blanc, des fines herbes & du lard. Estant cuittes ostez leur la coquille & l'amer, coupez-les par morceaux & les faites passer par la poëse, puis faites les mitonner dans un plat, comme aussi vostre pain avec de vostre bouillon, garnissez le de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, de jus, & de citron, puis servez. » (La Varenne François-Pierre, *Le Cuisinier français*, p.16).

2. Analogies formelles et sémantiques

Substantif	Verbe (infinitif)	Adjectif (participe passé)
<i>rôt</i>	<i>rôtir</i>	<i>rôti</i>
<i>farce</i>	<i>farcir</i>	<i>farcî</i>
<i>garniture</i>	<i>garnir</i>	<i>garni</i>

Locution	Adjectif
<i>sur le gril</i>	<i>grillé</i>
<i>en rôti</i>	<i>rôti</i>

a. Des paires synonymiques :

brûler, v. i. et *échauder*, v. i. (d'une viande)
mariner, v. i. et *tremper*, v. i. (d'un aliment)
chauffer, v. i. et *rougir*, v. i. (d'un ustensile)
s'enhuiler, v. pronom. et *se tourner*, v. pronom. (d'une sauce)

b. Des paires antinomiques :

chauffer, v. i. et *froidir*, v. i. (d'une préparation)
durcir, v. i. et *mortifier*, v. i. (d'une viande)
se réchauffer, v. pronom. et *refroidir*, v. i. (d'une préparation)

c. Triplets marqués par la gradation :

En parlant d'une préparation : *froidir*, v. i. : « devenir froid » < *tiédir*, v. i. : « devenir tiède » < *chauffer*, v. i. : « devenir chaud » (champ sémantique : la température)
En parlant de beurre : *fondre*, v. i. : « devenir fondu » < *roussir*, v. i. : « devenir roux » < *noircir*, v. i. : « devenir noir » (champ sémantique : le degré de cuisson).

3. Les verbes transitifs

Série 1 :

aplatir, v. tr. : « rendre plat »
blanchir, v. tr. : « rendre blanc »
emplir, v. tr. : « rendre plein »
épaissir, v. tr. : « rendre épais »

Série 2 :

écraser, v. tr. : « rendre plat »
corriger, v. tr. : « rendre meilleur »
fermer, v. tr. : « rendre clos »
laver, v. tr. : « rendre propre »

Série 3 :

assaisonner, v. tr. : « mettre un assaisonnement »
beurrer, v. tr. : « mettre du beurre »
border, v. tr. : « mettre un bord »
boucher, v. tr. : « mettre un bouchon »

larder, v. tr. : « mettre du lard »
parfumer, v. tr. : « mettre un parfum »
sucrer, v. tr. : « mettre du sucre » etc.

LE VERBE-NOEUD	+ SEME	+ ARGUMENT	LE VERBE-CIBLE (verbes transitifs)
<i>mettre</i> , v. tr.	+ /sur (qch.)/ : <i>parsemer</i> , v. tr.	/un assaisonnement/	assaisonner
		/de la farine/	fariner
		/du poivre/	poivrer
		/du sucre/	sucrer
	+ /autour de (qch.)/ : <i>entourer</i> , v. tr.	/d'un bord/	border
		/de pâte/	pâtisser
		/d'une bande/	bander
	+ /ailleurs/ : <i>enlever</i> , v. tr.	/la peau/	peler
		/les écailles/	écailler
		/les plumes/	déplumer
		/la graisse/	dégraisser

4. Les verbes intransitifs et pronominaux

Série 1 (devenir + adj. de même radical) : *blanchir*, v. i. : « devenir blanc »

Série 2 (devenir + participe passé-adjectif) : *fondre*, v. i. : « devenir fondu »

Série 2' (Série 2 + négation) : se *défaire*, v. pronom. : « devenir non fait »

Série 3 (perdre + subst.) : *amortir*, v. i. : « perdre son âcreté »

se décharner, v. pronom. : « perdre sa chair »

5. Les arguments.

a. Les quatre catégories

LES 4 CLASSES	FONCTIONS SYNTAXIQUES POSSIBLES
1. Les aliments	a. Compléments d'objet direct/indirect de verbes transitifs b. Sujets de verbes pronominaux c. Sujets de verbes intransitifs d. Compléments circonstanciels d'accompagnement e. Compléments circonstanciels locatifs (rare) f. Compléments circonstanciels de manière
2. Le matériel de cuisine	a. Sujets de verbes intransitifs (rare) b. Compléments circonstanciels instrumentaux c. Compléments circonstanciels locatifs d. Compléments circonstanciels de manière
3. Les types de préparation	a. Locutions adjectives d'un substantif (de la classe 1) : épithète ou attribut du complément d'objet direct b. Locutions verbales avec certains verbes
4. Les mesures	a. Compléments circonstanciels de manière (introduits par <i>en</i> , <i>par</i>) b. Locutions verbales (par figement de a.) c. Compléments d'objet direct/indirect de verbes transitifs (expansés par un substantif de la classe 1)

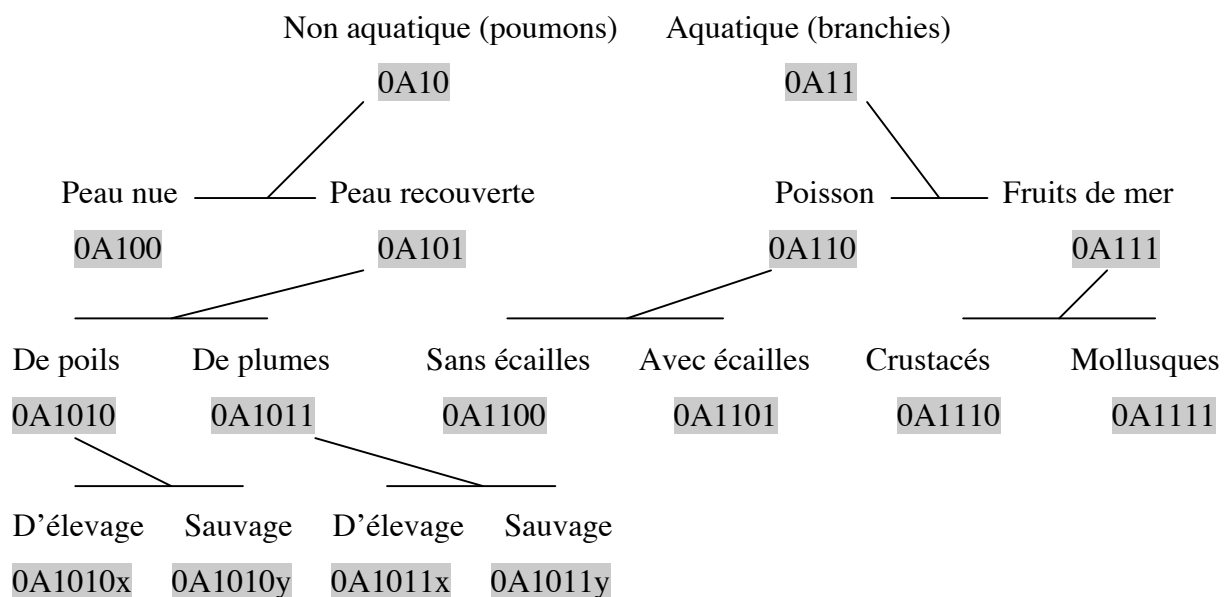
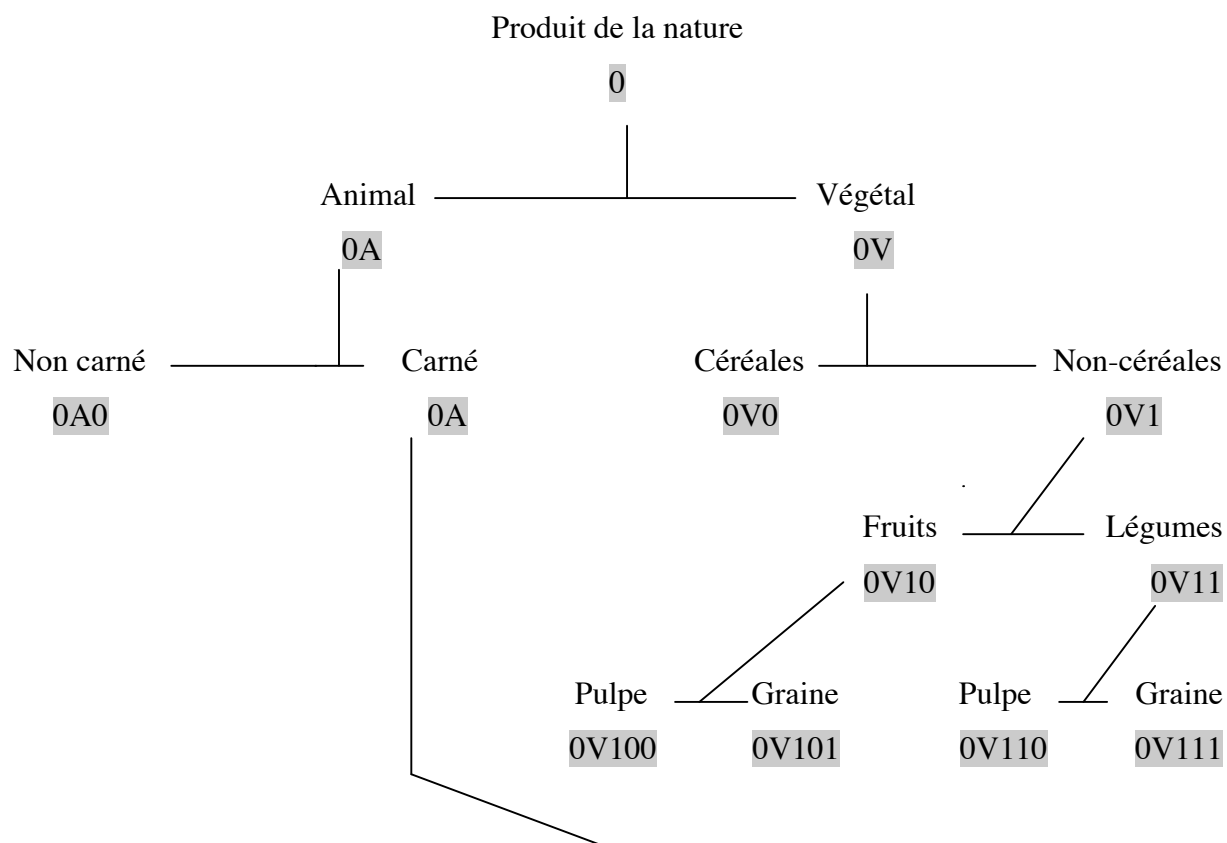
b. Le système de codification

Si /poisson/ a pour code 0A110 et /œuf/ a pour code 0A0

Alors, dans le lexique, on indique :

- dans les types de préparation : *au bleu* + 0A110
- dans les ustensiles de cuisine : *verres* + 0A0
- dans les mesures : *douzaine* + 0A0

Les ingrédients : (un ingrédient principal : 0 ; un ingrédient secondaire : 0')



Les parties d'ingrédients :

Parties = p-	Comestibles = pc-	Non comestibles = pn-
D'un ingrédient animal non carné	pc0A0	pn0A0
D'un ingrédient animal carné	pc0A1-	pn0A1-
D'un ingrédient végétal	pc0V-	pn0V-

Les auxiliaires et les préparations :

Auxiliaires : 1-			
Assaisonnement : 1A-	Herbes : 1Ah	Epices : 1Ae	Arômes : 1Aa
Garniture : 1G-	Comestible : 1Gc	Non comestible : 1Gn	
Corps gras : 1C-	Liquide : 1Cl	Semi-liquide : 1Cm	Solide : 1CS
Préparation : P-			
Préparation en cours : Pα-	Liquide : Pαl	Semi-liquide : Pαm	Solide : Pαs
Préparation achevée : Pω-	Liquide : Pωl	Semi-liquide : Pωm	Solide : Pωs
	Aliment farci : Pφ Pièce de pâtisserie : Pπ		

c. Quelques exemples

Arguments préférentiels d'un verbe :

écailler, v. tr. + 0A1101

mettre au bleu, loc. verbale + 0A110

plumer, v. tr. + 0A1011

se décharner, v. pronom. + 0A1

Quantités mesurables :

douzaine, n. f. + 0A0

côte, n. f., *râble*, n. m. + 0A1010

bâton, n. m., *brin*, n. m. + A1h

Objet d'un type de préparation :

à La Varenne, loc. nominale + 0A0

au sucre, loc. nominale + 0V100

brouillé, adj., *filé*, adj., *poché*, adj. + 0A0

à la sauce verte, loc. nominale + 0A110

à la mode, loc. nominale + 0A1010x

en cul, loc. nominale + 0V11 (= des artichauts)