

Article de recherche

La présence des emprunts lexicaux français dans la cuisine anglaise du XIXe siècle

The Presence of French Lexical Borrowings in 19th Century English Cuisine

Rocío Gragera¹: Université de Las Palmas de Gran Canaria, Espagne.

rocio.gragera@ulpgc.es

Gabriel Díez Abadie: Université de Las Palmas de Gran Canaria, Espagne.

gabriel.diez@ulpgc.es

Date de Réception: 10/06/2024

Date d'acceptation: 08/08/2024

Date de Publication: 15/01/2025

Comment citer cet article

Gragera, R. et Díez Abadie, G. (2025). La présence des emprunts lexicaux français dans la cuisine anglaise du XIXe siècle. [The Presence of French Lexical Borrowings in 19th Century English Cuisine] *European Public & Social Innovation Review*, 10, 01-16. <https://doi.org/10.31637/epsir-2025-1051>

Résumé

Introduction: Cette étude analyse l'influence lexicale du français sur les textes culinaires en anglais du XIXe siècle écrits par des femmes. Elle se concentre sur l'identification et l'analyse des termes culinaires d'origine française. **Méthodologie:** En utilisant un sous-corpus tiré du *Corpus of Women's Instructive Writing* (1550-1899), une analyse lexicale a été menée avec l'outil *AntConc* pour examiner les occurrences et cooccurrences des termes français. Le dictionnaire *Oxford English Dictionary* a été utilisé pour déterminer l'étymologie des mots. **Résultats:** Les résultats montrent une présence significative de terminologie française, principalement des substantifs liés aux ingrédients, ustensiles et techniques culinaires, soulignant l'importance de l'influence française sur la cuisine anglaise du XIXe siècle. **Discussion:** Ces emprunts lexicaux révèlent une évolution culinaire et culturelle, enrichissant le vocabulaire anglais et jouant un rôle clé dans la définition des pratiques culinaires de l'époque. **Conclusions:** Les conclusions montrent que les emprunts linguistiques français ont non seulement enrichi le lexique anglais

¹ Auteur correspondant: Rocío Gragera. Université de Las Palmas de Gran Canaria (Espagne).

mais ont également reflété et promu des changements dans les pratiques culinaires et la perception sociale de la gastronomie.

Mots clé: terminologie; étymologie; français; anglais; XIXe siècle; cuisine; emprunts lexicaux.

Abstract

Introduction: This study analyzes the lexical influence of French on 19th-century English culinary texts written by women, focusing on the identification and analysis of French-origin culinary terms. **Methodology:** Using a sub-corpus from the *Corpus of Women's Instructive Writing* (1550-1899), a lexical analysis was conducted with the *AntConc* tool to examine the occurrences and co-occurrences of French terms. The *Oxford English Dictionary* was used to determine word etymology. **Results:** The results show a significant presence of French terminology, mainly nouns related to ingredients, utensils, and culinary techniques, highlighting the importance of French influence on 19th-century English cuisine. These lexical borrowings reveal a culinary and cultural evolution, enriching the English vocabulary and playing a key role in defining the culinary practices of the era. **Conclusions:** The findings demonstrate that French loanwords not only enriched the English lexicon but also reflected and promoted changes in culinary practices and the social perception of gastronomy.

Keywords: terminology; etymology; French; English; 19th century; cuisine; lexical borrowings.

1. Introduction

L'influence du français sur la langue anglaise a été étudiée dans divers domaines, en particulier dans le domaine de la gastronomie. Ce phénomène est fréquemment observé dans les textes culinaires du XIXe siècle, où la terminologie française est cruciale dans la définition des concepts et des techniques culinaires avancées. Cette étude examine l'influence de la langue française sur la terminologie culinaire en anglais du XIXe siècle. Pour ce faire, une analyse lexicale d'un sous-corpus de ce siècle, inclus dans le *Corpus of Women's Instructive Writing* (1550-1899), a été réalisée en utilisant une méthodologie basée sur la linguistique de corpus.

Ainsi, l'objectif est d'identifier et d'analyser la présence de termes provenant du français dans les textes qui composent le corpus afin de comprendre comment ces emprunts linguistiques ont non seulement enrichi le lexique anglais, mais aussi reflété et promu des changements dans les pratiques culinaires, la fusion culturelle et la perception sociale de la gastronomie.

1.1. Objectifs de l'étude

Le premier objectif est de quantifier la présence de la terminologie française dans notre corpus. En effet, cet objectif est fondamental pour établir une base quantitative de l'influence du français. En fournissant une vision claire du degré d'intégration des termes français dans les textes culinaires, il permet de mesurer de manière précise cette influence. Une quantification rigoureuse est essentielle pour comprendre l'étendue de l'utilisation des termes français et leur pénétration dans la langue anglaise de l'époque.

L'objectif suivant est d'analyser la distribution et la fréquence des termes français. Cet objectif est crucial pour comprendre comment les termes français sont distribués et utilisés dans le corpus. Il s'agit d'examiner non seulement la fréquence d'apparition de ces termes, mais aussi leur répartition dans différents contextes culinaires. En soulignant leur fonctionnalité et leur

pertinence, cette analyse permet de mettre en lumière les domaines spécifiques où l'influence française est la plus marquée et comment elle s'intègre dans les pratiques culinaires anglaises.

Enfin, il s'agit d'évaluer l'influence de la terminologie française. Ce dernier objectif permet d'aborder l'impact culturel et social de la terminologie française dans le lexique culinaire anglais. Il ne s'agit pas seulement de l'adoption des termes, mais aussi de leur effet sur les pratiques culinaires et la perception de la gastronomie à l'époque. En analysant ces aspects, on peut mieux comprendre comment les emprunts linguistiques ont contribué à des changements dans la culture gastronomique et la société anglaises du XIXe siècle.

Avec ces objectifs, cette étude cherche à fournir une compréhension profonde et détaillée de l'influence du français dans les textes culinaires anglais du XIXe siècle. En mettant en évidence l'importance de cette influence, cet article contribue à une meilleure connaissance de l'évolution du lexique culinaire et de la culture gastronomique.

2. Cadre théorique

2.1. Les emprunts linguistiques et les mots empruntés

La lexicologie se charge de l'analyse et de la description du lexique d'une langue, ce qui inclut l'étude des emprunts linguistiques (Sierra Soriano, 2000). Les emprunts peuvent également être étudiés du point de vue de la linguistique historique, ce qui implique d'examiner comment ces mots sont incorporés, adaptés et contribuent à l'évolution des langues au fil du temps (Alonso-Almeida et Cabrera-Abreu, 2002). Le processus d'emprunt linguistique ne se limite pas à l'adoption de mots d'une langue à une autre, mais peut impliquer l'incorporation de divers éléments linguistiques, tels que des sons, des règles phonologiques, des morphèmes grammaticaux, des structures syntaxiques, des associations sémantiques et des stratégies discursives. Ce phénomène implique un certain degré de bilinguisme tant dans la langue réceptrice que dans la langue donneuse (Campbell, 1998).

Dans ce contexte, il est crucial de différencier entre les termes «emprunts» (*borrowings*) et «mots empruntés» (*loanwords*). Le terme «emprunt» (*borrowing*) se réfère au processus complet par lequel une langue adopte des éléments linguistiques d'une autre langue. Ce processus englobe non seulement les mots (lexique), mais aussi des aspects phonétiques, morphologiques, syntaxiques et sémantiques (Campbell, 1998). Les emprunts sont fondamentaux pour comprendre comment les langues s'influencent mutuellement et évoluent au fil du temps. Ce processus se produit dans des contextes d'interaction culturelle et de contact linguistique. Les éléments empruntés peuvent s'adapter phonologiquement, morphologiquement et grammaticalement à la langue réceptrice (Durkin, 2014).

D'un autre côté, selon le même auteur (2014), les «mots empruntés» (*loanwords*) sont un type spécifique d'emprunt qui se réfère exclusivement à des mots ou termes individuels adoptés d'une autre langue. Ces mots s'intègrent dans le lexique de la langue réceptrice et peuvent subir des adaptations pour s'ajuster aux règles phonologiques et morphologiques de celle-ci. Avec le temps, ils peuvent devenir si courants que leur origine étrangère peut même être oubliée.

On considère un mot emprunté (*loanword*) comme une unité lexicale qui, à l'origine, n'appartenait pas à la langue réceptrice et qui a été prise d'une autre langue pour faire partie du vocabulaire de la nouvelle langue (Durkin, 2014). Par exemple, en vieil anglais, le terme *pork* n'existait pas ; il a été adopté du terme français « porc » pendant la période du moyen anglais. Ainsi, *pork* est un emprunt du français. Les mots empruntés d'origine française sont

très fréquents dans la langue anglaise, surtout dans le domaine de la gastronomie (*juice* < jus, *flour* < farine, *pantry* < paneterie).

Campbell (1988) détaille que les principales raisons de l'emprunt de mots sont la nécessité (pour nommer de nouveaux concepts ou éléments acquis d'autres cultures) et le prestige (parce qu'une langue est considérée plus prestigieuse dans un certain contexte). Enfin, il existe des cas peu fréquents où les emprunts présentent des connotations péjoratives pour refléter des attitudes négatives à l'égard d'un concept ou d'une réalité. Des exemples de ces trois types d'emprunts sont *coffee* / café (nécessité), *beef* / boeuf (prestige) et *assassin* / assassin (péjoratif).

Les mots ont tendance à se transformer lorsqu'ils sont empruntés linguistiquement. De cette manière, ils s'ajustent à la structure phonétique et morphologique de la langue réceptrice, au moins pendant les premières étapes du contact entre les deux langues. Il existe deux mécanismes principaux de transformation (Campbell, 1998) :

Adaptation: Les sons étrangers dans les mots empruntés sont modifiés en raison des restrictions phonétiques de la langue réceptrice. En général, on adopte le phonème le plus proche de la langue réceptrice. Par exemple, dans la phonologie native du Sayula Popoluca (une langue du sud du Mexique) les phonèmes /l/ ni /r/ n'existent pas, par conséquent, ils ont été remplacés par le phonème /n/ dans les mots empruntés (/kúnu:š/, tiré de l'espagnol *cruz* ; /mu:na/, de l'espagnol *mula*, et /puná:tu/, de l'espagnol *plato*).

Accommodation: Les sons des mots empruntés qui ne s'ajustent pas aux schémas phonologiques natifs sont modifiés pour s'adapter à la structure phonologique de la langue réceptrice par l'élimination, l'ajout ou la recombinaison de certains sons.

Nouveaux phonèmes: Dans les cas de contact linguistique plus étendu ou intime, de nouveaux phonèmes peuvent être introduits dans la langue réceptrice avec les mots empruntés qui contiennent ces nouveaux sons.

2.2. L'influence du français dans la langue anglaise

Le long et intense contact entre le français et l'anglais a eu une grande influence historique sur le développement du lexique anglais, en particulier dans le domaine culinaire. Ce contact s'est intensifié notablement après la conquête normande de l'Angleterre en 1066, lorsque le français est devenu la langue de la cour, de l'administration et de l'élite sociale (Kernan, 2016).

Malgré cette interaction historique, la relation entre la cuisine française et anglaise a toujours été pleine de frictions et de controverses. La publication en 1651 de l'ouvrage *Le Cuisinier françois* de François Pierre de La Varenne a marqué un tournant pour la cuisine française (Wall, 2016). Ce livre prônait les saveurs pures et raffinées plutôt que les élaborations artificielles et excessives des courants antérieurs. En conséquence, la cuisine française, qui maintenait en Europe une position de supériorité morale, s'est basée à partir de ce moment-là sur la sélection d'ingrédients exquis et de grande qualité, des assaisonnements délicats et des présentations impeccables.

De leur côté, les auteurs anglais ont rejeté cette nouvelle perspective de la cuisine, la qualifiant d'horrible et d'intrinsèquement française. La cuisine anglaise s'est de plus en plus simplifiée afin de s'éloigner des pratiques culinaires sophistiquées des Français, jusqu'à transformer son répertoire en plats consistant pratiquement en morceaux de viande non assaisonnés. Selon Wall (2016), les experts de l'époque qualifiaient même les ingrédients étrangers de

potentiellement dangereux, malgré le fait que, jusqu'à ce moment-là, les ingrédients d'importation représentaient un symbole de statut social.

Cependant, au XIXe siècle, l'influence de la cuisine française pouvait être observée dans les hautes sphères de la société victorienne. Les chefs français étaient fréquemment présents dans les hôtels, les restaurants, les grandes maisons et, bien sûr, dans la littérature (Mars, 2004). Cette dichotomie entre la cuisine française élitiste et la cuisine anglaise traditionnelle se reflète dans les œuvres écrites par les femmes de la fin du XIXe siècle, qui utilisent constamment des termes et des références françaises dans leurs manuels domestiques, mais nationalisent ces recettes et insistent sur l'économie et la bonne gestion, se détournant de la pompe et de l'ornement attribués à la cuisine française (Wall, 2016).

Cette interaction constante et intense entre le français et l'anglais illustre comment les langues évoluent et s'enrichissent à travers le contact et l'échange culturel. L'incorporation de termes et de concepts français dans l'anglais a non seulement enrichi le vocabulaire, mais a également reflété et promu des changements dans les pratiques culturelles et sociales (Bator et Sylwanowicz, 2016). Ces processus d'emprunt linguistique montrent la dynamique des langues en interaction, fournissant une vision profonde de la manière dont les langues s'adaptent et se transforment au fil du temps.

2.3. La femme et le genre de la recette

La recette doit être étudiée comme un genre complexe, ancré dans un changement historique constant, et non comme un simple recueil d'instructions culinaires. Les recettes représentent bien plus que des textes pratiques sur la préparation gastronomique. En effet, elles constituent des sources primaires de valeur inestimable qui nous permettent de comprendre un contexte historique et social. Rossato (2021) explique que les recettes ne révèlent pas forcément comment la population se nourrissait à une époque donnée, mais plutôt ce qui était considéré, en théorie, comme luxueux, savoureux ou nutritif.

L'arrivée de l'imprimerie a révolutionné la distribution et la consommation de livres, de magazines et d'autres publications. Cependant, ce n'est qu'à la fin du XVIe siècle que le premier livre de recettes spécifiquement destiné aux femmes, *The Treasurie of Commodious Conceits*, écrit par un homme (John Partridge), a été publié. En Angleterre, cette publication a donné naissance à un nouveau sous-genre: celui des manuels de tâches ménagères. Cependant, ce genre ne s'est étendu en Europe continentale qu'un siècle plus tard (Rossato, 2021).

Selon De Oliveira (2023), ce public féminin existait déjà auparavant. Les femmes alphabétisées, appartenant à la classe sociale la plus privilégiée, étaient les seules à avoir l'éducation nécessaire pour lire et comprendre ces livres, c'est pourquoi les livres de recettes incluaient souvent des préparations très raffinées et des ingrédients exclusifs et coûteux (Soto, 2023). La première femme à publier un livre de cuisine à des fins économiques fut Hannah Woolley après la Restauration anglaise à la fin du XVIIe siècle, bien que les textes culinaires écrits par des femmes existent depuis le Moyen Âge.

L'héritage de Woolley a été consolidé par de nombreuses autrices au cours du XVIIIe siècle: Martha Bradley, Ann Cook, Hannah Glasse, Sarah Harrison, Eliza Haywood, Ann Peckham, Elizabeth Raffald et Eliza Smith, entre autres. Ces autrices anglaises ont développé la cuisine médiévale et créé une identité gastronomique appelée *Dear Old England* (Wall, 2016). Ce type de cuisine a supplanté les recettes prétentieuses et élaborées des chefs français et se targuait

d'être purement anglaise, même lorsque des ingrédients de tout l'Empire britannique étaient incorporés.

Pendant cette époque de nationalisme culinaire, l'économie jouait un rôle essentiel (Wall, 2016). Martha Bradley promettait, dans son livre *Our Cook*, qu'il était possible de transformer n'importe quel serviteur en un cuisinier aussi compétent qu'un chef français, pour beaucoup moins d'argent. Sarah Harrison et Ann Peckham, quant à elles, proposaient des alternatives plus économiques aux recettes françaises et ajoutaient que l'élégance pouvait être obtenue sans la pompe des élaborations françaises. Enfin, Hannah Glasse estimait que la chose la plus importante était de simplifier les instructions et d'éviter un style trop orné, afin de privilégier la clarté du message. Selon Wall (2016), les manuels de Glasse et de ses contemporains incluaient déjà des conseils pour faire les courses, le coût des ingrédients et des instructions étape par étape.

Au XIXe siècle, la majorité des livres de cuisine et des manuels de tâches ménagères étaient déjà écrits par et pour des femmes. Tous poursuivaient les objectifs personnels de leurs autrices, qu'il s'agisse de défendre une cause particulière, de réorganiser la structure sociale ou de professionnaliser les tâches ménagères (Rossato, 2021). Pour cette raison, ce genre ne doit pas être sous-estimé, car il représente les voix des femmes de l'époque et illustre l'évolution de la culture domestique. Au cours de la seconde moitié du XIXe siècle, selon Soto (2023), les livres de cuisine réfléchissaient sur une grande variété de questions étrangères au domaine gastronomique, telles que le plaisir de manger ou l'histoire de l'Angleterre. Par conséquent, les recettes et les idées et réflexions qui les accompagnaient ont contribué à construire une communauté de lectrices et à définir leur identité (Kernan, 2016).

Le rôle traditionnel de la femme a évolué au XIXe siècle grâce à ces manuels domestiques et, à la fin du siècle, on s'attendait à ce que les femmes, parmi de nombreuses autres compétences, agissent comme gestionnaires de leurs foyers, soient capables de les organiser efficacement et délèguent les tâches physiques au service (Wall, 2016). Le guide d'Isabella Beeton, considéré comme le manuel le plus influent de l'époque, a eu de nombreuses éditions et traductions dans le monde entier. *Mrs. Beeton's Guide* (1865), comme il était connu, couvrait tous les aspects pratiques de l'organisation domestique et la comparait à la gestion d'une usine. La séparation de la liste des ingrédients, les informations supplémentaires sur le nombre de convives, le coût moyen et les illustrations détaillées ont fait de ce guide un outil essentiel pour les femmes de l'époque victorienne (Chrisman, 2015).

De nombreuses publications ont suivi le guide de Mrs. Beeton, continuant à renforcer cette professionnalisation des tâches domestiques. Parmi ces œuvres, on trouve à la fois des romans et des manuels de ménage de Catherine Owen, une autrice américaine de la fin du XIXe siècle. Bien qu'Owen ait publié plusieurs romans et ait été une collaboratrice régulière des magazines féminins *Good Housekeeping* et *Harper's Bazaar*, son œuvre la plus notable est son manuel de cuisine *Culture and Cooking; or Art in the Kitchen* (1881) (CCAK dès à présent), réédité, en raison de son succès, quatre ans plus tard avec un appendice supplémentaire de recettes et sous un nouveau titre: *New Cookbook* (1885).

Dans ces manuels, Owen remettait en question les stéréotypes sociaux et revendiquait l'importance de la cuisine, une pratique que les femmes de la haute société victorienne considéraient comme propre aux classes inférieures. De plus, les livres de l'autrice abordaient des sujets plus complexes tels que la classe sociale, la question du genre, l'instabilité économique et l'immigration. Grâce à ces caractéristiques, les livres de cuisine de Catherine Owen sont devenus une lecture de référence pour ses contemporaines et constituent

aujourd'hui une source de grande valeur offrant une perspective unique sur la réalité domestique et sociale des femmes durant la seconde moitié du XIXe siècle.

CCAK (1881) et sa réédition ultérieure *New Cook Book* (1885) ont grandement contribué à la littérature culinaire et domestique de la fin du XIXe siècle. CCAK, avec lequel Catherine Owen entendait présenter la cuisine comme un art et non comme une simple tâche domestique, a été publié initialement en 1881. Ce manuel, qui aborde de nombreux aspects de la cuisine et de la gestion domestique et prône l'éducation, la professionnalisation et l'indépendance économique des femmes, a marqué un tournant dans les livres de cuisine de son époque.

New Cook Book (1885), sa réédition augmentée, a été publiée quatre ans plus tard, grâce au succès initial de CCAK. Cette nouvelle version incorporait une liste de recettes supplémentaire à la fin du texte original. Comme CCAK, *New Cook Book* met l'accent sur la dimension artistique et culturelle de la cuisine. Les deux volumes sont écrits en prose, sans séparation des ingrédients, des temps ou des instructions étape par étape. Ce style particulier de Catherine Owen, qui se consacrait principalement à la publication de romans, continue de distinguer ses deux manuels des autres livres de cuisine du XIXe siècle.

3. Méthodologie

3.1. Le corpus

Le corpus utilisé dans cette étude se compose d'une sélection de textes culinaires en anglais écrits par Catherine Owen à la fin du XIXe siècle. Les textes recueillis proviennent du *New Cook Book* (1885), une réédition de CCAK (1881). Cette œuvre a été choisie en raison de son importance et de l'influence qu'elle a exercée sur la littérature culinaire de l'époque. Le corpus inclut les seize chapitres de la deuxième partie du *New Cook Book*, où sont détaillées des recettes pratiques absentes de l'édition initiale de CCAK. Une fois dépuré, le corpus compte 30 180 mots et 2 299 types. Étant donné le nombre élevé de types lexicaux, il a été décidé d'isoler et d'analyser uniquement les substantifs, qui représentent un total de 1 234 types. Parmi ces substantifs, un total de 987 proviennent du français.

3.2. Les matériaux

La lexicologie est la branche de la linguistique dédiée à l'étude du lexique, c'est-à-dire de l'ensemble des mots d'une langue. Ce domaine englobe la formation, la structure, le sens et l'usage des mots (Sierra Soriano, 2000). La lexicologie examine divers aspects des mots, tels que leur morphologie (structure et formation), leur sémantique (signification) et leur pragmatique (usage dans différents contextes).

L'analyse lexicale, quant à elle, est le processus d'examen de l'utilisation des mots dans un corpus de textes pour obtenir des informations sur leur fréquence, leur cooccurrence et les relations entre eux. Selon Jackson et Amvela (2007), cette analyse inclut des techniques telles que la *tokenisation*, la *lemmatisation* et l'*étiquetage grammatical*, et elle est utilisée pour comprendre les modèles et les tendances dans l'utilisation du langage.

La linguistique historique est la branche de la linguistique qui étudie l'évolution et le changement des langues au fil du temps. Elle se concentre sur des aspects tels que le changement phonétique (sons), morphologique (structure des mots), syntaxique (structure des phrases) et sémantique (signification des mots). Cette discipline compare les langues actuelles et anciennes pour reconstruire leur histoire et comprendre leur développement (Hoffer, 2002).

Dans cette étude, le corpus a été analysé d'un point de vue lexical et historique, en tenant compte à la fois de l'occurrence et de la cooccurrence des termes, ainsi que du moment de leur incorporation en anglais et de leur évolution au fil du temps ; en plus de l'analyse de leur domaine d'appartenance pour déterminer la pertinence des emprunts linguistiques dans le domaine en question. Cela permet une compréhension approfondie de la manière dont les mots ont changé et comment ils se rapportent les uns aux autres dans le contexte du développement de la langue (Byram et Planet, 2000).

Dans le processus d'analyse lexicale, le logiciel *AntConc* a été utilisé pour l'extraction et l'analyse des données lexicales du corpus. *AntConc* est un programme logiciel gratuit et multiplateforme conçu pour l'analyse de corpus textuels par Lawrence Anthony de l'Université de Waseda au Japon. Utilisé principalement dans le domaine de la linguistique de corpus, il permet aux chercheurs, linguistes, traducteurs et étudiants d'explorer les modèles linguistiques et d'obtenir des informations quantitatives et qualitatives sur de grands ensembles de données textuelles. Avec une interface graphique intuitive, *AntConc* facilite le chargement et l'analyse des corpus textuels dans des formats courants tels que .txt, .xml et .html, et inclut des outils intégrés comme les concordances, la fréquence des mots, les n-grammes, les collocations, KWIC et les clusters de mots-clés (Anthony, 2024).

Le fonctionnement d'*AntConc* repose sur le chargement d'un corpus textuel, suivi de la configuration de paramètres spécifiques et de la sélection de l'outil d'analyse souhaité. Les résultats sont présentés sous forme de listes, de graphiques et de tableaux permettant une interprétation facile, et peuvent être exportés pour une analyse plus détaillée. Ce logiciel est extrêmement utile dans divers domaines. Dans la recherche linguistique, il est utilisé pour étudier la fréquence et l'utilisation des mots et des phrases, analyser les collocations et les modèles lexicaux, et explorer les variations dialectales. Les traducteurs et terminologues l'utilisent pour créer des glossaires, identifier les termes techniques et analyser l'utilisation des mots dans des contextes spécifiques.

L'*Oxford English Dictionary (OED)* a été utilisé comme référence principale pour déterminer l'étymologie des termes identifiés comme mots empruntés. L'*OED* est le dictionnaire le plus complet et le plus prestigieux de la langue anglaise, publié par *Oxford University Press*. Ce dictionnaire offre un registre historique détaillé de l'anglais, documentant l'usage, l'évolution et l'étymologie des mots depuis leurs premiers enregistrements jusqu'à nos jours. L'*OED* est une œuvre lexicographique qui détaille l'évolution de plus de 600 000 mots et expressions au cours de plus de mille ans d'histoire de la langue anglaise. Chaque entrée dans l'*OED* inclut des définitions détaillées des différentes acceptions d'un terme, des exemples historiques d'utilisation illustrant comment le sens et l'usage d'un mot ont évolué, des informations sur l'étymologie, incluant ses racines dans d'autres langues et son évolution phonétique et morphologique, ainsi que des guides phonétiques montrant comment les mots sont prononcés dans différents dialectes de l'anglais (Oxford University Press, 2023).

Dans cette étude, l'*OED* a été consulté pour rechercher des mots spécifiques en utilisant son interface de recherche avancée qui permet de trouver des mots selon divers critères, tels que la date de première apparition, le domaine thématique ou l'origine étymologique. L'utilisation de l'*OED* fournit une perspective historique essentielle pour l'analyse des emprunts linguistiques. Les exemples cités dans l'*OED* offrent des preuves documentaires qui soutiennent les affirmations sur l'évolution et l'adaptation des mots.

3.3. Procédure

Le corpus sélectionné a été trouvé déjà numérisé par *Google Books*. Il a été nécessaire de le convertir en format de texte brut (.txt) pour son traitement dans *AntConc*. Au cours de ce processus, nous avons épuré le texte en omettant les numéros de page et les titres répétés, ainsi qu'en corrigeant les espacements et les mots qui avaient été divisés de manière erronée par des traits d'union. Une fois le texte épuré, le fichier a été importé en tant que corpus dans le programme *AntConc*. Ensuite, l'outil *words* a été utilisé pour extraire une liste automatique des types et de leurs occurrences correspondantes. Parmi cette liste de termes, exportée maintenant vers Excel, tous les termes qui n'étaient pas des substantifs ont été supprimés afin de centrer l'analyse sur les mots ayant la plus grande probabilité d'être des emprunts linguistiques dans le contexte de la gastronomie.

Chaque substantif identifié a été recherché dans l'*OED* pour déterminer son étymologie et confirmer s'il s'agit d'un emprunt du français. Pour chaque terme identifié comme substantif, les chercheurs ont analysé l'entrée correspondante dans l'*OED*, en examinant les informations principales pour déterminer s'il s'agit d'un lemme, c'est-à-dire la forme canonique ou de base d'un mot, sous laquelle se regroupent toutes ses variantes fléchies dans les dictionnaires et autres ressources lexicographiques, ou d'une de ses variantes.

Ensuite, les informations étymologiques détaillées ont été consultées pour comprendre comment et quand le mot a été incorporé à l'anglais. Les exemples cités dans l'*OED* nous ont permis de contextualiser historiquement l'utilisation du mot, en observant comment sa signification et son usage ont changé au fil du temps. Pour les types qui constituaient effectivement des emprunts provenant du français, les informations suivantes ont été extraites : transcription phonétique, lemme, étymon, période d'incorporation, première mention dans l'*OED* et domaine d'utilisation.

3.4. Traitement des données

Pour l'analyse des données recueillies, l'occurrence et la cooccurrence des types constituant des mots empruntés au français ont été étudiées. La fréquence ou l'occurrence des substantifs du corpus provenant du français a été enregistrée avec *AntConc*, en utilisant l'outil *words*. L'occurrence se réfère à la fréquence avec laquelle un mot spécifique apparaît dans le corpus. Ce concept est fondamental dans l'analyse lexicale, car il permet de quantifier le nombre de fois qu'un terme est utilisé dans un ensemble de textes (Gries et Durrant, 2009). Par exemple, dans ce corpus, le type *beef*, qui constitue un mot emprunté au français, apparaît 27 fois, donc 27 est l'occurrence du type *beef* dans ce corpus.

De la même manière, la cooccurrence a été analysée ; c'est-à-dire la fréquence à laquelle deux mots ou plus apparaissent ensemble dans un même texte. Ce concept est utile pour identifier les associations et les relations entre les mots (McEnery et Hardie, 2012). Par exemple, dans notre corpus, la cooccurrence des mots *sauce* et *béchamel* a été analysée pour illustrer leur relation sémantique dans le texte.

La concordance se réfère à la disposition d'un mot dans son contexte immédiat au sein du corpus. Dans ce travail, nous avons analysé les fragments de texte où apparaissent les mots empruntés ayant la plus grande occurrence pour comprendre leur usage contextuel (Sinclair, 1991). Par exemple, il a été nécessaire de consulter la concordance de certains types pour discerner s'ils avaient été utilisés comme substantif, comme verbe, ou comme les deux.

Enfin, la relation entre le nombre total de types du corpus et le nombre total de types qui sont des substantifs a été analysée, ainsi que le nombre total de types du corpus et le nombre total de types qui sont des mots empruntés au français ; le nombre total de substantifs et le nombre de substantifs provenant du français. La période d'incorporation de ces derniers dans la langue anglaise et leur premier usage enregistré dans l'*OED* ont été des données fondamentales pour déterminer l'influence du français dans le domaine gastronomique à chaque période de la langue anglaise.

3.5. Difficultés

Pendant l'élaboration de ce travail, plusieurs difficultés ont surgi, certaines d'entre elles constituant des limitations qu'il faut prendre en compte lors de l'interprétation des résultats. La première, comme nous l'avons indiqué précédemment, est l'ambiguïté lexicale des mots qui peuvent avoir plusieurs catégories grammaticales et qui présentent une difficulté particulière dans l'analyse et le traitement des textes. Ces mots, connus sous le nom de mots polyvalents, peuvent adopter différentes fonctions grammaticales selon le contexte dans lequel ils sont utilisés.

Par exemple, dans notre corpus, le mot *batter* apparaît avec une occurrence élevée (19 fois). Ce mot peut fonctionner à la fois comme verbe (*to batter something*) et comme substantif (*a/the batter*). Sans un contexte clair, la catégorie grammaticale de *batter* n'est pas immédiatement évidente, ce qui nous a obligés à rechercher chaque occurrence de ces types polyvalents dans le contexte du corpus pour déterminer leur catégorie grammaticale dans chaque cas.

Une autre difficulté a été l'apparition de mots avec une variante orthographique non répertoriée dans l'*OED*. C'est le cas du hapax *canopée*, que l'auteur utilise comme variante du lemme *canapé* (déjà régularisé à la date de la publication, mais qui a eu de multiples variantes orthographiques au cours de la période du moyen anglais). De plus, l'*OED* présente également des limitations quant à la détermination des étymons lorsque le mot emprunté provient de différentes langues ou a été incorporé à la langue anglaise avec différentes acceptions au cours de différentes périodes. C'est le cas du lemme *recipe*, qui figure dans l'*OED* comme un mot emprunté du latin, mais qui, selon Bator et Sylwanowicz (2016), a été incorporé à l'anglais depuis le français *recette* pendant la conquête normande de l'Angleterre.

4. Résultats

L'analyse du corpus de textes culinaires révèle des informations précieuses sur la répétition des mots, la distribution grammaticale et l'origine des termes, ainsi que sur les périodes d'incorporation des termes en anglais.

Le pourcentage de termes par rapport au total des mots dans le corpus est d'environ 11,35%. Un pourcentage de termes de 11,35% indique qu'il y a une forte répétition de mots dans le corpus. Dans un texte instructif culinaire, cela est attendu car le vocabulaire tend à être répétitif, utilisant les mêmes termes pour décrire les ingrédients, les techniques et les ustensiles. Cette répétition élevée suggère que les auteurs utilisent un vocabulaire spécialisé et cohérent, essentiel pour fournir des instructions claires et précises dans les recettes. Cela confirme également que les textes culinaires instructifs nécessitent l'utilisation répétée de termes spécifiques pour assurer la précision et la clarté des instructions.

La majorité des termes (53,67%) sont des substantifs. Cela est cohérent avec la nature du texte gastronomique, où les ingrédients, aliments, ustensiles et techniques sont des substantifs. Moins de la moitié des termes (20,57%) sont des verbes. Cela est typique dans les textes

instructifs où les actions spécifiques sont importantes mais moins variées que les substantifs. Les adjectifs constituent 16,51% des termes. Dans les recettes, les adjectifs sont utilisés pour décrire les caractéristiques des ingrédients et les résultats souhaités. Les autres catégories grammaticales (adverbes, prépositions, pronoms, conjonctions, articles, interjections) représentent un faible pourcentage du total des termes. Les adverbes (5,34%) sont utilisés pour modifier les verbes et les adjectifs, tandis que les prépositions et les conjonctions aident à structurer les phrases et les instructions. La figure ci-dessous (Graphique 1) illustre la répartition des différentes catégories grammaticales trouvées dans notre corpus.

Graphique 1.

Proportion de chaque catégorie grammaticale par rapport au total des termes identifiés dans le corpus.



Source: Élaboration propre (2024).

La majorité des termes les plus fréquents sont des substantifs, ce qui est logique dans un texte culinaire. Ces substantifs sont directement liés aux ingrédients (*egg, flour, white*), aux ustensiles et mesures (*teaspoon, ounce*) et aux techniques ou préparations (*sauce*). Trois des substantifs les plus fréquents (*minute, hour, ounce*) sont liés aux mesures de temps et de poids, ce qui est crucial dans les recettes pour assurer la précision. Les verbes comme *use* et *boil* sont essentiels dans les recettes, car ils indiquent des actions spécifiques que le lecteur doit effectuer.

8 des 10 termes les plus fréquents sont d'origine française, représentant 80% des mots les plus courants dans le corpus. Cela inclut des mots comme *sauce, flour, minute, use, boil, hour* et *ounce*. Seuls 3 des 10 termes les plus fréquents sont d'origine anglaise, à savoir *egg, white* et *teaspoon*. Le tableau 1 ci-dessous présente les substantifs d'origine française les plus fréquents dans le corpus, ainsi que leur occurrence et leur pertinence dans le domaine gastronomique.

Tableau 1.

Les substantifs d'origine française les plus fréquents dans le corpus.

Substantif	Occurrence	Domaine gastronomique
<i>sauce</i>	196	oui
<i>flour</i>	139	oui
<i>minute(s)</i>	123	non
<i>hour(s)</i>	89	non
<i>ounce(s)</i>	88	non
<i>pint</i>	73	oui
<i>piece(s)</i>	71	oui
<i>parsley</i>	67	oui
<i>soup(s)</i>	67	oui
<i>onion(s)</i>	57	oui

Source : Élaboration propre (2024).

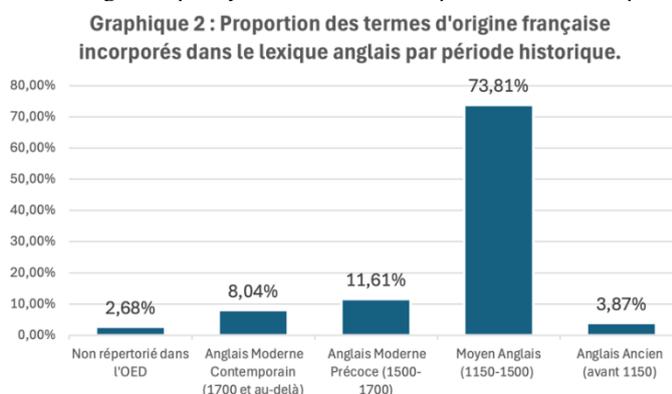
La haute prévalence des termes d'origine française met en évidence l'influence significative de cette langue sur le lexique culinaire anglais. Cette prédominance est en ligne avec l'histoire de l'influence française sur la gastronomie anglaise, particulièrement durant et après la conquête normande. Les termes comme *minute* et *ounce* ont des racines à la fois en français et en latin, soulignant la complexité des influences linguistiques où le français sert de médiateur pour l'entrée des termes latins dans l'anglais.

La majorité des emprunts linguistiques français ont été incorporés pendant la période du Moyen Anglais (1150-1500), représentant 73.81% des termes. Cette période a été cruciale en raison de l'influence directe des Normands. 11.61% des termes ont été incorporés durant l'Anglais Moderne Précoce (1500-1700), reflétant l'influence continue du français avec l'invention de l'imprimerie et l'expansion des connaissances culinaires françaises.

8.04% des termes proviennent de l'Anglais Moderne Contemporain (1700 à nos jours), incluant des termes modernes et récents, certains non encore répertoriés dans l'OED. 2.68% des termes ne sont pas répertoriés dans l'OED, suggérant qu'ils sont trop récents pour être officiellement documentés. Seulement 3.87% des termes proviennent de l'Anglais Ancien (avant 1150), reflétant un contact limité avec le français avant la conquête normande. Le graphique ci-dessous illustre la répartition des emprunts linguistiques français selon les différentes périodes d'incorporation dans la langue anglaise, mettant en évidence l'influence du français à travers les siècles.

Graphique 2.

Répartition des emprunts linguistiques français selon les périodes d'incorporation



Source : Élaboration propre (2024).

La cooccurrence des termes montre que le mot *sauce* apparaît fréquemment en combinaison avec d'autres termes, démontrant son importance dans le lexique culinaire. Les bigrammes tels que '*white sauce*' (9 fois), '*brown sauce*' (8 fois), '*butter sauce*' (4 fois), '*tomato sauce*' (3 fois), '*apple sauce*' (3 fois) et '*caper sauce*' (3 fois) montrent cette fréquence. Le tableau 2 ci-dessous présente les bigrammes contenant des termes d'origine française, soulignés, et leur fréquence d'apparition.

Tableau 2.

Fréquence des bigrammes contenant des termes d'origine française dans le corpus.

Bigrammes	Fréquence
('boiling', 'water')	29
('sauce', '(see)')	11
('white', 'sauce')	9
('brown', 'sauce')	8
('boiling', 'point')	15
('oyster', 'liquor')	7
('lemon', 'juice')	7
('thick', 'cream')	4
('currant', 'jelly')	4
('butter', 'sauce')	4
('fat', 'pork')	4
('sauce', 'made')	3
('dish', 'garnish')	3
('tomato', 'sauce')	3
('powdered', 'sugar')	3
('battered', 'paper')	3
('thick', 'batter')	3
('apple', 'sauce')	3
('caper', 'sauce')	3
('dozen', 'large')	3

Source: Élaboration propre (2024).

Les bigrammes formés entièrement de termes français, comme « *lemon juice* » et « *boiling point* », soulignent l'intégration de ces mots dans l'anglais culinaire. La variété des termes combinés avec *sauce* et d'autres termes empruntés au français reflète la diversité des applications culinaires et la richesse du lexique français intégré dans l'anglais.

Ces résultats montrent que les termes français ont aidé à définir des pratiques et des techniques culinaires spécifiques, contribuant à la précision et à la diversité du discours gastronomique. La normalisation de ces termes au XIXe siècle témoigne de leur acceptation et de leur usage étendu dans la cuisine anglaise. Cette analyse confirme que les termes empruntés du français ne se contentent pas de s'intégrer dans l'anglais, mais jouent également un rôle crucial dans la communication culinaire, illustrant une interconnexion culturelle et linguistique significative entre les deux langues au fil des siècles.

5. Discussion des résultats

L'analyse montre que le pourcentage de termes de 11,35% indique une forte répétition de mots dans le corpus. Dans les textes instructifs culinaires, cette répétition est attendue car elle permet de fournir des instructions claires et précises en utilisant un vocabulaire spécialisé et cohérent.

La prédominance des substantifs (53,67%) dans le corpus est cohérente avec la nature du texte gastronomique, où il est essentiel de spécifier les ingrédients, les outils et les techniques. La proportion de verbes (20,57%) et d'adjectifs (16,51%) est également significative, reflétant l'importance des actions et des descriptions dans les recettes. La faible présence des autres catégories grammaticales souligne leur rôle secondaire dans ce type de texte.

La forte fréquence des termes d'origine française (80%) parmi les mots les plus courants du corpus souligne l'impact historique et culturel du français sur le lexique culinaire anglais.

Cette influence est particulièrement notable dans les termes techniques et spécifiques comme *sauce* et *boil*, qui sont essentiels pour décrire des techniques culinaires précises. L'intégration de termes français démontre une interconnexion culturelle et linguistique significative.

L'analyse de cooccurrence montre que la diversité des termes combinés avec *sauce* et d'autres termes empruntés au français reflète la richesse du lexique français intégré dans l'anglais. Les bigrammes entièrement formés par des termes français, comme « *lemon juice* » et « *boiling point* », renforcent cette influence.

Enfin, la distribution des termes empruntés au français par catégorie grammaticale, avec une prépondérance de substantifs, suivie par les verbes et les adjectifs, confirme que de nombreux termes essentiels dans le domaine culinaire anglais ont leurs racines dans le français. Ce schéma de distribution est typique des textes instructifs et reflète la nature précise et spécialisée du langage culinaire, consolidant l'interconnexion culturelle et linguistique entre l'anglais et le français.

6. Conclusions

La présence de terminologie française dans le corpus est significative, avec un pourcentage élevé de mots fréquents d'origine française. Plus précisément, 80% des termes les plus courants proviennent du français, ce qui souligne l'importance de cette terminologie dans les textes culinaires anglais du XIXe siècle. La majorité de ces termes sont des substantifs, liés aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques culinaires, ce qui est cohérent avec la nature de ces textes.

Les termes français sont principalement des substantifs, mais comprennent également des verbes et des adjectifs qui jouent des rôles clés dans le discours instructif. Par exemple, des termes comme *sauce* et *flour* sont des substantifs récurrents, tandis que des verbes comme *boil* indiquent des actions spécifiques. Les cooccurrences communes, telles que *white sauce* et *lemon juice*, démontrent l'intégration et la normalisation de ces termes dans le lexique culinaire anglais.

Les termes français ont contribué à définir des pratiques et des techniques culinaires spécifiques, enrichissant ainsi la précision et la diversité du discours gastronomique. La normalisation de ces termes au XIXe siècle est une preuve de leur acceptation et de leur usage étendu dans la cuisine anglaise. Cette culture culinaire française préexistait à cette période, et l'intégration de ces termes dans l'anglais, notamment pendant les périodes de l'anglais moyen et moderne, met en évidence l'influence continue du français, particulièrement après la conquête normande et les contacts culturels persistants. L'imprimerie et la diffusion de textes culinaires ont aidé à consolider cette terminologie dans la société anglaise.

En résumé, cette étude confirme que les termes empruntés du français jouent un rôle crucial dans la communication culinaire en anglais, illustrant une interconnexion culturelle et linguistique significative entre les deux langues au fil des siècles. Ces emprunts linguistiques ont non seulement enrichi le vocabulaire anglais, mais ont également contribué à des changements dans les pratiques culinaires et la perception sociale de la gastronomie.

7. Références

- Alonso-Almeida, F., et Cabrera-Abreu, M. (2002). The formulation of promise in Medieval English medical recipes: A relevance-theoretic approach. *Neophilologus*, 86(2), 137-154.
- Anthony, L. (2024). Addressing the Challenges of Data-Driven Learning through Corpus Tool Design–In Conversation with Laurence Anthony. Dans *Corpora for Language Learning: Bridging the Research-Practice Divide* (pp. 9-18). Taylor and Francis. <https://doi.org/10.4324/9781003413301-2>
- Bator, M., et Sylwanowicz, J. (2016). Receipt and recipe: Culinary terminology in historical context. *Journal of Historical Linguistics*, 12(1), 45-67.
- Byram, M., et Planet, M. T. (2000). *Social identity and the European dimension: intercultural competence through foreign language learning*. Council of Europe.
- Campbell, L. (1998). *Historical Linguistics: An Introduction*. Edinburgh University Press.
- Chrisman, N. (2015). Mrs. Beeton's guide and the professionalization of domestic management. *Victorian Studies Journal*, 57(3), 321-340.
- De Oliveira, C. (2023). Female literacy and culinary literature in the 17th century. *History of Education Quarterly*, 63(1), 52-75.
- Durkin, P. (2014). *Borrowed words: A history of loanwords in English*. Oxford University Press.
- Gries, S. T., et Durrant, P. (2009). Analyzing co-occurrence data. In *Corpus Linguistics and Linguistic Theory*. Springer.
- Hoffer, B. L. (2002). Borrowing and loanwords. *Language in Society*, 31(4), 567-589.
- Jackson, H., et Amvela, E. Z. (2007). *Words, Meaning, and Vocabulary: An Introduction to Modern English Lexicology*. Continuum.
- Kernan, A. (2016). Reflections on the history of English culinary writing. *Gastronomica*, 16(4), 12-29.
- Mars, V. (2004). French chefs and Victorian society. *Journal of Culinary History*, 9(2), 112-130.
- McEnery, T., et Hardie, A. (2012). *Corpus Linguistics: Method, Theory and Practice*. Cambridge University Press.
- Oxford University Press. (2023). *Oxford English Dictionary*. Retrieved from <https://www.oed.com/>
- Rossato, L. (2021). The evolution of the recipe as a literary genre. *Food and Foodways*, 29(2), 148-165.
- Sierra Soriano, A. (2000). Lexique et traduction. Dans *La lingüística francesa en España camino del siglo XXI* (pp. 1005-1016). Arrecife.
- Sinclair, J. (1991). *Corpus, Concordance, Collocation*. Oxford University Press.

Soto, I. (2023). The domestic sphere and its literature: Women's cookbooks in the 19th century. *Journal of Women's History*, 35(2), 87-109.

Wall, G. (2016). Culinary nationalism in 18th century England. *Eighteenth-Century Life*, 40(2), 95-117.

CONTRIBUTIONS DES AUTEURS/AUTRICES, FINANCEMENT ET REMERCIEMENTS

Contributions des auteurs et autrices:

Rédaction, révision et édition: Gragera, Rocío et Díez Abadie, Gabriel. **Tous les auteurs et autrices ont lu et approuvé la version publiée du manuscrit:** Gragera, Rocío et Díez Abadie, Gabriel.

Remerciements: Cette étude s'inscrit dans le projet «Interpersonal devices in specialized household and public instructional texts written by women in modern English» (125928NB-100) de l'Université de Las Palmas de Gran Canaria.

AUTEURS / AUTRICES:

Rocío Gragera

Université de Las Palmas de Gran Canaria, Espagne.

Chercheuse et enseignante en anglais et en traduction et interprétation. Elle réalise actuellement un doctorat international à l'Université de Las Palmas de Gran Canaria et l'Université de La Laguna (Espagne). Elle a un contrat de recherche prédoctorale et fait partie du groupe de recherche «Discourse, Communication and Society» ainsi que du groupe d'innovation pédagogique «Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Enseñanza de Lenguas de Especialidad». Ses recherches se concentrent sur la méthodologie de corpus. Cette nouvelle chercheuse a organisé et participé à plusieurs congrès au cours des deux dernières années, en plus de réaliser de nombreuses communications dans les domaines de l'enseignement des langues, la linguistique appliquée, de la traduction et de l'interprétation.

rocio.gragera@ulpgc.es

Orcid ID: <https://orcid.org/0009-0004-6057-6113>

Gabriel Díez Abadie

Université de Las Palmas de Gran Canaria, Espagne.

Professeur de français comme langue étrangère (FLE) dans le secondaire et enseignant chercheur à l'Université de Las Palmas de Gran Canaria (Espagne). Titulaire d'un doctorat en phonétique du français, ses recherches se concentrent sur la didactique du FLE. Il fait partie du groupe de recherche «Discourse, Communication and Society». Gabriel a participé à plusieurs congrès internationaux, partageant son expertise en enseignement des langues et en phonétique française.

gabriel.diez@ulpgc.es

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0003-0107-3917>