



CCTPD - Centrul de cercetări Teoria și practica discursului



Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie
Faculté des Lettres
Centre de recherches *Théorie et Pratique du Discours*
Département de Langue et littérature françaises
Centre de Réussite Universitaire

en partenariat avec
l'Agence universitaire de la Francophonie

Colloque international

20e édition des Journées de la Francophonie

Le fait alimentaire en langue et littérature
Représentations discursives, enjeux identitaires
et construction sociale
les 23-24 mars 2023

Résumés des communications

Organisatrice

Alina Ganea, professeur des universités
Université «Dunărea de Jos», Galați, Roumanie

Comité scientifique

Elizabeth DUROT-BOUCÉ, Université du Havre, France
Anna DUTKA-MANKOWSKA, Institut de Philologie
Romane, Université de Varsovie
Anca GÂȚĂ, Université «Dunărea de Jos», Galați, Roumanie
Araceli GÓMEZ FERNÁNDEZ, Université Nationale
d'Éducation à Distance, Madrid, Espagne
Mohammed JADIR, Université de Casablanca, Maroc
Christian PAPAS, Université Ionienne, Corfou, Grèce
Zhihong PU, Université Sun Yat-sen, Chine
Lydia SCIRIHA, Université de Malte, Malte
Carmen Ștefania STOEAN, Académie des Sciences
Économiques, Bucarest, Roumanie
Isabel UZCANGA VIVAR, Université de Salamanque,
Espagne

Résumés des communications en plénière

Laurent Gautier

Université de Bourgogne, France

“je plonge les bandes dans ce bain pour les ramollir et pour pouvoir les couper en fines lanières” –

La mise en scène de la phraséologie procédurale dans les émissions de télé-réalité culinaire

[Contexte] La multiplication des émissions de télévision consacrées à la cuisine et à la gastronomie, confrontant souvent des (grands) chefs à des amateurs, fournissent d’importants corpus inédits pour qui s’intéresse à la “mise en scène” des savoirs et, partant, des discours spécialisés dans des situations de communication souvent asymétriques (Matwick & Matwick 2019), même si la frontière traditionnelle experts - non experts tend de plus en plus à s’estomper. Parmi les différents angles d’attaque possibles pour le linguiste, les terminologies et phraséologies spécialisées se révèlent particulièrement intéressantes dans la mesure où elles peuvent être saisies en usage, en variation et dans un setting multimodal associant la parole au geste et à l’image.

[Questions de recherche] Dans ce contexte, cette proposition de communication vise à développer une méthodologie de représentation d’une partie de la phraséologie culinaire que nous qualifions ici de procédurale dans la mesure où elle s’intéresse à la dénomination des gestes culinaires (Stengel 2017). Ce faisant, elle questionne aussi la place des verbes et des constructions verbales en terminologie (L’Homme 2012).

[Corpus] La communication se base sur l’exploitation quantitative et qualitative d’un corpus de transcriptions d’émissions culinaires françaises : Top Chef, Académie des Gâteaux, Qui sera le prochain grand pâtissier. Les transcriptions sont analysées sous Sketchengine® (Kilgariff et al. 2014) à partir d’une extraction automatique des termes clefs d’un côté (en utilisant la fonction

Keyword) et des verbes de l'autre (en utilisant la fonction Wordlist).

[Méthodologie] Méthodologiquement, l'approche s'inscrit clairement dans le paradigme d'une terminologie de l'emploi, extraite en usage et incluant la variation (Gautier 2019). Elle implémente la notion de patterns en tant que segment lexicogrammatical représentant en discours un ou plusieurs segments de savoirs spécialisés (Gautier 2022, Bach et al. 2022) et garant à la fois de la "bonne" dénomination du concept et d'une compréhension efficace dans le champ.

[Résultats escomptés] Cette étude exploratoire vise à présenter un mode de formalisation de tels segments qui associent à la fois la face conceptuelle, saisie en termes de frames/scénarios (Laifa et al. 2021), et la face linguistique saisie en termes de patterns/figement (Gautier 2022) dépassant les classes de mots traditionnelles et une notion finalement théoriquement fragile comme celle de collocation.

Mots-clefs : émissions de cuisine, phraséologie spécialisée, patterns, figement, frames

Anca Mitroi Sprenger
Université Brigham Young, États-Unis

Apollinaire, repas et sacrifice

La passion d'Apollinaire pour tout ce qui touche à la gastronomie et au fait alimentaire en général est bien connue et on lui a déjà consacré des études. On s'est pourtant moins penché sur le repas rituel chez Apollinaire, sur le partage et l'ingestion de la nourriture comme geste sacrificiel. Dans ma communication je vais examiner la dimension rituelle (souvent détournée, prise en dérision ou échouée) de l'alimentation. En examinant l'acte de se nourrir dans la poésie et dans la prose d'Apollinaire dans une perspective anthropologique, on peut identifier le geste apotropaïque— des vaches qui mangent les colchiques empoisonnés dans le poème « Les Colchiques » jusqu'aux prêtres qui, dans le conte « Sacrilège » doivent ingérer pendant des semaines du pain de plus en plus rassis car, par excès de zèle religieux, un moine avait consacré le pain de toutes les boulangeries en transformant tous les pains en pain eucharistique. Il s'agit aussi de l'anthropophagie sacrificielle dans le roman *La Femme assise* mais aussi dans le poème « Merveilles de la guerre » où les soldats qui tombent sont comme des sacrifices faits à la terre qui s'adonne à un « festin de Balthasar cannibale ». La poésie elle-même, destinée à être est « ingérée » est comparée aux sauterelles dont se nourrissait saint Jean (dans le poème « La Sauterelle »). C'est précisément cette dimension rituelle, parfois même eucharistique de la nourriture — même lorsqu'elle est apparemment parodiée ou vidée de sens— qui peut permettre de mettre en lumière un autre thème apollinarien, à savoir la perte du sacré dans le monde moderne. Dans sa quête, le poète assume le rôle d'Orphée, victime dépecée par les bacchantes—image du sacrifice du poète qui apparaît dans de nombreux textes apollinariens.

Mots clés : Apollinaire, sacrifice, sacré, rituel

Résumés des communications des participants au colloque

Carmen Andrei

Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

Écrire et manger dans l'entre-deux - récits de femmes

Notre communication s'articule sur les rapports divers et complémentaires entre l'art culinaire et l'art littéraire. Tous deux sont éminemment productifs, en opérant sur du matériel palpable, alimentaire et, respectivement linguistique, et quand l'opération est produite par une femme qui écrit sur - ou fait - la cuisine, elle s'avère d'autant plus intéressante à étudier et à mettre en lumière. La nourriture est plus qu'un indicateur de position sociale, elle va de pair avec l'appétit et la libido. À partir des considérations de R. Barthes et Ph. Gasparini (auto-biographies fictionnelles, plaisirs de la table et du texte qui s'éclairent mutuellement), de Cl. Lévi-Strauss (notamment le passage du cru au cuit, de la nature à la culture), de G. Deleuze & F. Guattari et d'É. Glissant (les derniers pour les théories sur l'identité plurielle), notre objectif est de faire valoir et de valider quelques thèses majeures par une analyse textuelle ponctuelle des fragments tirés des romans des quatre autrices francophones contemporaines (Calixthe Beyala, Maryse Condé, Felicia Mihali et Kim Thúy), à savoir : la cuisine révèle aussi le rapport de pouvoir et les discriminations sociales et raciales dans une société donnée ; le discours gastronomique inséré dans le discours biofictionnel est le vecteur d'appropriation d'une filiation ; on est installés dans un *entre-deux* complexe à la fois géographique (d'un « pays » d'origine, d'un pays quitté, d'un nouveau lieu avec les saveurs voyageuses de partout ou de « chez soi », d'une terre diasporique pour le sujet exilaire, parisien, insulaire, africain, québécois), historique, mémoriel, historique et scriptural où s'écrivent récits et histoires y compris culinaires à portée transnationale, pourvus de certains universaux de pensée et de vécu. L'interstice gastronomique est

un instrument de séduction, un espace de créativité et d'émancipation, un topos érotisé à plus d'un titre. La construction du discours culinaire a souvent des fonctions diégétiques dans les récits de femmes d'ici et d'ailleurs choisi.e.s pour le métissage entre cuisines, espaces et identités. Nous escomptons donc montrer comment les pratiques culinaires se présentent comme des médiateurs culturels qui sortent de leurs matrices nationales, transcendent les représentations stéréotypées et, dans la triade ipséité-altérité-hybridité, elles prouvent que l'alimentaire est créateur intarissable de nouveaux paradigmes épistémologiques et identitaires.

Mots-clés : discours gastronomique, écrivaines francophones, migration, identité, entre-deux, métissage

Mélissa Bertrand

Université Sorbonne Nouvelle, France

La nourriture comme source d'empouvoirement féministe dans les dramaturgies de Karen Finley et Rébecca Chaillon

Dans cette communication je propose d'analyser comment deux autrices, également performeuses, emploient la nourriture dans leurs textes comme moyen d'« empouvoirement » (empowerment) féministe. Il s'agit de l'américaine Karen Finley avec *The Constant State of Desire* (1987) et *We Keep our Victims Ready* (1990), et de la française Rébecca Chaillon avec *L'Estomac dans la peau* (2014). Chacune d'entre elle écrit pour la scène et met en corps ses propres textes. La nourriture y est omniprésente et structure la dramaturgie. Je procéderai à une analyse d'extraits de textes accompagnée d'un commentaire sur la mise en scène adoptée afin de prendre en compte la situation d'énonciation particulière au discours théâtral.

Karen Finley opte pour un texte cru, direct, allant dans la surenchère de faits violents. Elle se plonge dans un état apparent de transe et se laisse « traverser » tour à tour par les voix de victimes de violences sexuelles et sexistes et d'agresseurs. La nourriture est un leitmotiv qui permet d'ancrer les scènes retranscrites dans des situations très concrètes tout en opérant un déplacement de la violence faite aux corps sur les aliments.

Rébecca Chaillon, quant à elle, déroge aux normes de beauté féminines occidentales en exposant aussi bien dans ses textes que sur scène la singularité de son corps de femme noire et corpulente. Dans *L'Estomac dans la peau* elle élabore ce que j'appelle une dramaturgie culinaire, non linéaire, où l'apparition de différentes figures féminines passe à chaque fois par un rapport à un aliment (la femme-salade, la femme-volaille, la sirène, la « femme-viandasse »...). Le texte laisse la part belle aux énumérations d'ingrédients et de mets tandis que sur scène la performeuse procède à la transformation de son corps en écho à la cuisine des plats. Le rapport de débordement entretenu avec la nourriture crée une rupture des attentes normatives concernant les corps féminins (parcimonie, discrétion dans la prise alimentaire) et les corps noirs (exotisation).

Mots clefs : nourriture, dramaturgie, théâtre, féminisme.

Virgil Borcan

Université Transilvania de Braşov, Roumanie

Un repas cybernétique

Le repas est une bonne occasion pour changer des informations. À table, la convivialité ne suppose pas que du simple bavardage; on partage le déjà-su, on dresse des plans pour l'avenir. Ce sont là des détails significatifs et symboliques, des "effets de réel" qui poussent la narration en avant, et non pas de simples détails byzantins.

C'est ce qui arrive dans la scène de l'orgie (pantagruélique autant que bachique et érotique) de *La Peau de chagrin* de Balzac, qui est un véritable lieu cybernétique dans l'économie narrative du roman, avec des conséquences dans l'évolution dramatique du récit. À la fin du repas, lorsque Raphaël de Valentin se rend compte que le présage de l'omniscient Antiquaire s'est accompli, le sombre mécanisme du destin est déjà mis en branle.

Ce qui est très intéressant aussi, c'est une sorte de "transfert de compétences" narratives – si j'ose dire – qui s'opère entre le narrateur omniscient et l'Antiquaire (alter-ego du diable), en ce sens que le dernier possède un Savoir complet, a priori et qu'il n'a reçu de personne: "Vouloir nous brûle et Pouvoir nous détruit. Seul Savoir maintient notre faible organisation dans un perpétuel état de calme". Du point de vue narratologique, c'est encore une piste à explorer, sans oublier que cette omniscience situe l'Antiquaire dans ce que la critique balzacienne appelle "le paradigme des initiateurs". Sa fonction de contrôle va au-delà du plan narratif, vu qu'il assume et dirige le destin – tragique – du héros. C'est un pacte faustique qui engendre le conflit dramatique et qui mène au dénouement, or qui dit pacte faustique, dit refus du festin offert par Dieu – également une perspective "alimentaire".

Voilà autant d'arguments pour lesquels on pourrait appeler cette scène orgiaque "un repas cybernétique".

Mots-clés: repas, orgie, cybernétique, échange

Nawal Boudechiche
Université Chadli Bendjedid. El-Tarf. Liped-UBMA,
Algérie

*Les recettes anti-gaspillage alimentaire pour argumenter, agir
et raconter en français langue étrangère*

L'écrit procédural est une situation de communication factuelle à dominante prescriptive, propice à des apprentissages divers de la langue française, notamment la description-liste, la description d'actions, l'argumentation et la narration, sous-tendues par une visée pratique où l'argumentatif et l'injonctif se déploient pour convaincre l'autre et lui proposer une démarche à suivre. Cette communication à finalité pratique met en exergue le savoir-faire du scripteur issu de son contexte socioculturel, à partir duquel il puise le contenu de ces écrits procéduraux, à dessein de convaincre le lecteur de modifier son comportement en exploitant autrement les données existantes. Dans cette visée, à l'occasion de la célébration de la Journée mondiale de l'alimentation, en date du 16 octobre 2022, se déroulant dans un contexte économique complexe et difficile, des étudiants algériens de master 2 langue française ont été invités à rédiger des recettes anti-gaspillage alimentaire, dans le dessein de sensibiliser les jeunes à la valeur de l'alimentation. Cette situation de communication à dominante procédurale présente également une argumentation en faveur du recyclage alimentaire et du respect de la nourriture que les étudiants ont verbalisé sous une forme narrative proactive, à partir de l'héritage socioculturel transmis dans le domaine culinaire. Les écrits produits ont ainsi été analysés selon trois plans discursifs : l'argumentatif, le procédural et le narratif. L'argumentation domine l'introduction de l'écrit produit à dessein de plaider en faveur des actions suggérées pour inciter le lecteur à les adopter ; actions que nous retrouvons dans la partie suivante dominée par le procédural pour guider le destinataire lors de la réalisation de la tâche, partie que l'étudiant clôt par la narration pour rapporter la source de ces recettes, en l'occurrence

son univers socioculturel élaboré en contexte familial. L'analyse de la partie argumentative s'est focalisée sur les types d'arguments déployés par les étudiants pour convaincre leurs lecteurs (argument d'autorité, de réciprocité ; par l'exemple, etc.) ; celle relevant du procédural s'est intéressée aux variables lexique spécialisé, prédicats actionnels et organisateurs temporels et locatifs ; enfin, la temporalité engageant la narration dans le temps de la transmission familiale a représenté la dernière variable de l'analyse. En définitive, à partir d'une situation langagière provoquée, nous retenons que l'alimentation est une thématique pourvoyeuse d'apprentissages, notamment la prise de position par l'argumentation, l'incitation à l'action par le procédural et la mise en valeur de la transmission familiale intergénérationnelle par la narration.

Mots clés : L'argumentatif ; le procédural ; le narratif ; l'anti-gaspillage alimentaire ; le terroir.

Ana-Elena Costandache
Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

Comment « faire la bonne chère » ou « la dimension gastronomique » dans les comédies de Molière

L'art culinaire de l'époque actuelle connaît une diversité de plats sophistiqués, « précieux », devenus sujets d'émissions-concours télévisés, dont les protagonistes font belle carrière. Si, autrefois, la cuisine était « réservée aux maîtres domestiques » qui préparaient des plats pour les membres et les invités aux festins de la cour aristocratique, la cuisine moderne s'avère être un mélange de recettes et d'ingrédients spécifiques à toutes les cultures du monde.

Renommée pour ses spécialités raffinées et l'art des maîtres-chefs des restaurants prétentieux qui acquièrent des étoiles Michelin, la cuisine française reste un repère dans le domaine et une vraie

tradition vantée par des experts cuisiniers, en même temps que par des écrivains non-spécialistes. Dans un tourbillon d'intrigues (d'habitude amoureuses), la pratique théâtrale française, par exemple, dévoile l'organisation de vrais festins culinaires où la nourriture et les boissons assuraient des connexions conviviales. Notre attention vise les comédies moliéresques – vraies peintures « parlantes » et images sensibles de l'aventure humaine de l'époque classique.

Le récit dramatique implique, à la fois, l'espace, le temps et les personnages – les trois étant nécessaires à la construction du spectacle de la vie. Au-delà de toute une analyse des détails et des traits spécifiques au théâtre classique, notre étude s'appuie sur les détails d'ordre « pratiques culinaires » de l'époque, afin de démontrer que le repas prend, chez Molière, des formes multiples de divertissement: manifestations de la joie de vivre, expressions de la gourmandise et de la luxure culinaire, courtoisies raffinées, fêtes galantes pour faire triompher la noblesse et son entourage sous l'empire de l'artificiel. Il s'agit, en fait, d'options formelles pour entretenir des relations sociales, en même temps que le triomphe de l'aristocratie et la représentation de la richesse (parfois ridiculisée) par le biais du talent des maîtres cuisiniers. Notre fine analyse se veut, donc, un retour en arrière afin d'observer les techniques de « mise en place » des repas-banquets dans quelques pièces moliéresques (*Le Bourgeois gentilhomme*, *L'Avare*, *Dom Juan* ou *Le Festin de Pierre*).

Mots-clés : plats, culinaire, festin, personnage(s), noblesse.

Patrizia Crespi
Universidad Nacional de Educacion a Distancia, Madrid,
Espagne

Le fil rouge de la nourriture dans le roman
Biographie de la faim d'Amélie Nothomb

Dans *Biographie de la faim*, le vocabulaire de la nourriture est prépondérant. Il dessine un fil rouge qui parcourt ce roman autobiographique où la narratrice parle de son excellent appétit et du fait qu'elle a toujours faim depuis son plus jeune âge : elle y raconte également les troubles alimentaires dont elle a souffert, comme la potomanie, la boulimie et l'anorexie. Le champ sémantique de la nourriture sert à établir un discours métaphorique, où il n'est plus question seulement de la faim physique d'aliments, mais aussi de l'appétit spirituel pour les belles choses, pour la lecture, pour l'amour et les relations d'amitié pure : l'écrivaine exprime l'intensité des sensations et des affects à l'aide d'une accumulation sémantique, notamment par l'insertion dans le discours de plusieurs expressions phraséologiques liées au sujet du manger (METTRE L'EAU À LA BOUCHE, SE SAOULER LA GUEULE, ART CULINAIRE...).

Nous verrons des exemples de cette méthode d'intensification linguistique dans le récit en question : la seule lexie FAIM y est répétée plus de cent fois, tout comme le verbe MANGER et ses nombreux synonymes ; nous avons identifié au moins trente collocations différentes relatives à ce champ sémantique, ainsi que plusieurs unités phraséologiques ayant la faim comme noyau sémantique.

Nous analyserons la valeur de l'intensité linguistique à partir de phrasèmes où le sens hyperbolique est désormais lexicalisé (DÉVORER DES YEUX, CREVER DE FAIM). En particulier, nous montrerons un exemple de comment l'écrivaine renverse le pacte hyperbolique (où le récepteur du message oublie le signifié littéral, afin de décoder l'exagération et d'en saisir la portée dans l'échelle de valeurs de l'émetteur) pour rapprocher l'hyperbole de la réalité.

En conclusion, nous esquisserons une définition de l'accumulation sémantique comme stratégie d'intensification linguistique dans un texte littéraire.

Mots-clés: intensité, phraséologie, Notbomb, faim.

Ylenia De Luca

Université Aldo Moro de Bari, Italie

*Rencontres et conflits culturels à table :
Un voyage « gastro-littéraire » dans l'histoire sociale québécoise*

Bien que cela puisse sembler quelque peu étrange, les recherches conduites au niveau gastronomique et littéraire ont démontré que la nourriture constitue un véritable fil conducteur dans le domaine de la construction identitaire du Canada francophone. De nombreuses études soulignent d'ailleurs le lien existant entre la bonne chère et la culture non seulement individuelle, mais d'un pays entier. Il va de soi que la présence alimentaire en littérature à travers plusieurs images devienne une sorte de miroir de la société et de son évolution. Dans le cas de la littérature du Québec, l'analyse de cette perspective se révèle notamment intéressante, car le contexte culturel est hybride : mi-européen mi-américain, enrichi par les cultures, de plus en plus manifestes, des immigrés du monde entier.

On présentera le phénomène montréalais d'attachement des immigrants de première génération à leurs modèles alimentaires et culinaires pré-migratoires en insistant sur le fait que permanence et rupture sont des logiques concomitantes dans le processus de transformation des pratiques. On mettra en lumière le fait que les immigrants, dans leurs pratiques pour (re)construire un chez-soi prolongeant l'espace privé, participent à la structuration de l'espace des quartiers montréalais dans lesquels ils habitent. Ils contribuent ainsi à (se) fabriquer un "art de vivre" qui passe, entre autres, par des sensations et des émotions produites par les nourritures et qui, plus largement crée un espace social alimentaire transculturel.

À travers l'étude d'un corpus de romans bien choisi, on peut donc établir un riche parcours critique qui part de la première littérature autochtone canadienne-française, au XIX^{ème} siècle, et qui arrive jusqu'à nos jours. Pendant ce parcours, on ne manquera pas de remarquer que la représentation gastronomique change de

manière évidente en traversant les différentes époques : ce sont exactement ces changements qui permettent de mettre en évidence l'évolution des conditions, des symboles et des valeurs de la société québécoise.

Mots-clés : Québec, littérature, nourriture, transculture

Ada Desideri
Sorbonne Université, France

***Nourriture de l'exil: l'alimentation pour mélanger
le proche et le lointain, l'exceptionnel et le conventionnel***

Avec cette communication, je souhaiterais montrer comment l'écrivaine Elisa Chimenti emploie l'alimentation afin d'exprimer le rapprochement entre des univers qui pourraient apparaître incompatibles, dans un contexte d'exil des personnages. Pour cela, j'examinerais d'abord la présence d'éléments liés à l'alimentation dans certains textes de l'auteurice, avec un focus particulier sur le roman inédit de science-fiction *Une étrange aventure*. Dans ce texte, écrit probablement en 1956 (je propose moi-même cette datation), un homme étrange, Gonzalo, tombe amoureux et veut épouser une jeune femme de Tanger, Ella, qui narre le récit à la première personne. Gonzalo va finalement se révéler être un extraterrestre et partir dans l'espace avec Ella. L'alimentation est un thème récurrent chez Elisa Chimenti, qui l'emploie pour des fonctions différentes. Premièrement, la nourriture consommée par les personnages peut exprimer leur condition sociale. C'est le cas dans « Chaieb et Zennana » (conte faisant partie du recueil inédit *Contes d'autrefois*) où les deux cousins ont des goûters très différents à l'école, qui reflètent leur classe sociale : Chaieb mange du pain noir avec des oignons, alors que Zennana consomme du pain blanc et de la viande. La nourriture se mélange aussi avec le monde surnaturel et elle est le point de contact entre celui-ci et la réalité quotidienne : dans la nouvelle

Madame Leila Echchamia, toujours tirée des *Contes d'autrefois*, la protagoniste naît grâce à une datte qu'une djenia (féminin de djin, êtres surnaturels reconnus par les cultures musulmanes) offre à sa mère. Outre ces significations, dans *Une étrange aventure*, la nourriture signale l'étrangeté de Gonzalo, mais représente aussi un moyen de rapprochement entre l'extraterrestre et son aimée. En effet, Gonzalo offre à Ella et à sa famille des pâtisseries et d'autres friandises qu'elles ne pourraient pas se permettre d'acheter et, de plus, partage avec elles des fruits de son pays au goût et aux couleurs extraordinaires, tels que personne n'en a jamais vus. Le fait alimentaire devient ainsi l'expression de la condition d'exil de Gonzalo et une manière pour inviter le lecteur à s'ouvrir à l'altérité. Les fruits représentent ainsi un élément commun mais très varié : en effet, il est possible qu'un fruit, connu ou inconnu, cache des saveurs et des odeurs exceptionnels. Il s'agit, donc, d'éléments de la vie quotidienne qui prennent une signification plus complexe, exprimant une dialectique entre égalité et différence, entre rapprochement et distance, qui sont des tensions typiques de la condition d'exil.

Mots clés: nourriture, exil, science-fiction, Maroc, métissage

Cheikh Mouhamadou Soumoune Diop
Université Assane Seck- Ziguinchor, Sénégal

*Féculents, condiments et autres aliments dans les littératures
d'Afrique et de la diaspora africaine*

Dans les littératures francophones d'Afrique et de sa diaspora, il existe des plats qui ont une origine commune et qui partagent le même imaginaire. Ce sont des mets dont l'aliment de base (le féculent) est souvent le manioc ou le riz et les condiments pour agrémente la sauce le piment ou autres épices fortes. Ainsi, il s'agit d'une alimentation assez relevée, typique des zones tropicales ou équatoriales, qui a voyagé avec les déportés de

l'esclavage en Amérique et dans l'océan Indien ou encore avec les migrants africains installés en Occident après la colonisation. Ces mouvements de population sont dès lors accompagnés de la circulation des saveurs, des odeurs et des couleurs de la cuisine continentale. Ils portent par conséquent toute la symbolique des arts culinaires africains ainsi que les représentations sociales qui vont avec. Une brève revue des œuvres de fiction y réfèrent démontrent à suffisance que les aliments qu'évoquent Ousmane Sembène (*Ô Pays, mon beau peuple !*), Yambo Ouologuem (*Le Devoir de violence*), Ahmadou Kourouma (*Monnè, outrages et défis*), Tierno Monémbo (*Le roi de Kabel*), Koffi Kwahulé (*Monsieur Ki*) ou Abdourahman Waberi (*Pourquoi tu danses quand tu marches*) se retrouvent dans les œuvres, par exemple, de Maryse Condé (*Ségou, Les murailles de terre*), de Simone et André Schwarz-Bart (*Un plat de porc aux bananes vertes*), Fatou Diome (*Inassouviés nos vies*), Gisèle Pineau (*Le Parfum des sirènes*), Djaili Amadou Amal (*Cœur du Sabel*)...

L'objectif de cette communication est de montrer comment ces plats racontent l'histoire d'une communauté en relatant aussi bien ses habitudes alimentaires que ses arts culinaires qui ont fait le tour du monde. Nous postulons que cette littérature qui relate la culture gastronomique africaine participe d'une écriture mémorielle qui dit à la fois le traumatisme et la résilience de l'alimentation africaine ou afrodescendante. L'analyse relève du comparatisme selon une perspective transdisciplinaire.

Mots-clés : diaspora, littérature, Afrique, culture gastronomique

Raluca Dragomir
Universite « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

Réflexions sur « le grand livre de cuisine des Roumains »

Le but de ce travail consiste à présenter l'évolution du *Livre de cuisine* de Sanda Marin, l'ouvrage le plus célèbre dans le domaine

de la gastronomie roumaine, édité en 1936 à la maison d'édition « Cartea Românească » de Bucarest et qui continue à être publié, 80 ans après. Tout d'abord, nous allons présenter les différentes éditions de ce volume dont les recettes ont subi des adaptations diverses au fil des années. Ainsi, dans sa variante initiale, le livre comptait 437 pages contenant des centaines de recettes culinaires de la cuisine roumaine ou inspirées d'autres traditions gastronomiques. Le succès fut si grand que huit autres éditions apparaissent au cours des années suivantes, chacune avec des ajouts généreux. Le livre fut également réédité après la Seconde Guerre mondiale, cette fois dans une édition abrégée. Des recettes jugées inappropriées par rapport aux réalités socio-économiques de l'époque communiste, telles que la salade d'œufs noirs, la galantine de dinde, le filet de bœuf Chateaubriand, la soupe bouillabaisse (aux fruits de mer), le consommé, le soufflé surprise, la sauce hollandaise, le gâteau Napoléon, les plats de gibier sophistiqués sont éliminés ou modifiés afin qu'ils correspondent à la vie austère de la Roumanie communiste. Après 1989, huit autres éditions du livre de Sanda Marin voient le jour. En 2018 la maison d'édition Humanitas publie une édition complète, un volume « restauré », avec plus de 1500 recettes qui contient, outre des recettes d'apéritifs, des sauces froides et piquantes, des glaces, des soufflés, des gâteaux, des gâteaux à la crème, confitures et sorbets. S'ajoutent à cela des astuces pour faire des conserves ou des saucisses traditionnelles, des suggestions de menus de saison et des informations sur la teneur en vitamines et la valeur calorique des principaux ingrédients « pour que le riche contenu ancien prenne une forme éditoriale moderne ». Finalement, nous allons analyser la première de couverture, les différentes illustrations choisies par les maisons d'édition, autant de témoins des temps passés et de l'évolution de cet héritage gastronomique.

Mots-clés : Sanda Marin, recettes, gastronomie

Mirela Drăgoi

Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

Apprendre la nutrition à l'aide de la presse jeunesse

La presse magazine de nos jours a un rôle substantiel dans l'évolution psychologique et intellectuelle des jeunes, grâce à la créativité et à la qualité visuelle de ses périodiques. Des éditeurs comme Disney Hachette Presse, Bayard ou Milan offrent aux petits enfants et aux adolescents des espaces d'expression diversifiée et les aident à découvrir le monde sous tous ses aspects. Ils réussissent également à sensibiliser les parents/enfants au sujet de l'éducation nutritionnelle et, de ce point de vue, ils font la relation entre l'école et la communauté. Toute une série de reportages, documentaires, recettes, posters, histoires, photos, concours, tests, jeux, dossiers-synthèse sur des contenus artistiques, etc. offrent une gamme ludique et éducative très étendue et mettent l'accent sur l'émotion du jeune lecteur et sur son plaisir d'apprendre.

Dans le cadre de cette communication, nous proposons dans un premier temps une « revue de presse » de Milan Jeunesse pour identifier le rôle que ce média donne à l'alimentation et à l'éducation culinaire de ses lecteurs. Notre corpus regroupe des magazines tels que *Toboggan*, *Toupie*, *Manon* et *Petites mains*, qui nous offrent un éventail extrêmement large d'informations sur les contenus visés. Il y a des reportages et des documentaires sur le pain, le croissant, le fromage, le miel ou le chocolat, des fiches-cuisine qu'on peut découper et plier pour les intégrer par la suite à une collection de recettes, des histoires portant sur des héros – aliments (par exemple, *Super Patate, sur la piste de la sucette*, in *Toupie*, 2006, ou *Les bonbons sauvages*, in *Toboggan*, 2011) et des renvois à la cuisine internationale (apéro tapas, montécaos algérois, lasagnes, cheesecake, etc.). Le magazine *Toboggan* – qui vise le segment d'âge 5-9 ans – nous fournit le corpus majoritaire, car il est le plus riche en rubriques culinaires ; nous y avons trouvé même une recette métaphorique pour obtenir des « câlins », une rubrique de jeux

intitulée « Au salon de thé » et un dossier sur l'artiste italien Arcimboldo. Dans un deuxième temps, nous allons extraire de cette synthèse quelques textes-support pour proposer une séquence didactique basée sur l'approche interculturelle dans la classe de FLE.

Mots-clés : éducation culinaire, magazine jeunesse, apprentissage interculturel

Hassnae Ez-zouaki

Université Abdelamlik Essaadi-Tétouan, Maroc

***La nourriture dans la littérature judéomarocaine entre
réception et interprétation***

L'objectif de notre communication est de pouvoir prouver que la présence de la nourriture dans la littérature judéo-marocaine suscite plusieurs conceptions de la réception à l'interprétation. Plus précisément, les passages dans lesquels l'alimentation surgit, sollicitent très souvent différentes lectures. On remarquera, en effet que la nourriture, par sa dimension référentielle, renvoie l'auteur à son identité. En d'autres termes, cela s'explique par la dimension anthropologique et sociale que remplit la nourriture, mais également d'autres dimensions d'ordre culturel et symbolique.

Toutefois, il est à nos yeux nécessaire de vérifier, d'abord comment se définit l'identité juive à travers la nourriture. Autrement dit, comment certains auteurs appartenant à la littérature judéo-marocaine d'expression française s'identifient à travers la nourriture ? Pour répondre à cette question, nous aurons à traiter de certains ouvrages où la nourriture et l'espace culinaire identifient les rapports du juif avec sa judéité et sa marocanité à la fois.

Nous tacherons, ensuite d'analyser notre corpus littéraire en procédant à une approche sémiotique. Nous serons, de ce fait

amenés dans un deuxième lieu à traiter de la nourriture et son rapport avec la mémoire à travers les souvenirs culinaires de certains auteurs puis nous étudierons le rapport entre la nourriture et l'écriture de soi qui caractérise le personnage juif. Les critères de définition d'une identité culinaire ne peuvent à eux seuls la constituer s'ils ne sont pas accompagnés d'un sentiment intériorisé par ces personnages. C'est grâce à ce sentiment qu'ils sont psychiquement liés à leur communauté et éprouvent le besoin d'y appartenir. Aussi, aborderons-nous les rapports que noue le personnage avec sa communauté et leur évolution à travers le temps. Les Mémoires et les autobiographies nous semblent un support adéquat pour en parler. L'enjeu est de repartir selon son évolution temporelle.

Mots-clés: nourriture, littérature, juive, identité

Noureddine Fadily

Université Hassan Ier de Settat, Maroc

Une alimentation à valeur sociale et culturelle dans le roman marocain d'expression française. Exemple du roman Il était une fois un vieux couple heureux de Mohammed Khair-Eddine

La littérature marocaine d'expression française a longtemps abordé des questions relatives à l'identité, à la biculturalité, à l'intégration, à la discrimination raciale... Les différentes générations d'écrivains ont vu aborder des thématiques qui riment avec les grandes questions de leur temps. Ce qui a contribué à la richesse de cette littérature. Nous proposons un roman de Mohammed Khair-Eddine intitulé *Il était une fois un vieux couple heureux*. Cette œuvre raconte le Maroc avant et après l'indépendance. Outre la valeur sociale et politique de ce roman qui revient sur le paysage dépréciatif après le départ du colon, il oriente le lecteur vers des pratiques qui accentuent la culture marocaine. L'alimentation peut être perçue comme un élément de

premier plan qui caractérise ce récit puisque dans plusieurs passages le lecteur fait face à des plats purement marocains.

En effet, le romancier, du début à la fin, assigne une place notable aux aliments, aux boissons, aux festins. D'une part, les menus sont diversifiés en fonction du jour et de l'occasion. D'autre part, le manger reflète une valeur aussi bien sociale que culturelle dans le cadre spatial du roman (il se déroule dans un village marocain). Dans cette optique, l'alimentation parcourt tout le récit, accompagne les moments forts de l'action, caractérise l'art culinaire marocain et permet au romancier de jouer sur le style pour mettre en relief tel ou tel aspect gastronomique.

A travers notre intervention, nous allons mettre l'accent sur les enjeux identitaires et les ambitions littéraires derrière le fait alimentaire décrit ou raconté dans le roman de Khair-Eddine. Il s'agit d'une reconnaissance du potentiel féminin qui sait cuisiner, mais aussi de la variété de la gastronomie marocaine que la littérature glorifie par le truchement de procédés stylistiques et rhétoriques. Ce sera aussi l'occasion de découvrir une autre cuisine avec d'autres rites alimentaires. Ce qui va expliquer et illustrer davantage notre titre : UNE ALIMENTATION À VALEUR SOCIALE ET CULTURELLE DANS LE ROMAN MAROCAIN D'EXPRESSION FRANÇAISE.

Mots-clés: alimentation, cuisine, culture, fête, identité

Alina Ganea

Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

Du slogan publicitaire au commentaire aphorisant.

Le cas de 'What did you expect ?' pour Schweppes

La boisson gazeuse Schweppes, un tonic pour les jeunes adultes branchés qui date depuis 240 ans représente la première eau gazeuse artificielle obtenue suite à la solution

du dioxyde de carbone dans l'eau¹ et a été toujours associée à la « gentry britannique », étant entourée d'une aura de noblesse aristocrate. Les campagnes publicitaires se sont distinguées par une stratégie qui combine, depuis 2009, la présence des icônes hollywoodiennes, le luxe et un slogan déjà entériné dans les esprits, à savoir *What did you expect?* (*Vous vous attendiez à quoi ?*). C'est autour de cette question et de la chute ainsi créée que se dé/re/construct le sens de chaque épisode de la saga où la boisson devient le tiers personnage de la vidéo, objet réel du désir de la protagoniste, malgré les attentes créées par la tension sexuelle affichée entre celle-ci et un homme ou une femme. Le slogan, qui met en scène une question rhétorique pour exprimer l'attrait du personnage principal envers la boisson, se réverbère dans le discours ordinaire évoluant vers une sorte de commentaire du locuteur qui avancerait un commentaire à propos d'une situation qui ne se déroulerait pas conformément aux attentes projetées (cf. Mirta Desnica, 2016). Toutefois, nous croyons que l'usage de ce slogan, qui met en scène un cas d'aphorisation dans un cadrage d'actualité dans les termes de Maingueneau (2013), se décline encore plus finement vu les enjeux liés à la question rhétorique et aux effets créés par la citation d'un discours autre. Notre analyse va se déployer en deux étapes. Dans un premier temps, nous allons présenter les campagnes mettant en exergue ce slogan qui est devenu *What do you expect?* depuis 2019, dans un effort de repositionnement sur le marché, et a été remplacé par *I like it like that* depuis 2021, toujours pour induire un changement dans la manière dont la marque est conçue et perçue par le grand public (un

¹ <https://www.lesechos.fr/2013/07/schweppes-une-saga-maitrisee-depuis-230-ans-341265>

apéritif à boire *straight*). Ensuite, nous allons analyser les occurrences de *What did you expect?* dans le discours médiatique, traitant autant les cas qui renvoient au contexte d'emploi d'origine, mais aussi ceux qui n'y font aucune référence, afin de déceler les sens sémantico-pragmatiques de la structure en fonction du contexte et sa fonction discursive. L'analyse sera menée sur plusieurs quotidiens nationaux français.

Mots clés : discours médiatique, slogan, aphorisation, Schweppes

Anca Gâță

Université „Dunărea de Jos” de Galați

Romanisches Seminar, Johannes Gutenberg Universität-

Mainz Institutul Limbii Române, București

***Représentations discursives du fait alimentaire
dans la didactique des langues-cultures:
enjeux linguistiques et identitaires***

La communication repose sur une étude qui concerne le fait alimentaire vu comme prétexte et objet de l'enseignement du roumain comme langue étrangère au sein d'une approche didactique culturelle dans le milieu germanophone et multiculturel de l'État fédéral Rhénanie-Palatinat.

Pour un public hétérogène au point de vue culturel et linguistique, formé d'étudiants familiers de la diversité culturelle (et alimentaire), dont certains à origines roumaines mais sans contact effectif avec la société et culture roumaines contemporaines et d'autres s'intéressant à celles-ci en tant qu'éventuels étudiants Erasmus, touristes ou volontaires occasionnels, ou bien traducteurs professionnels, l'introduction et le développement du vocabulaire des aliments et des actions rattachées à l'alimentation font progresser les compétences linguistiques aux niveaux CECRL concernés de A1 à C1 compris. L'étude présente

brièvement des possibilités de faire accroître les compétences linguistiques de roumain des étudiants par l'emploi de 1)textes et exercices de langue construits par l'enseignant à base de documents authentiques et l'intégration d'2)activités extra-curriculaires aux modules d'enseignement, tout en prêtant une attention particulière aux 3)particularités culturelles et 4)habitudes alimentaires des membres du groupe d'étude. L'enseignement et la pratique des 5)unités lexicales caractéristiques du champ alimentaire est « assaisonné » de 6)mots outils et 7)structures grammaticales, ce qui permet également de développer les sous-compétences de 8) prononciation, de 9)construction discursive et 10) textualisation, de 11)conversation, à savoir l'expression orale et écrite par des 12)dialogues à la terrasse / au restaurant, 13)la conception, le questionnement et l'explication de menus. Les diverses approches et activités conçues permettent une réflexion plus ample autour d'activités pédagogiques généreuses et facilement adaptables à d'autres contextes instructionnels. Par ailleurs, 14)le milieu digital permet la réalisation de pages web où les apprenants peuvent « préserver » leurs créations gastro-linguistiques, comme par exemple un mini-glossaire bi-/plurilingue alimentaire.

Mots clés: culture, didactique, enseignement, roumain langue étrangère, traduction

Jamil Ghouaidia
Université de Gafsa, Tunisie

*Analyse du discours de la presse tunisienne sur la crise
alimentaire*

Notre contribution vise à montrer comment le discours de la presse tunisienne rend compte la crise alimentaire vécue dans le pays suite à la pandémie Covi-19 ainsi qu'à la guerre russo-ukrainienne. En traitant de la question de la pénurie des éléments

de base, le discours journalistique ne semble pas obéir aux normes d'objectivité stipulant la présentation neutre des données et des statistiques et les analyser afin d'offrir une information satisfaisante au lecteur. Il a eu recours à un ensemble de stratégies énonciatives, rhétoriques et argumentatives afin de dramatiser la situation. Cela permet d'attirer l'attention du lecteur sur les causes de cette crise, mais aussi de partager les angoisses qui s'en suivent. Ce faisant, le discours journalistique procède à une certaine *oscillation discursive* en accordant la parole tantôt aux plus vulnérables de la crise (les familles et personnes pauvres) tantôt aux experts en économie pour répondre aux besoins d'information. En somme, le discours sur les peurs alimentaires dans la presse apparaît comme une métaphore du lien social et politique, chargé de tensions sociales.

Notre projet s'inscrit dans le domaine de l'analyse du discours. Il vise à interroger la manière de présenter la crise alimentaire dans les journaux tunisiens. Nous chercherons dans un premier temps à montrer l'oscillation discursive. Puis, dans un second temps, nous tenterons de décrire la mise en scène discursive de la crise alimentaire.

Mots-clés : crise alimentaire, analyse du discours, presse francophone, oscillation discursive, etc.

Araceli Gómez Fernández
Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid,
Espagne

***Le green et le green washing comme empreinte
d'un discours identitaire***

Cette étude a comme objectif le traitement des unités phraséologiques et des néologismes qui surgissent à partir de la dénomination « green ». Ce concept s'est installé depuis des années dans l'industrie de l'alimentation (les jus verts, la raw food,

boissons vegan, smoothie vert, la soupe énergie) et s'est élargi à d'autres domaines tels que l'industrie du textile (mode responsable, éco-responsable, fast fashion ou mode éphémère). Ses secteurs se donnent la main pour montrer la bien-être attitude et une attitude « locavore » en faveur de l'environnement, la durabilité et l'équité sociale. Dans le monde de l'information et la publicité, un autre concept voit le jour plus ou moins parallèlement : le green washing. Cette forme de propagande promeut de manière trompeuse la perception des produits respectueux de l'environnement afin d'augmenter ses bénéfices avec des expressions telles que « dessiné en France », « qualité française », « en coton naturel » ou « en matières naturelles ».

Dans cet article, nous présentons l'analyse d'un échantillon des phrasèmes les plus productifs dans ces domaines et de leur représentation dans un discours identitaire propre. Nous aborderons les patrons de création de ces phrasèmes spécialisés et les mécanismes utilisés dans la propagande trompeuse.

La méthodologie suivie s'inscrit dans les études d'inspiration lexicologique. Nous suivons dans notre analyse le cadre de la Théorie Sens-Texte, et plus précisément celui de la branche lexicologique de cette théorie : la Lexicologie Explicative et Combinatoire (LEC), (Mel'čuk, Clas et Polguère, 1995).

Mots clés : néologisme, phraséologie, langue de spécialité

Catherine Grech

Collège (cégep) de Saint-Laurent, Canada

Marqueur social et marqueur générique, l'alimentation dans la série télévisée District 31

Dans ma communication, je propose de m'attarder à la quatrième saison de l'émission policière québécoise *District 31*, mise à l'antenne de Radio-Canada de 2016 à 2022. Dans cette série diffusée du lundi au jeudi de 19 h 00 à 19 h 30, l'alimentation

occupe une place importante. En effet, sur les 116 épisodes de la quatrième saison, quelques-uns seulement ne mettent en valeur ni nourriture ni boisson. En plus d'ajouter au réalisme de la série, l'alimentation a comme fonction d'humaniser les enquêteurs auxquels le public s'est attaché au cours des années, ainsi qu'en font foi les réactions passionnées de nombreux téléspectateurs devant la mort de certains personnages.

L'alimentation agit d'abord dans une certaine mesure comme marqueur générique dans ce sens où le scénariste Luc Dionne reprend plusieurs motifs de la littérature policière (un enquêteur gastronome, un crime camouflé en intoxication alimentaire, la faim comme torture, etc.) et des films de mafieux (meurtre au restaurant ou à la sortie de celui-ci, etc.) de façon à inscrire son récit dans un registre particulier.

La nourriture, celle consommée par les personnages, qu'ils soient enquêteurs, victimes ou criminels, comme celle mise en évidence sur les comptoirs et tables de cuisine ou de salle à manger, agit aussi comme marqueur, mais un marqueur social révélant l'appartenance à un groupe. En plus de reconduire certains stéréotypes – un membre de la mafia boit un espresso, tandis que Nancy Riopelle, une femme sans éducation, se gave de café instantané, pour ne donner que ces exemples -, la nourriture laisse aussi deviner le public cible de cette émission. Autant, dans la réalité, Montréal, ville servant de cadre à *District 31*, est une ville multiethnique avec de nombreux restaurants de cuisine du monde, autant les personnages s'en tiennent à une alimentation plutôt traditionnelle et facilement identifiable par des téléspectateurs québécois d'origine canadienne-française. En outre, au cours de la quatrième saison, plusieurs repas sont pris en commun. En plus de faire ressortir les rapports entre les différents groupes sociaux – par exemple, un enquêteur est attablé avec un indic, mais ne commande ni plat ni boisson -, les repas, le plus souvent interrompus soit par un appel ou une arrestation, viennent mettre en valeur les qualités des enquêteurs, lesquels n'hésitent pas à faire passer le service à la population avant le plaisir et la famille.

Luc Dionne ne réinvente pas le genre policier, puisant plutôt dans du matériel connu. Sa représentation de la nourriture tend aussi à nier la réalité multiethnique de Montréal et les changements sociétaux des dernières années.

Mots-clés : culture populaire, série télévisée, District 31, alimentation

Valérie Lambert
Sorbonne Université, France

*Étude sémantique de « l'or » et de « la chair »
chez Émile Zola : traitement et renouvellement
de la scène topique du repas*

Cette étude sémantique, entre langue et littérature, a pour objectif de montrer comment Zola détourne et interroge la représentation du fait alimentaire. Elle s'inscrit dans les axes « nourriture et langage multisensoriel » et « le manger dans la littérature ».

Alors que les écrivains romantiques occultaient la nourriture au profit de l'âme, les héros zoliens mangent, « avalent », « s'emplissent », « se bâfrent », « s'en fourrent jusqu'aux oreilles ». Zola systématise le recours au souper, au banquet, au déjeuner. Mais loin de se contenter d'énumérer les nombreuses formes que ce motif littéraire revêt, il le détourne et le charge de significations nouvelles, le repas devenant l'espace symbolique « où se mijotent toutes les pourritures de la famille et tous les relâchements de la morale » (Alexis, 1882).

Métaphore de la vie économique et sociale, de « l'or » et de « la chair », cette étude analysera la manière dont le lexique culinaire structure l'univers Zolien en donnant à voir les appétits de l'argent et de la volupté (Lanoux, 1960). Avec le Second Empire, la France entre pleinement dans le capitalisme, modèle économique symbolisé par Aristide Saccard. L'image de ce dernier « mâchant des pièces d'or en courant » illustre clairement son désir de fortune. Le motif du repas représente également la sexualité.

(Sicotte, 1999) Les préférences alimentaires de Nana constituent le reflet de ses goûts luxueux et voluptueux. Privilégiant les crudités bien salées et les desserts pris hors du repas commun, son comportement est axé uniquement sur le plaisir et va à l'encontre des normes sociales.

Investis d'une intention narrative, les repas, programmatiques, annoncent également les enjeux à venir. Dès l'incipit de *La Conquête de Plassans*, le dîner brûlé marque la rupture d'un ordre (Ménard, 2013). L'arrivée de nouveaux locataires au moment où Marthe ôte « le couvercle de la soupière » et la prédiction « les prêtres portent malheur » soulignent l'irruption d'événements inhabituels. Dès lors, il n'est pas étonnant que la « maison tourne mal ».

Enfin, dans les dossiers préparatoires de *Pot-Bouille* et de *L'Œuvre*, Zola explique qu'il souhaite écrire « la cuisine de cela », faire « toute la cuisine » d'un sujet ou encore étudier « la cuisine de l'œuvre » (Zola, 1887). Ces formules métatextuelles renvoient directement à l'écriture de l'œuvre. Cette communication étudiera comment la représentation littéraire du fait alimentaire s'articule avec une réflexion esthétique sur les choix formels et procédés faisant du repas un véritable programme poétique.

Mots clés : or, chair, lexique culinaire, détournement

Marius-Octavian Munteanu
Université « Dunărea de Jos » de Galati, Roumanie

*Terminologie discrète – étude de cas :
la terminologie sensorielle des descripteurs œnologiques*

Grâce aux nouveaux médias numériques (à côté des médias classiques, à voir la télévision), la communication spécialisée, parfois strictement réservée aux spécialistes du domaine concerné et visant des objectifs communicationnels spécifiques, devient une composante importante du discours public contemporain,

des terminologies autrefois difficilement à accéder devenant aisément un bien discursif public.

Notre étude se propose de faire en principal une distinction conceptuelle entre la terminologie scientifique, marquée au niveau sémantico-syntaxique, et une terminologie *discrète*, non-marquée au niveau lexico-sémantique ou syntaxique. Nous considérons cette terminologie *discrète* comme marqueur discursif subtil des technocrates, des jargons professionnels, terminologie co et contextuelle, tout à fait dépendante des éléments extralinguistiques constituant le cadre de la communication – acteurs, contexte situationnel, canal de communication, objectifs et objet de la communication spécialisée.

Pour ce faire, nous allons illustrer le fonctionnement de cette terminologie *discrète* en prenant comme cas de figure la terminologie sensorielle pour décrire les caractéristiques organoleptiques des vins, descripteurs utilisés par les spécialistes du domaine, œnologues et surtout sommeliers. Nous allons analyser en quelle mesure la terminologie proposée et déjà largement utilisée par ces spécialistes réunissent les critères wustériens d'objectivité, de monosémie et univocité et surtout dans quelles conditions ces critères seraient réunis.

Le cadre théorique reposera sur deux directions conceptuelles classiques, une théorie fondatrice de la Terminologie en tant que science – la Théorie générale de la terminologie (TGT) d'E. Wüster (*Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektrotechnik*, 1931) et une approche plus récente de la terminologie – la Théorie communicative de la terminologie (TCT, *Théorie des portes*), de T. Cabré (2000). Grâce à la dernière, nous aimerions démontrer que ce que nous appelons terminologie *discrète* représente l'effet terminologisant des unités lexicales utilisées dans des contextes communicationnels spécifiques, par des spécialistes de domaine, pour satisfaire les besoins pragmatiques de ses utilisateurs. Et démontrer aussi, en fin de compte, que la terminologie (*discrète*, au moins) n'est pas une question de termes, mais une question d'usage, de pragmatique discursive.

Mots-clés : terminologie discrète, terminologie scientifique, terminologie sensorielle, descripteur sémantique, onologie

Éléonore Nikolaéva
MGIMO-Université, Moscou, Russie

Chips, biscuits, bonbons! Que c'est bon!

La présente intervention traite des moyens d'analyser un spot publicitaire en tant qu'un matériel didactique permettant de faire apprendre une langue, une culture, une réalité de façon différente, inhabituelle, ludique mais efficace.

La publicité n'est pas seulement le miroir d'une société, c'est aussi un lieu de didactique dans le sens où elle peut enseigner des gestes, des comportements, des pratiques, des usages nouveaux, toutes sortes de choses utiles au progrès d'un pays.

En 20 secondes un spot publicitaire est capable de raconter une histoire individuelle mais il peut aussi témoigner d'une histoire collective. C'est une sorte de mini court-métrage contenant tout ce qui est propre à un récit intégral.

En organisant des analyses sémiotiques de spots, nous démontrerons que la publicité est un outil puissant de la compréhension d'une langue-culture dans un contexte d'apprentissage.

Nous analyserons de près des spots publicitaires représentant les produits alimentaires, soit : le thé, les bonbons, les biscuits. La mondialisation supprime les frontières entre les états, offrant aux consommateurs les mêmes produits (non seulement alimentaires) aux quatre coins du monde. Ainsi, on ne se sent pas perdu venant comme touriste; on est moins dépaysés étant immigrés. Les groupes Unilever (thé Lipton, Knorr), Craft food (Oreo, Milka, cafés Jacobs, Maxwell House, chips Estrella), Ferrero (Ferrero Rocher, Raffaello, Kinder, Nutella, Tic-tac) sont implantés partout dans le monde. Pourrait-on s'attendre à ce que la pub soit tournée

de la même manière ? représente les mêmes gens se comportant de la même façon ? exploite le décor, les réalités d'un pays autrement ? Il est indéniable que tous les spots se regroupent autour d'une image des gens heureux. Toutefois les « acteurs » ainsi que les « décorations » sont fort différents car reflètent une autre société, un monde d'ailleurs ... C'est ce qui nous donne la possibilité de comparer, dégager les similitudes et les contrastes, faire en parler les apprenants.

Il suffit de trouver des spots publicitaires du thé Lipton, des biscuits Oreo, du chocolat Milka et bien d'autres tournés pour les consommateurs français, roumains, russes et autres pour voir à quel point les images exploitées unissent et différencient les deux communautés.

Mots clés : didactique, publicité, civilisation, langue

Zeynep Oral

Université Hacettepe, Ankara, Turquie

***Le discours utilisé dans les produits audiovisuels
en langue des signes pour l'acquisition
d'une alimentation saine et équilibré
chez les enfants sourds et malentendants***

Le 21ème siècle est caractérisé par les conventions et les commémorations internationales telles que *Déclarations de Salamanca* (1994) et de Madrid (2002) ou *l'Année Internationale des Personnes Handicapés* centrés sur les personnes désavantagés ou handicapés en signe de leurs droits et leurs revendications. D'autre part la politique de l'UE en faveur des personnes handicapés, adoptée le 7 décembre 2000, la *Charte des droits fondamentaux de l'UE* interdit toute discrimination fondée sur le handicap (article 21). De même, elle reconnaît le droit des personnes handicapées à l'autonomie, à l'intégration sociale et professionnelle et à la participation à la vie de la communauté

(article 26). Afin de renforcer les droits des personnes handicapées, l'Union Européenne a ratifié le 5 janvier 2011 la *Convention des Nations Unies relative aux droits des personnes handicapées* (CNUDPH) où celles-ci sont classées par catégories. Parmi le classement des personnes handicapées figurent les sourds et les malentendants dont leur principal moyen de communication est la langue des signes (langue viso-gestuelle) qui est leur langue maternelle. Les sourds et les malentendants communiquent avec les entendants par les interprètes ou par les traducteurs en langue des signes. Comme tous les entendants, les sourds et les malentendants ont le droit de s'exprimer, de recevoir et de communiquer des informations, des contenus divers en langue des signes. De nos jours, l'accès à la culture et aux médias est en pleine mutation. Les sourds et les malentendants suivent l'actualité sur le média, sur l'internet. Dans ce cadre il faut rendre toutes les diffusions accessibles au bénéfice des sourds et les malentendants. D'ailleurs l'accessibilité est visée au chapitre de l'article 21 de la CDPH (et qui sont destinées à rendre effectif le droit à recevoir une information). Ainsi le média doit mettre en place certains aménagements en fonction des besoins des sourds et des malentendants. L'accessibilité vise à rendre un contenu audiovisuel accessible à la culture des sourds en langue des signes en fonction de leurs profils. De nos jours une alimentation saine et équilibrée est soulignée par le média. La télévision et l'exposition à des publicités alimentaires télévisées peuvent avoir une influence marquée et durable sur les comportements, les préférences gustatives et les habitudes alimentaires. Les sites internet, les jeux en ligne, les publicités et les messages des applications pour téléphones intelligents attirent les enfants en utilisant un discours marqué. Une alimentation saine et équilibrée est importante tant pour le développement physique et mentale des enfants entendants que les enfants sourds et malentendants. Pour informer les enfants sur une alimentation saine et équilibrée certains sites internet met au service des enfants sourds et malentendants des vidéos en langue des signes sous-titrées pour les sourds et malentendants. Ce travail essaie d'étudier le discours

utilisé en langue des signes par les interprètes pour rendre accessible le message et l'objectif visé aux enfants sourds et malentendants.

Mots-clés : langue des signes, alimentation, sourds, malentendants

Rosario Pellegrino
Université de Salerne, Italie

*Les mots de la nourriture dans le Grand Tour :
banquets et jeûne en Italie aux yeux d'un voyageur français
du siècle des Lumières*

Les *Lettres familières écrites d'Italie*, publiées à titre posthume en 1799, analysent tout domaine concernant l'Italie que Charles de Brosses visite en 1739-40. L'Antiquité, l'architecture et la peinture n'empêchent pas le voyageur de noter banquets et recettes, jeûnes prolongés et repas gargantuesques chez les notables de l'époque. La gastronomie est l'expression d'un peuple, en l'occurrence des nombreux peuples visités lors du voyage de Brosses à travers l'Italie. À travers des expressions, des figures de style et des curiosités linguistiques, cette étude vise à retracer les principales étapes gastronomiques du voyage du XVIII^e siècle au milieu de fruits délicieux, de mets variés et de recettes locales. En bon Français, l'auteur commente, de manière peu amène, les vins italiens, en en appréciant certains et en en dénigrant beaucoup d'autres. Chaque étape révèle des suggestions gastronomiques qui ne sont pas toujours à la hauteur avec un pudding qui le frappe au point de lui faire dire la recette à son cuisinier. Pourtant, chaque recette, chaque mets, chaque vin transmet les aspects d'un pays aux multiples aptitudes et ressources qui se révèle aux yeux d'un Français du milieu du XVIII^e siècle comme un kaléidoscope dont chaque expression plus ou moins colorée compose cette unité de sens qui a fait la fortune des *Lettres* bien au-delà du siècle des Lumières. Les faits analysés serviront à mettre en évidence les

clichés et les préjugés d'un voyageur français illustre suivant la méthodologie de l'occurrence de termes, d'expressions et de figures de style.

Mots-clés : XVIII siècle, Charles de Brosses, banquets, nourriture

Maria Eugénia Pereira
Université d'Aveiro, Portugal

***Le boire et le manger dans la tragi-comédie nationale-socialiste
Moi qui ai servi le Roi d'Angleterre***

Bohumil Hrabal, dans son œuvre *Moi qui ai servi le roi d'Angleterre*, semble nous offrir des bribes de vie d'un personnage, en apparence, sans importance, mais qui, en fait, est là pour nous guider dans les méandres d'une existence épiphanique, dont le point de départ et le point d'arrivée réside dans un symbole culinaire : une saucisse. Avec cet aliment populaire, Bohumil Hrabal entame et clôt le parcours initiatique d'un anti-héros qui va, au long de son parcours, souffrir d'un arrivisme flegmatique, d'un amoralisme candide et d'un « j'men foutisme » déconcertant. Nous voulons donc montrer, d'une part, qu'avec cet aliment, l'auteur prétend nous ouvrir la porte sur la quintessence de l'homme, puisque Jan Dite, qui, comme son nom l'indique, est et restera un « enfant », se laissera prendre dans les tourments de l'histoire de la Tchécoslovaquie des années 20 au coup d'État de 1948 et prendra des chemins de plus en plus scabreux et, d'autre part, qu'au sein d'un récit, qui se forge progressivement, prennent place des scènes de banquets gargantuesques et d'effusions érotiques qui, dérisoirement, révèlent la société pragoise. La boisson, la nourriture et le sexe accompagnent l'ascension sociale du personnage et, tout en même temps, participent d'un humour subversif et déconcertant.

L'originalité de la démarche réside dans la relation que nous établissons entre la saucisse, en tant que symbole tout à la fois du

désir d'ascension sociale et de l'échec du personnage, et les banquets érotiques, qui symbolisent, tout en même temps, son succès et de sa prospérité et les différentes classes de la société pragoise.

Nous procéderons à un travail d'analyse et d'interprétation et nous le lierons au contexte historique et social de la Tchécoslovaquie entre les années 20 et le coup d'Etat de 1948, puisque Bohumil Hrabal a écrit ce roman en vue d'en faire, aussi, une critique politique et sociale.

Mots-clés : Bohumil Hrabal, Moi qui ai servi le roi d'Angleterre, la nourriture, le plaisir, le subversif

Aicha Rai

Université Hassiba Ben Bouali, Chlef, Algérie

*Emotions, valeurs et représentations sociales
dans les discours polémiques sur les origines du Couscous
au Maghreb. Cas de discours d'amateurs de cuisine
sur des Sites internet.*

La prolifération numérique a fait circuler des discours politiques, sociaux, journalistiques,... sur les pratiques culinaires dans le monde. Les traditions, les coutumes et les origines qui y sont liées ont ainsi fait l'objet de multiples discours polémiques. Dans ce sens, beaucoup d'espaces numériques se sont fixés d'objectif premier de présenter les pratiques culinaires de tel ou tel pays afin de préserver son patrimoine. C'est le cas de l'histoire des origines du couscous au Maghreb (plat traditionnel très connu dans la région : Algérie, Maroc et Tunisie). Une histoire reprise par les internautes, dans tous les espaces numériques des trois pays. Dans ce même contexte, des discours polémiques ont émergé, le représentant ainsi comme élément identitaire à s'approprier.

Comme il s'agit de discours polémiques sur l'alimentation, notre intervention aura pour objectif l'étude des procédés argumentatifs exploités par les tenants de ces discours pour s'approprier ce plat traditionnel comme facteur d'identité nationale.

Dans ce sens, nous tentons de répondre à la problématique suivante : Quels sont les différents procédés argumentatifs exploités dans ces discours pour s'approprier ce plat, représenté comme héritage culturel et historique ? Quelles représentations sociales sous-entendent-ils ces discours sur le Couscous ? Comment et selon quelles stratégies argumentatives les émotions et les valeurs ont-elles été exploitées pour plus de persuasion et d'influence ?

Pour répondre aux questions de cette problématique, nous analysons un corpus composé d'une dizaine d'articles portant sur les origines du Couscous. Ces articles ont été publiés dans des sites internet d'amateurs de cuisine, principalement. Nous visons particulièrement les représentations sociales que sous-tendent ces discours pour objectif d'influencer l'autre. Des représentations qui exploitent en premier lieu, les expressions d'émotions et de valeurs comme éléments de persuasion et/ ou de manipulation présentant ainsi leur positionnement identitaire. Ces expressions d'émotions et de valeurs sont liées à la consommation et à la préparation du Couscous.

Mots-clés : couscous, argumentation, représentations sociales, valeurs, émotions

Jérémy Sauvineau
Université de Bourgogne, France

*Patrimonialiser une « cuisine traditionnelle » en migration.
Une enquête auprès des restaurateurs syriens installés en
Bourgogne-Franche-Comté (France)*

La guerre civile syrienne a entraîné l'exode de millions de syriens à travers le monde, dont une proportion a trouvé refuge en France. Plusieurs années après leurs arrivées, la question du travail et de leur pénétration du marché de l'emploi se pose toujours avec acuité, en ce que le chômage ou le déclassement semblent être des expériences ordinaires, et qui viennent questionner le sens de l'exil. Pour juguler ces situations inconfortables, des migrants syriens installés en région Bourgogne-Franche-Comté (France), se sont appuyés sur leurs ressources culturelles. C'est le cas de certains exilés ayant créé leurs propres « *restaurants traditionnels syriens* » sans pour autant avoir été restaurateurs par le passé. Positionnée sur l'axe « Apports culinaire des mouvements migratoires » et à partir d'une démarche ethnographique (9 entretiens biographiques avec des restaurateurs, observations participantes...) cette communication vise à analyser les registres discursifs employés par les chefs pour « patrimonialiser » leur cuisine.

En effet, l'ouverture d'un restaurant s'accompagne d'ordinaire de la constitution concomitante d'un discours relatif à la cuisine proposée. Ces narrations élèvent cette dernière au rang d'un héritage, que les cuisiniers s'efforcent de « *faire découvrir* » aux Français au nom de l'importance qu'elle revêt pour l'humanité entière, et de la considération dont elle doit être l'objet. Au cours des discussions qu'ils partagent avec leurs clients, les chefs font osciller ces récits entre deux répertoires discursifs. D'une part, un registre émotionnel, où il évoque son histoire personnelle et sa relation intime à la nourriture. Le plus souvent néanmoins, un discours expert se substitue aux propos intimistes. Les restaurateurs déploient plusieurs formes d'expertise relatives à ce

qu'ils patrimonialisent, comme autant de casquettes qu'ils enfilent successivement : celle du chef qui concoctent traditionnellement ses plats, celle de l'historien qui retrace la chronologie pluriséculaire des mets préparés (*storytelling*), celle du technicien qui explicite sa science des épices, celle de l'artiste qui s'attache à l'esthétique des assiettes. Cette communication ambitionne ainsi d'étudier cette patrimonialisation de la cuisine syrienne, puis de la manière dont les personnes affirment en hériter : que mettent les cuisiniers et cuisinières en évidence ? Comment présentent-ils et elles la cuisine proposée ? Comment transforment-ils celle-ci en « héritage » ? Il est finalement question de la transformation d'état de la cuisine à travers des discours et des actions, la faisant passer d'une pratique ordinaire à un véritable « *trésor* ».

Mots-clés : migration, Syrie, storytelling, héritage, restaurant

Gabriela Scripnic

Université « Dunărea de Jos » de Galați, Roumanie

*Aller bio? Stratégies de persuasion de la campagne
#BioRéflexe*

Les produits bio ou issus de l'agriculture biologique sont devenus une constante dans les grandes surfaces et aux marchés traditionnels. Pourtant, le taux de consommation de tels produits reste assez faible compte tenu principalement de leur prix plus élevé. Afin de faire accroître l'achat et la consommation des produits bio et, par cela, de persuader la population que les avantages l'emportent de loin sur l'inconvénient du prix, de nombreuses campagnes sont implémentées et diffusées dans l'espace public. Une telle opération fait l'objet de notre étude : il s'agit de la campagne nationale de plusieurs acteurs français du

bio « Pour nous et pour la planète, #BioRéflexe »², une campagne multicanale à destination du public large déroulée du 30 mai à l'automne 2022. Le but assumé par les annonceurs est de « faire du bio un nouveau réflexe dans le quotidien des Français ». (*Ibidem*) De la multitude des canaux qui permettent la diffusion du contenu de la campagne (affiches animées, bannières digitales, tutoriels vidéo avec des recettes), nous nous arrêtons dans cette étude sur les spots radio en vue d'identifier les stratégies discursives exploitées par les annonceurs pour toucher le plus grand public. Puisque le mot clé de la campagne est le *réflexe*, qui devient dans ce cas un *bioréflexe*, nous interrogeons les modalités d'ordre discursif, argumentatif et lexical qui visent à induire chez le public ce nouveau type de réaction involontaire et, par un effet perlocutoire, de modifier le comportement individuel des membres de la communauté. L'hypothèse à valider serait que les spots publicitaires font usage de l'argument quasi-logique de la définition (que nous allons analyser du point de vue logique et rhétorique), afin s'assigner un sens au concept de *bioréflexe*, et de l'argumentation par analogie pour imposer ce nouveau concept au grand public.

Mots clés : campagne, bio, persuasion, argument, définition

Emna Smida
Université de Sfax, Tunisie

Le banquet chez François Rabelais

Le banquet occupe une place privilégiée dans la littérature française, il devient un outil préconisé par maints auteurs pour évoquer leurs idées. Les recherches sur les récits de banquets dans la littérature médiévale ont fortement augmenté les dernières

² Le site de la campagne est:
<https://www.agencebio.org/2022/05/24/campagne-nationale/>

années partant de l'étude incontournable de Mikhaïl Bakhtine sur l'œuvre de François Rabelais. Les termes culinaires abondent dans l'œuvre rabelaisienne, car la table y joue un rôle important. Plusieurs noms de plats sont d'origine dialectale qui a fourni les contributions les plus variées. Ces données multiples ont abouti au gigantesque banquet de Gastrolâtres, monument unique de la littérature culinaire qui dépasse les ouvrages techniques de l'époque. Pourtant, il faut souligner que Rabelais ne se limite pas aux détails gastronomiques mais ses listes sont également accompagnées d'effets phoniques, mettant en valeur l'aspect formel des termes culinaires, qui empruntent ainsi la consistance matérielle à la nourriture qu'ils désignent. C'est pour cette raison que Bakhtine affirme que « Dans le livre de Rabelais, les images de banquet c'est-à-dire du manger, du boire et de l'ingestion sont directement liées aux formes de la fête populaire... »³. De facto, le banquet se déroule pendant la fête carnavalesque où l'abondance de la nourriture joue un rôle crucial dans « la réjouissance populaire ». Cette tradition, bien qu'elle soit évoquée en Italie, elle remonte au Moyen Age. Ainsi, il est nécessaire d'étudier dans quelle mesure le convivium antique et son rituel spécifique sont-ils connus, compris voire expérimentés pendant la Renaissance et plus précisément chez Rabelais ? Pour ce faire, on analysera d'une part la tradition de banquet et on se focalisera d'autre part sur « le symposion » comme un topos littéraire.

Mots clés : symposion, savoir, savourer, littérature culinaire

³ *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, Paris : Gallimard, chap IV, 1970.

Moulay Youssef Soussou
Université Cadi Ayyad, Maroc

Écriture de la nourriture et nourriture de l'Écriture

Ce n'est plus un hasard si les mots « savoir » et « saveur » ont la même origine étymologique. Nous pouvons rapprocher l'art d'écrire à celui culinaire, le processus d'écriture à celui gastronomique et le travail ou le style d'un écrivain à celui d'un gourmet et son goût esthétique. La genèse des œuvres littéraires et artistiques a les mêmes tenants aboutissants que celle des repas et des recettes. Dans l'œuvre de Flaubert, cette dimension culinaire occupe une bonne place et se manifeste souvent dans le cadre des festins. Il serait intéressant d'étudier autant l'écriture des festins que les festins de l'écriture chez un écrivain qui a révolutionné l'esthétique romanesque moderne. L'écriture du repas chez Flaubert assume toutes les fonctions de la description, esthétique, poétique, expressive, symbolique, narrative, argumentative, explicative, dramatique. Flaubert accorde une grande importance à l'écriture des banquets d'autant plus que l'écriture d'un banquet ou la description d'un repas lui causent des affres du style les plus ardues. D'ailleurs, nous trouvons souvent dans l'avant-texte de Flaubert autant que dans ses brouillons, de nombreuses notes sur les noms des repas et sur le déroulement des festins. En plus, les passages qui décrivent ces banquets sont tellement bien écrits qu'ils annoncent l'évolution dramatique de la narration, qu'ils contiennent un art composite et représentent les diverses facettes du monde et figures sociales.

Nous proposons d'étudier trois passages où Flaubert représente les festins, d'abord le festin des noces dans *Madame Bovary*, puis le festin dans l'incipit de *Salammbô*, et enfin le festin d'Hérode dans *Hérodias*. À partir des différents langages employés par le romancier dans les trois passages, nous essayons de saisir, le style, l'esthétique et la pensée de leurs œuvres respectives. Cela nous permettra de suivre l'évolution de l'écriture de Flaubert à travers ces trois grandes étapes marquantes de sa période de maturité.

Nous nous interrogeons sur les raisons pour lesquelles Flaubert développe différents langages, d'abord un langage architectural et composite dans le festin de son premier roman publié, *Madame Bovary* ou le roman d'Yonville, puis un langage militaire dans *Salammô*, son roman historique, le roman de Carthage et enfin un langage religieux dans son conte évangélique *Hérodiade*. Nous nous intéressons également au processus d'écriture de ces textes en les comparant stylistiquement et génétiquement. Il convient d'étudier ces textes dans leur état naissant en passant par les variantes manuscrites et comparant leurs états rédactionnels. Par ailleurs, un tel travail nous aidera enfin à rapprocher le processus d'écriture flaubertienne à celui de l'art culinaire. Motivé par une approche génétique et intertextuelle, nous entreprenons d'analyser comment Flaubert transforme le savoir livresque gastronomique en une écriture romanesque et fictionnelle.

Mots-clés : Flaubert, festin, écriture, style, génétique

Ingrit Tirana, Drita Brahim
Université "Luigj Gurakuqi" de Shkodër, Albanie

*Les mots alimentaires dans les oeuvres de Rodari
à travers la fantaisie, l'invention et la traduction*

La cuisine et la littérature sont deux binômes parfaits qui accompagnent la vie de l'homme (l'être) dès les premières années de son enfance. L'alimentation c'est la culture, c'est l'art, c'est la langue, c'est la littérature, c'est l'imagination, c'est tout. L'alimentation est l'un des sujets majeurs abordés en littérature, en particulier dans la littérature pour enfants. Un exemple classique et digne de ce sujet, vu sous un autre angle, est Gianni Rodari, probablement le plus grand auteur italien de littérature pour enfants, mais aussi le plus traduit.

Dans ce communiqué nous visons à traiter certains aspects terminologiques des mots de l'alimentation, compte tenu de leur

présence abondante dans ses œuvres telles que: "Le gâteau dans le ciel", "La route du chocolat", "Les aventures de Cipollino", "L'Apollonie de la marmelade" et comment ils sont traités d'un point de vue traductologique. La présence des mots de l'alimentation dans les contes et les comptines de Rodari est très riche et significative, termes qui, grâce à leurs capacités expressives et métaphoriques, portent une certaine signification symbolique. Des rues de chocolat, de *zuppa*, de confitures, de gâteaux dans le ciel, etc., habillent d'une telle beauté des pages entières de descriptions et représentent même un sens symbolique dans toute l'histoire, transmettant un message particulier à travers des "aliments" ou des "ingrédients", qui peuvent s'identifier à personnes ou être porteurs d'un certain sens figuré. La nécessité de communiquer au delà de la dénotation, a toujours attiré l'attention des traducteurs, adoptant différentes stratégies pour rendre le sens des mots le plus fidèle possible. Mais comment les mots de l'alimentation sont-ils traduits ? Quels sont les limites et les choix ? L'absence de mots correspondants dans la culture d'accueil entraîne des difficultés de traduction, et souvent ces terminologies alimentaires sont considérées comme intraduisibles. Nous aborderons donc la notion de "traduction du réel", puisque ces terminologies sont le plus souvent intraduisibles, et quelles sont les principales difficultés à ce sujet.

Mots clés: mots de la cuisine, littérature, réel, simbologie, stratégie traductive

Pu Wang
Université des Sciences et Technologies de Changsha,
Chine

*L'enseignement de FLE par immersion thématique
de la nourriture*

L'objectif et le contexte de la communication

L'intérêt de cette thèse est de montrer que la nourriture peut servir d'un médium idéal pour l'approche immersive canadienne dans les classes de Français Langue Etrangère chez les jeunes sinophones débutants.

Le fait d'enseigner des matières scolaires dans une autre langue que la langue maternelle date de 1965 à Saint-Lambert dans la banlieue de Montréal. Le français n'est pas seulement une matière enseignée, mais également un médium d'enseignement.^{[1]38}

Cette méthode fondée sur le contexte de la discipline peut fournir aux élèves et aux enseignants une grande quantité de contenu naturel pour la communication interactive.^{[2]3}

Krashen a aussi proposé la fameuse théorie *Comprehensible Input* en postulant que L'acquisition de la langue nécessite une interaction significative dans laquelle les locuteurs ne sont pas concernés par la forme de leurs énoncés mais par les messages qu'ils transmettent et comprennent.^[3]

L'originalité de la recherche

L'intégration de l'enseignement de la langue et du contenu est un phénomène croissant dans le domaine des langues depuis le début des années 1980.^[4]

En Chine, la recherche sur l'immersion thématique se concentre principalement sur l'apprentissage de l'anglais, il y en a peu qui traite son application envers les francophones. De plus, si la nourriture est le thème, il y aura différents sujets comme le lotus et on va les traiter sous différentes disciplines, ce qui constitue aussi un point original.

La méthodologie utilisée

1. La revue de la littérature pour trier la recherche théorique et la pratique du mode d'enseignement basé sur le contenu à la maison et à l'étranger.
2. L'observation en classe pour enregistrer des notes de terrain, collecter des données et des informations
3. Enquête par questionnaire et interview

Les résultats escomptés

Concevoir des cours de français thématiques de nourriture dès le niveau débutant et en résumer l'expérience, afin de promouvoir le développement théorique et pratique de cette approche.

Par exemple, sur le thème baguette, voici un élève qui a dessiné une carte mentale après la classe, elle a répondu que cette façon l'a aidé à réfléchir aux mots qu'elle ne maîtrise pas.

Mots-clés: éducation de nourriture, français langue étrangère, enseignement pluridisciplinaire

Raddadi Zohra

Université de Sfax, Tunisie

***Le manger entre identité individuelle et identité collective dans
les livres d'Annie Ernaux
(La place et L'usage de la photo comme exemples)***

Le thème de la nourriture et de la boisson est très présent dans les œuvres d'Annie Ernaux. Dans *L'écriture comme un couteau*, l'écrivaine met en évidence la valeur accordée à l'alimentation. Elle dit :

« J'ai été totalement, jusqu'à dix-huit ans, immergée dans la réalité sociale au quotidien, sur le plan économique, culturel, alimentaire. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », le mot de Marx, je ne l'ai jamais lu ni entendu dans ma jeunesse, mais il était évident pour moi, je voyais ce que les clientes

achetaient à ma mère dans l'épicerie, d'après leur porte-monnaie »⁴.

La nourriture est, au sein de l'écriture sociologique de l'autrice, un marqueur social. Le motif du repas est un prétexte pour représenter le mode de vie de l'écrivaine. Ses romans comprennent des spectacles culinaires, qui illustrent - par leur faste ou leur misère - la société française. La nourriture chez Annie Ernaux se fait bien souvent le reflet des sentiments des personnages, des émotions collectives et individuelles qui les traversent, comme le souligne Dominique Viart dans un entretien avec l'autrice :

« [...] Il ne s'agit pas simplement de gastronomie, de plats ou d'alimentation, mais [de montrer] que l'ensemble des activités personnelles, familiales et sociales, et même la psyché individuelle peuvent s'y entendre comme dans une caisse de résonance⁵ ».

En effet, dans certains livres comme *L'usage de la photo*, Annie Ernaux esquisse un modèle du repas érotique. Mon travail montrera la richesse et la diversité de l'emploi que l'écrivaine fait du discours alimentaire et étudiera la nourriture comme facteur de différenciation sociale.

Mots-clés : Annie Ernaux, nourriture, identité sociale

⁴Annie Ernaux, *L'écriture comme un couteau*, Entretien avec Frédéric-Yves Jeannet, Gallimard, 2011, p. 62.

⁵ Entretien avec Annie Ernaux réalisé par Dominique Viart dans le cadre du festival LAC 2016 à la Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), le 2 avril 2016.