

IOANA ALEXANDRESCU ET OCTAVIO CANO SILVA

Les mots *raw* de la cuisine *crue*

Our paper tackles, through the study of vocabulary, a recent topic reflecting the rise of a lifestyle that is particularly present in the 21st century and has not yet been analyzed by linguists: raw veganism. We aim to initiate research in this area by dealing with some of the components of what can be called raw vegan vocabulary, with a main focus on the instruments and recipes of raw cuisine, reflecting some interesting phenomena of neology.

Preliminaires :

Nous assistons, ces derniers temps, à une croissance très importante de la demande et de l'offre d'information et de produits ayant trait à l'alimentation, dans ses multiples interférences avec les domaines de la santé et du bien-être, de l'éthique de l'humain (le commerce équitable), de l'écologie et de l'éthique animale. L'une des tendances qui reflète cet intérêt en hausse est représentée par le crudivorisme, appelé aussi alimentation crue ou *raw*, une pratique alimentaire manifestée dans une cuisine dont le trait fondamental est celui de ne pas cuire les aliments à des températures supérieures à 40 degrés Celsius. Cette pratique alimentaire, appelée mode de vie par ses adeptes, se reflète aussi dans un vocabulaire *sui generis*, illustrant des phénomènes qui relèvent surtout de la néologie au sens large (Sablayrolles 2000, Cabré 2003) et sur lequel nous n'avons pas trouvé d'études. Notre travail vise à apporter des données et des réflexions concernant ce vocabulaire.

Problématique et corpus :

Notre travail aborde la problématique du vocabulaire *raw* français sur un corpus constitué par des documents actuels (depuis 2012) : des livres de cuisine (4), des pages Web commerciales vendant des produits *raw* (2) et, surtout, des blogs français et francophones (suisse, canadiens, belges) comprenant des recettes de cuisine (7). Notre démarche est loin de viser à l'exhaustivité, en se proposant seulement de répertorier et d'analyser quelques composants du vocabulaire *raw*.

Le vocabulaire raw :

Nous entendons par vocabulaire *raw* le lexique gravitant autour de la cuisine *raw* / crue. On pourrait ouvrir plusieurs catégories dans ce vocabulaire, selon les champs lexicaux que l'on pourrait identifier :

a) Des mots désignant des objets – l'instrumentaire, les outils employés dans ce type de cuisine : *juicer*, *centrifugeuse*, *extracteur à jus*, *slow juicer*, *malaxeur*, *blender*, *mélangeur*, *pressoir*, *presse-fruit*, *déshydrateur*, etc. On peut remarquer qu'il y a plusieurs mots en relation de synonymie, avec, d'une part, la variante française (*malaxeur*, *mélangeur* / *centrifugeuse*, *extracteur* [*de* / *à jus*]) et, d'autre part, l'anglicisme (*blender* / *juicer*). Ce choix offert au parlant, entre le mot français et l'anglicisme, est l'un des traits principaux du vocabulaire *raw* et l'abondance des variantes, certifiée par les étiquettes des produits et véhiculée dans les nombreuses recettes *raw*, va souvent de pair avec l'embarras du choix : non seulement a-t-on à choisir entre le terme d'emprunt (*juicer*) et le français, mais aussi entre *extracteur* et *centrifugeuse* ; de plus, *extracteur* peut se trouver seul ou en synapsie et, là encore, il y a le choix entre deux prépositions. L'instance à même d'orienter le choix, le dictionnaire, adopte la posture suivante : *juicer* est absent tant du *Grand Robert* (2014) que du *Trésor de la langue française*, tandis que *centrifugeuse* est défini dans *Le Grand Robert* comme : « appareil muni d'un système de rotation très rapide (→ Centrifugeur) produisant une force centrifuge suffisante pour séparer deux substances de densité différente. *Centrifugeuse ménagère*. » On remarque le fait que l'on préfère le général à la mention du jus (*Le Trésor de la langue française* n'y fait lui non plus référence) et que le langage courant préfère de loin l'emploi de *centrifugeuse* seul, sans le déterminant *ménagère*. Quant à *extracteur*, lui aussi est défini par le général dans les deux dictionnaires, basiquement comme appareil qui extrait quelque chose. Il faut dire qu'*extracteur* ne fonctionne pas seul pour évoquer le jus, ayant besoin du déterminant *de* / *à jus* (il y a des extracteurs de fumée, d'air, etc.) et que, dans le vocabulaire *raw*, l'on préfère les lexèmes *juicer* et *extracteur* à *centrifugeuse* : cela s'explique par le fait qu'il existe des extracteurs qui ne fonctionnent pas par centrifugation mais par pression et qui sont préférés dans la cuisine *raw*. Aussi, il faut dire que celle-ci privilégie un certain type d'extracteur ou *juicer*, appelé *extracteur de jus masticateur lent* ou *extracteur lent* / *à vitesse lente* / *à rotation lente*, traductions des néologismes anglais *masticating juicer* et *slow juicer*. Observons comment un mot point nouveau, *extracteur*, reçoit des déterminants qui, tout en n'étant pas des néologismes, forment des syntagmes nouveaux par calque lexical de structure morphématique. En outre, il y a *extracteur à / de jus à vis unique* et *à double broyeur / à double vis*, ou bien *à vis de deux phases* / *à vis jumelées*, des variantes auxquelles on a recours pour traduire *single gear* ou *single auger*,

respectivement *twin gear juicer*. Enfin, ces mêmes appareils peuvent apparaître comme des *extracteurs de jus à pression à froid*, traduction de *cold-press juicer*.

b) Pour ce qui est des mots désignant les ingrédients employés dans cette cuisine, on pourrait en créer plusieurs sous-catégories :

b.1) il y a, d'une part, les ingrédients de base : les fruits, les légumes, les céréales, etc. Les lexèmes appartenant à cette sous-catégorie ne sont point exclusifs à ce type de cuisine. Ce que l'on pourrait observer, toutefois, c'est une tendance à la familiarité des adeptes de la cuisine crue avec des ingrédients plus exotiques, peut-être moins connus par le consommateur commun. Par exemple, le durian. Dans *Le Grand Robert*, l'entrée *durian* a l'article suivant :

durion [dyrjõ] ou durian [dyrjã] n. m.

ÉTYM. 1588, *durian*; malais *dourian*, par l'esp., puis le lat. savant. ◆ Grand arbre de l'archipel indien (famille des Malvacées) dont le fruit, de la grosseur d'un petit melon, est comestible; ce fruit ». Dans *Le Trésor de la Langue Française*, il y a *durion*, « subst. Masc. Arbre de l'archipel indien dont le fruit, comestible, de la grosseur du melon, présente une pulpe à odeur d'oignon, à consistance et à couleur crémeuse. — P. méton. Le fruit de cet arbre ». Il est intéressant de comparer ces deux choix lexicographiques et la tendance de la première définition à privilégier la dimension (grand arbre, petit melon), tandis que la seconde laisse *arbre* et *melon* sans déterminant dimensionnel et privilégie l'information ayant trait à la couleur, à l'odeur et à la consistance. Dans le cas de ce fruit, l'information offerte par *Le Robert* est d'une importance beaucoup moindre que celle du Trésor, et la formulation anaphorique de la seconde acception qu'il donne au mot – « ce fruit » – est assez discutable.

b.2) les condiments de cette cuisine se trouvent dans la même situation que les ingrédients de base, n'étant pas spécifiques du vocabulaire *raw*. Avec, quand même, des préférences de la part des consommateurs : par exemple, le poivre sera, de préférence, de Cayenne, tandis que le sel se déclina en sel de l'Himalaya, sel rouge d'Hawaï, etc. Il y a, aussi, des condiments qui semblent être arrivés avec la tendance *raw* : c'est le cas du *lucuma*, *mezquite*, etc. Avec la marchandise, ce sont les mots qui arrivent, souvent sur des étiquettes de produits. Ni *lucuma* ni *mezquite* / *mesquite* n'apparaissent dans *Le Grand Robert*, ni dans *Le Trésor de la langue française*, mais sont présents dans des dictionnaires de langue anglaise (*Merriam-Webster*, *American Heritage*, par exemple), tout comme dans *El Diccionario de la Real Academia Española*,

étant, d'ailleurs, des mots originaires du quechua (*lucuma*) et du nahuatl (*mezquite*).

b.3) il existe aussi une catégorie représentée par des suppléments alimentaires qui, en étant parfois mélangés avec d'autres ingrédients, deviennent des composants d'une recette pour des raisons n'ayant rien à voir avec le goût : c'est, par exemple, le cas de l'algue *spiruline*, lexème auquel on accorde un article dans *Le Robert* – « *spiruline* [spirylin] n. f. ÉTYM. 1827; lat. sc. *spirulina*, dimin. de *spira* (→ Spire), à cause de la forme de cette algue. Algue bleue microscopique (→ Cyanobactéries) croissant dans les eaux saumâtres (Tchad, Mexique, Chine), aux propriétés nutritives très riches » – et de l'algue *chlorelle*, « [klœrɛl] n. f. ♦ Bot. Algue verte unicellulaire d'eau douce » (*Le Robert*). *Spiruline* est absent du *Trésor de la Langue Française*, mais cela est toutefois moins surprenant que son omission du *Diccionario de la Real Academia Española* et du *Diccionario del español de México*, s'agissant d'une algue assez commune dans l'alimentation des Mexicains.

b.4) cette catégorie est intégrée par les texturants : des épaississants (*gomme xanthane*), des gélifiants (*agar agar*) etc, avec des lexèmes propres à l'industrie alimentaire et qui apparaissent aussi dans la cuisine moléculaire (Ferrán Adrià en est l'illustre représentant).

En soulignant que les catégories précédentes ne sont sûrement pas les seules que l'on pourrait former pour les divers champs lexicaux du vocabulaire *raw*, passons maintenant à l'observation d'autres phénomènes de ce vocabulaire, en remarquant, par exemple, que la même oscillation que nous avons vue dans le cas *juicer / extracteur de jus* opère aussi lorsqu'il s'agit de nommer ce type de cuisine ou mode de vie : ainsi, on emploie soit l'anglicisme emprunté, *raw*, soit sa traduction française, *cru/e* et, tout comme l'on avait à choisir entre les deux variantes françaises *centrifugeuse* et *extracteur*, il y a le choix entre *cru* et *vivant*. Le lexème anglais *raw* n'a qu'un défaut – qu'il en soit un –, tandis que tout le reste ne sont que des avantages : c'est le mot d'origine, on sait exactement de quoi on parle, les recherches sur Internet apportent plus de résultats, etc. Ses équivalents français allient avantages et désavantages : par exemple, *vivant* ne marque pas le sème d'absence de traitement de *raw* ; de plus, le terme *raw* n'exclut pas a priori les carnivores, bien que ceux-ci soient une minorité dans la communauté crudivore : de toute évidence, personne ne pense manger de la *viande vivante*. En fait, la préférence va vers *cru*, à l'exception du cas où il s'agit de déterminer les lexèmes *alimentation* et *cuisine*, où les deux variantes ont le même succès. Ou bien on dit *raw food* et l'on oscille pour le genre (*le raw food*, *la raw food*), tandis que le modèle calqué, *fast-food*, n'est pas sujet à cette indécision générique, étant considéré masculin. Très souvent, on préfère presque tout employer en même temps (*raw*,

vivant, cru), en redoublant l'information pour que le message arrive par plusieurs voies : *Cru – 115 recettes vivantes. Cuisiner cru : 70 recettes raw food*, pour mentionner les titres de deux livres de recettes. Parfois, l'on apporte des raisons pour le choix du terme : « *Pour moi qui suis vite éçœurée par les desserts traditionnels, leur version raw (je devrais dire "cru" mais je trouve que ça fait moins envie !) est parfaite, car ultra-digeste* », dit Coralie de www.latableverte.fr.

Lorsqu'il détermine les ingrédients de la cuisine, *cru* est employé judicieusement, seulement quand on en ressent le besoin ; on ne dira pas « carotte crue » ou « salade crue », mais « miel cru » ou « lait cru », probablement parce que les premières sont perçues comme des redondances, tandis que les derniers syntagmes apportent l'information nécessaire sur l'absence de pasteurisation. Au niveau morphologique, *cru* est adjectif, adverbe, ou bien substantif : *manger / cuisiner cru, le tout cru, le cru* et il y a même « le débutant cru », par omission du connecteur, « débutant *au* cru (être / se mettre *au* cru »). Et le possible désavantage du mot, dérivé du fait que *cru* est aussi le participe passé de *croire*, peut se transformer en avantage : « La raw food : qui l'eût cru ? », titre de l'article de Julie Levoyer dans *L'Express*.

Avec ce dernier exemple, nous passons à l'un des aspects les plus intéressants du point de vue linguistique de la cuisine *raw* ayant trait à la néologie idiolectale et se manifestant surtout dans les recettes de cuisine. Un phénomène qui témoigne d'une créativité lexicale particulièrement expressive et exubérante, opérant sur quelques principes que nous avons déjà mentionnés (Alexandrescu 2014) et qui consistent principalement à transformer les mots en en remplaçant une partie par *raw* ou par *cru* : *Tiramiraw* (tiramisu), *rawmesan* (parmesan), *crawssant* (croissant), *apé-raw* (apéro) ; *raw-dieuse* (radieuse), *crusine* (cuisine), *crusiner* (cuisiner), *crutella* (nutella - avec la même indécision générique du mot d'origine¹), *biscru* (biscuit cru), etc. Pour des raisons ayant sans doute à voir aussi avec sa longueur, *vivant* est omis de ces jeux lexicaux.

Conclusion :

La cuisine *raw* offre un matériel d'étude très intéressant du point de vue linguistique, enseignant des phénomènes ayant trait à la néologie — à la resémantisation, à l'importation d'anglicismes très susceptibles d'être assimilés grâce à leur diffusion rapide, à des vocables qui existent dans le lexique passif, de la botanique ou des aliments exotiques, et qui s'activent et acquièrent de la

¹ Sur ce point, les producteurs essaient de nous éclairer : « *Il est d'usage d'employer le féminin quand on fait référence à la marque (la Nutella). Néanmoins, on utilise plus communément le masculin pour parler du produit (le Nutella)* ». <http://www.ferrero.be/>

fréquence d'usage, tout comme à des créations lexicales de type idiolectal, fantaisiste et ludique. Des phénomènes en faveur de la spécification d'une pratique alimentaire et d'un mode de vie particuliers.

Bibliographie :

- ALEXANDRESCU Ioana (2014), « Globally Raw : on Raw Foodism and its Vocabulary », in *Globalization and Intercultural Dialogue. Multidisciplinary Perspectives*. (Iulian Boldea éd.), Targu-Mures, Arhipelag XXI, p. 740-745.
- The American Heritage Dictionary of the English Language, 5th edition* (2011), Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company.
- CABRÉ M. Teresa et al (2003), « L'observatoire de néologie : conception, méthodologie, résultats et nouveaux travaux », in *L'Innovation lexicale* (Jean-François Sablayrolles dir.), Paris, Champion, p.125-147.
- Diccionario de la Real Academia Española (2001), Diccionario de la lengua española. 22a. ed. Madrid, Espasa.
- LARA Luis Fernando (dir.) (2010), *Diccionario del español de México*, México, El Colegio de México.
- Le Grand Robert de la langue française* (2014) (édition numérique)
- Le Trésor de la Langue Française informatisé* (<http://atilf.atilf.fr>)
- LEVOYER Julie, « La raw food: qui l'eût cru? » <http://www.lexpress.fr/styles/saveurs> (publié le 27/06/2013, consulté le 15/04/2014).
- MISH Frederick C. et al. (éds.) (2003), *Merriam-Webster's Collegiate Dictionary*, Eleventh Edition.
- SABLAYROLLES, Jean-François (2000), *La néologie en français contemporain : examen du concept et analyse de productions néologiques récentes*, Paris, Champion.
- <http://www.ferrero.be> (consulté le 15/04/2014).

Corpus :

- BERG Christophe (2014), *Le Grand Livre de la cuisine crue*, Paris, La Plage.
- BOULIERE Xavier, DRISSI Leïla (2013), *Cuisiner cru : 70 recettes raw food*, Paris, Éditions Alternatives
- MONTALIER Delphine de (2013), *Cru – 115 recettes vivantes*, Paris, Marabout.
- ROMAGNOLI Federica, BONIMI Bianca, PIACCO Paola (2012), *Tout cru: Viandes, Poissons, Légumes*, Novara, White Star.
- <http://vg-zone.net> (consulté le 15/04/2014)
- <http://cuisinecru.skynetblogs.be> (consulté le 15/04/2014)
- <http://www.crudivorisme.com> (consulté le 15/04/2014)
- <http://www.unmondevegan.com> (consulté le 15/04/2014)

<http://www.crusinesante.com> (consulté le 15/04/2014)
<http://crusine-creative.com> (consulté le 15/04/2014)
<http://www.mixer-deshydrater-crudites.fr> (consulté le 15/04/2014)
<http://www.latableverte.fr> (consulté le 15/04/2014)
<http://www.rawnutrition.ca> (consulté le 15/04/2014)

IOANA ALEXANDRESCU

Université d'Oradea
Courriel : misiva11@gmail.com

OCTAVIO CANO SILVA

Université de Barcelona
Courriel : octavilus@yahoo.com