

Eva Lavric

Les cartes de la grande gastronomie française – valorisation, identité, créativité

Résumé :

Cette contribution étudie les menus des restaurants étoilés français dans une perspective linguistique, mais également poétique. Nombreux sont en effet les chefs qui affichent une ambition artistique, qui se traduit non seulement dans leur cuisine, mais encore dans leurs cartes, à travers les noms de rubriques et de menus spéciaux, et surtout à travers les intitulés de plats. Dans ceux-ci s'exprime le positionnement du chef entre tradition (hypotaxe : *A et B avec X et Y*) et innovation (parataxe / asyndète : A, B, C), entre raffinement classique et originalité irrévérencieuse. Nous évoquerons les moyens de valorisation et d'individualisation linguistiques liés aux menus des restaurants gastronomiques, faisant ressortir les évolutions récentes et les procédés stylistiques grâce auxquels les éléments descriptifs de la carte se placent à la hauteur des mets exquis qu'ils décrivent.

D'autre part, la carte est aussi un point de rencontre entre le chef étoilé et ses hôtes, un lieu où se négocie leur relation : entre grand-prêtre et profanes, une connivence doit se créer pour que l'initiation aboutisse. C'est là que la poésie proprement dite entre en cause : allusions, métaphores, humour... jusqu'à une sorte d'érotisme des noms de plats qui recourent à l'évocation, voire au mystère. Tous ces moyens linguistiques et poétiques constituent une sorte de clin d'œil au client, tout comme les jeux avec l'énonciation, dans lesquels la première et la deuxième personne apparaissent aux points cruciaux du menu – ce qui peut aller jusqu'aux confidences personnelles, là où le client se transforme en initié, voire en ami de la famille. La noblesse de l'acte gastronomique est ainsi reportée sur ceux qui savent apprécier les mets exquis dans lesquels le chef a su traduire ses sensations les plus intimes.

Mots clés : chef étoilé, carte de restaurant gastronomique, intitulés de plats, stratégies de valorisation, procédés linguistiques et poétiques

Abstract:

This paper studies menus of French gourmet restaurants from a linguistic and poetic perspective. Many chefs have an artistic ambition that translates not only in their cooking but also in their menus, in the names of rubrics and speciality menus and particularly in the names of dishes. It is in the latter that the chef positions themselves between tradition (hypotaxis: *A and B with X and Y*) and innovation (parataxis / asyndetic: A, B, C), between classic refinement and irreverent originality. I will discuss ways of linguistic valorisation and individualisation on

restaurant menus by outlining recent developments and stylistic procedures by which the descriptions on restaurant menus meet the level of the exquisite food which they depict.

Restaurant menus are also a point of encounter between the decorated chef and their guests, a locus of negotiating their relationship: High priest and lay people need to achieve an understanding so that the initiation may succeed. This is where poetry comes into play : allusions, metaphor, humour... even a kind of eroticism in the names of dishes, resorting to evocation and mystery. All of these linguistic and poetic means constitute something like a wink at the customer, just like the play with terms of address, whereby the first and second person appear in crucial places of the menu. This can go as far as making personal confessions through which the customer is transformed into an initiated, or even a friend of the family. The noblesse of the gastronomic act is thus shifted onto those that know how to appreciate the exquisite foods into which the chef has translated their most intimate sensations.

Keywords: decorated chef, restaurant menu, names of dishes, valorization strategies, linguistic and poetic procedures

1. Introduction

Inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, le repas gastronomique français promet un régal non seulement gastronomique, mais encore linguistique : la présente contribution s'intéresse à tous les procédés de langue qui sont mis en œuvre dans les meilleurs restaurants français pour rendre la carte plus évocatrice, donc, pour signaler la qualité, le raffinement. Elle étudiera également le positionnement – entre tradition et innovation – qu'effectue le chef à travers sa carte, et les moyens mis en œuvre pour gérer le rapport qui s'établit entre le cuisiner et les convives.

Le raffinement s'exprime tant dans les titres des rubriques que dans les noms des menus et les intitulés de plats. Dupuy (2009, 27) souligne le « statut ambigu des grands chefs entre artisans et artistes » : en tant qu'artisan, le chef se doit de dominer et de respecter les traditions ; mais en tant qu'artiste, il est tenu d'innover, de faire preuve de créativité, de se démarquer de ses concurrents par son style personnel. Nous nous proposons de décrire d'une part comment le menu signale qu'il se rapporte à la tradition, et de l'autre comment la créativité culinaire se reflète et s'annonce à travers la créativité linguistique.

Nous évoquerons donc les moyens de valorisation et d'individualisation linguistiques liés aux menus des restaurants gastronomiques, faisant ressortir les structures traditionnelles tout comme les évolutions récentes et les procédés stylistiques grâce auxquels les éléments descriptifs de la carte se placent à la hauteur des mets exquis qu'ils décrivent.

Dans et à travers la carte, cependant, il n'y pas que la description et la qualité des plats qui sont en jeu, il y a également le rapport qui s'établit entre le chef, expert en science gastronomique, si ce n'est grand-prêtre du goût et des saveurs, et les profanes qui accourent à son temple pour se faire initier. C'est pourquoi nous relèverons tout spécialement les procédés destinés à créer une connivence¹ entre le cuisinier et les convives – métaphores, allusions, énigmes, personnalisation, confidences – connivence qui confirme ce statut d'initié qui s'acquiert à travers la visite au restaurant gastronomique.

Pour bien cibler un maximum de raffinement, nous n'avons pas lésiné sur le corpus, qui ne comprend rien de moins que les cartes des meilleurs restaurants recensés par le Guide Gault & Millau France 2015 (de 2 à 5 toques, et répartis sur toute la France).²

2. Publications et colloques

En linguistique, l'étude des menus des restaurants et de ce que nous avons baptisé la « gastronomastique » n'a guère reçu, jusqu'à présent, l'attention qu'elle mérite. Il y a bien les études de Maurice Kauffer 1993 sur les noms composés de plats en allemand et de Sibylle Riley-Köhn 1999 sur les cartes de restaurants anglaises ; dans notre propre domaine, il existe Lavric 2009 sur les stratégies valorisantes, plus deux mémoires de maîtrise que nous avons dirigés à Innsbruck (Oberwalder 2008 sur le français et Braun 2009 sur l'espagnol), ainsi que Kauffer 2015 (dans notre volume « *Comparatio delectat II* »), qui compare les noms de plats en français et en allemand. À citer également les recherches de Dupuy (2009 et 2012) sur la langue des menus et sur le restaurant comme espace de représentation

¹ Merci à Sylvain Farge de nous avoir suggéré ce terme.

² Voir la liste en annexe. Tous les sites ont été consultés en septembre 2015. Merci à Eva-Maria Kirschner d'avoir réuni ce corpus pour nous.

artistique ; et surtout, le volume « Le manger et le dire » de Calabrese / Rosier 2013, avec notamment les articles de Merten 2013 et de Rossette 2013 sur les intitulés de plats (Merten sur les qualifiants dans les SN français, et Rossette sur la comparaison des menus français et anglais).³ Signalons également le très riche volume thématique de Szczek / Kałasznik, « Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I », paru en 2017 (avec, entre autres, l'article de Farge / Lavric 2017).

Ces dernières années, on a vu en France (et par-delà) toute une série de colloques autour desquels s'est créée une communauté scientifique très active :

- d'abord le colloque organisé par Maurice Kauffer et Yvon Keromnes à l'ATILF de Nancy en décembre 2015, intitulé « La gastronomie à l'ère numérique », et dont les actes viennent d'être publiés (Cadeddu / Kauffer / Keromnes 2019) ; ils contiennent une série de contributions intéressantes (voir p.ex. Farge 2019 et Lavric 2019).
- Ensuite, Laurent Gautier a initié une nouvelle série de colloques consacrée aux terminologies gastronomiques et œnologiques :
 - le premier a eu lieu à Dijon en septembre 2016 (les actes, édités par Laurent Gautier et Anne Parizot, sont sous presse),
 - le deuxième, à Reims en septembre 2017 (les actes sont déjà parus : Verdier / Parizot 2018 ; on y remarquera l'article de Farge / Lavric 2018),
 - le troisième, à Tours en septembre 2018 (les actes, édités par Kilien Stengel, sont parus en 2020),
 - et le quatrième, à Innsbruck en septembre 2019, organisé par Eva Lavric, Cornelia Feyrer et Carmen Konzett-Firth.
- Le mérite d'avoir créé une deuxième série de colloques, centrés cette fois-ci sur les produits autres que le vin, revient également à Laurent Gautier :
 - La série a commencé à Dijon en juillet 2018 avec un colloque intitulé « Discours sensoriels croisés : cacao, café, thé et vin. Entre langue(s) et culture(s) » ;

³ Merci à Sylvain Farge d'avoir partagé avec nous plusieurs de ces références, et aussi d'avoir discuté avec nous nos exemples les plus énigmatiques. On verra les traces de ses réflexions au fur et à mesure.

- Elle a continué par un colloque tenu à Angers en juillet 2019, organisé par Albin Wagener et intitulé « Discours sensoriels croisés : cacao, café, thé, vin, bière et spiritueux – référentiels, expériences et imaginaires ».

Grâce à ces activités multiples, on peut s'attendre à un intérêt soutenu voire croissant pour la gastro- et œno-linguistique. Ce sujet très riche et passionnant nous réserve encore bien des découvertes – ou, pour employer un trophotisme⁴ courant : « il y a du pain sur la planche » !

3. Autour des plats

La plus grande partie de notre contribution portera sur les intitulés de plats. Mais il peut être intéressant aussi de se pencher sur tout ce qui les entoure – les intitulés de rubriques, tout d'abord, puis les noms des menus spéciaux, et enfin les déclarations programmatiques dans lesquelles le chef concentre en quelques lignes toute sa philosophie.

3.1. Les rubriques : tradition et innovation

Les chefs sont les enfants de leur temps et leurs pratiques s'inscrivent dans un contexte dont ils sont issus et qu'ils contribuent, en retour, à faire évoluer. (Farge 2019)

Les rubriques du menu sont le premier lieu où se traduit le positionnement du chef par rapport à la tradition. Tout comme la présentation générale et les images, ces rubriques sont visibles du premier coup d'œil et signalent le style général et les aspirations du restaurant. La macrostructure de la carte est liée à la macrostructure du repas, à la suite bien définie de plats que prévoit le repas gastronomique. Par rapport à la suite classique, calquée sur celle du repas, les innovations sont susceptibles d'être de deux types : sur le contenu (choix et agencement des rubriques) et sur la forme (leurs intitulés). Voyons-en quelques exemples :

⁴ On appelle « trophotismes » les phraséologismes qui travaillent avec des noms d'aliments.

La suite classique des rubriques (*ENTRÉES – POISSONS – VIANDES – FROMAGES & DESSERT*) (22⁵ : Édouard Loubet, 5 toques) se retrouve chez certains chefs, qui s’alignent donc parfaitement sur la tradition en ce point. Cela peut aller jusqu’à un dépouillement extrême (*Entrées – Plats – Desserts*) chez Jean-Luc Rabanel (21, 5 t.). D’autres innovent au moins sur l’intitulé de la carte : *NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS ... – LES ENTRÉES – LES PLATS – LES FROMAGES – LES DESSERTS* (3 : Christophe Aubisse, 2 t.), ou ajoutent une rubrique (très classique elle aussi) pour les spécialités du jour ou de la maison : *ENTRÉES – POISSONS – VIANDES – FROMAGES – DESSERT – LES CLASSIQUES DU BUERHIESEL* (14 : Eric Westermann, 4 t.). Nous voyons que dans une structure un peu plus étoffée, les poissons et les viandes (dans cet ordre) sont séparés, ce qui du reste correspond tout à fait au schéma traditionnel. Voir aussi l’exemple suivant : *Entrées – Poissons – Viandes – Suggestions – Les Classiques du Moment – Fromage – Desserts – A partager* (6 : Christian Constant, 2 t.). Seule innovation : la rubrique *A partager* à la fin.

Ceux qui veulent se donner un air un peu plus moderne ont recours aux verbes : *Pour Commencer – Pour Continuer*⁶ (7 : Bruno Monnoir, 3 t.), & *...Commencer – & ...Pour Suivre – & ...Dessert* (2 : Johan Leclerre, 2 t.), ou innovent dans la dénomination de l’une ou l’autre rubrique, par exemple Jean-Yves Ghého (16, 4 t.), qui remplace « Poissons » par *DES PETITES PÊCHES DES BORDS DE LOIRE – DE LA PÊCHE COTIÈRE* et « Viandes et volailles » par *DE NOS FERMES ET DE LA CHASSE*.

Une volonté de faire plus inaccoutumé se dessine chez une série de chefs, par exemple chez Georges Blanc (13, 4 t.), *INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS – PLATS SIGNATURES EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC – FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS – LES DESSERTS DE VONNAS*. On remarque les allusions au site du restaurant (*Vonnas*) et l’appel à la tradition de famille (*en hommage à la mère Blanc*). Chez Stéphane Ringer et Claudy Obriot (8, 3 t.), on a l’air de rechercher plutôt le super-traditionnel que l’originalité : *Notre Carte – En première assiette – Deuxième assiette, poissons et crustacés – Les Viandes,*

⁵ Les numéros qui indiquent la source des exemples se rapportent à la liste des restaurants donnée en annexe.

⁶ Dans cette carte, les fromages et les desserts ont bien une entrée graphiquement séparée, mais sans titre spécial.

volailles et abats. Les rubriques de Jean-Paul Abadie (23, 5 t.), elles, se veulent plus poétiques : *LA CARTE – pour commencer... – du rivage à la pleine mer – les viandes et volailles – les gourmandises d’automne*. Mais la recherche dans tous ces cas ne porte que sur la dénomination des rubriques, leur contenu et leur ordre restant tout à fait classiques (puisque *les gourmandises d’automne* sont bien les desserts).

Rares sont ceux qui innovent non seulement sur la désignation, mais sur le choix des rubriques elles-mêmes. Laconique, mais bien centré sur les deux dimensions essentielles de la cuisine gastronomique, voici la carte de d’Arnaud Lallement (26, 5 t.) : *INNOVATION – INTEMPOREL – CHARIOT DE FROMAGES – DESSERTS*. Il s’avère donc, à cette exception près, que la structure de la carte et ses rubriques n’inspirent aux chefs que des innovations superficielles, la suite canonique des mets restant intacte dans ce rituel ancestral qu’est le repas gastronomique.

3.2. Les noms de menus : évocation et imagination

Les noms des menus spéciaux, par contre, sont un lieu d’affirmation de la personnalité et de la créativité du chef. La plupart y recherchent l’originalité, l’évocation, voire la poésie.

Rien n’empêche bien évidemment de se borner au terme classique de *Menu dégustation*, surtout si l’on n’en a qu’un seul. Mais même dans ce cas, on peut choisir de mettre en vedette le nom du restaurant : *LE MENU DU PRÉ* (24=Le Pré Catelan : Frédéric Anton, 5 t.) ou d’innover syntaxiquement en choisissant un titre constitué d’une phrase entière : *LES PRODUITS ONT DU TALENT...* (3 : Christophe Aubisse, 2 t.). On peut souligner une qualité liée à la dégustation du menu : *Un « Menu Plaisir »⁷ pour une découverte de la cuisine de Guy Martin vous est proposé à XXX € par personne* (19 : Guy Martin, 4 t.). Dans la même veine, mais plus exquis et plus programmatiques : les *Menu Inspirations* et *Menu Émotions* de Jean-Luc Rabanel (21, 5 t.)

Mais de nombreux chefs utilisent les intitulés de menus comme un lieu qui permet de faire rêver le client, et d’affirmer le style individuel du restaurant. Par

⁷ Nous nous demandons s’il ne s’agit pas d’un jeu de mots, où le sous-entendu seraient les « menus plaisirs » de la table ?

exemple, Stéphane Ringer et Claudy Obriot (8, 3 t.), dont nous avons vu les rubriques intitulées *Première* et *Deuxième assiette*, évoquent un passé de conte avec leurs menus *Chaperon Rouge*, *Cadet Roussel* et *Chat botté*. D'autres mettent l'accent sur leur ancrage régional : *Air de fêtes en Corbières – 'Bienvenue au Pays' Déjeuner sur l'herbe*⁸ – *Menu Homard* (25 : Gilles Goujon, 5 t.), ou sur les délices de la saison : *Menu Saveurs Automnales* (5 : Jean-Marc Molveaux, 2 t.), *Le Retour de l'Automne au Violon d'Ingres !* (6 : Christian Constant, 2 t.), voire sur les deux : *IMAGES DE VONNAS – SAVEURS DU MOMENT ATOUR DE GRANDS PRODUITS* (13 : Georges Blanc, 4 t.). Édouard Loubet (22, 5 t.) avec son *MENU HOMMAGE À YVON* se rapporte à la tradition de la maison, mais avec son *MENU AUX QUATRE VENTS*, il cherche tout simplement à faire rêver.

Le plus innovateur et intellectuel est peut-être Jean-Paul Abadie (23, 5 t.) avec ses menus *délir's d'initiés – apparente simplicité – refus de superflu[s]* et *Précis d'Amphi*. *Délir's d'initiés* est un jeu de mots avec *délits d'initiés* ; ce n'est pourtant pas l'allusion au monde de la finance qui compte ici, c'est l'idée d'initiation – à la cuisine gastronomique. Les deux titres suivants, *apparente simplicité* et *refus de superflu[s]* jouent l'essentialisme, la savante simplicité qui constitue le summum du raffinement. Et le *Précis d'Amphi* nous paraît être une variation métaphorique et humoristique de la même idée, puisqu'un précis universitaire devrait contenir l'essentiel du cours auquel il se rapporte ; mais c'est également⁹ un jeu avec le nom du restaurant, « l'Amphytrion ».

Le menu *Grand Cru* de Thierry Schwartz (12, 3 t.), dont le titre est, bien évidemment, une allusion au monde du vin, est sous-divisé en intitulés comprenant chacun un seul plat : *Le pain... La Basse-cour... Le Potager d'ici... L'eau... La Terre... La Forêt... Les Pâturages... La Montagne... Grignoteries*.

Les menus d'Annette Denis (4, 2 t.) : *LE MIDI : Menu « Retour du marché »* – *Le menu surprise : Suivant le marché du jour et servi à l'ensemble de la table* combinent deux éléments qui sont souvent liés sans l'être forcément : le *marché* symbolise l'ancrage régional et saisonnier de la cuisine, et la *surprise* en découle logiquement puisque la carte ne peut pas s'adapter tous les jours aux produits qui ont inspiré le chef (ou dans ce cas-là, la chef) lorsqu'il / elle a fait son marché.

⁸ Allusion au tableau de Manet.

⁹ – c'est ce que nous suggère Sylvain Farge –

C'est la raison pour laquelle bien des cartes laissent en quelque sorte des pages libres susceptibles d'être remplies au gré du moment. Linguistiquement cela se traduit par des intitulés comme ceux de Gérard Bossé (10, 3 t.) : *Menu du « Moment »* – *Menu « Au déjeuner »* – *Dégustation de Saison*. La fonction de telles mentions dans le menu – et nous retrouverons le même procédé pour les noms de certains plats (chapitre 4.3) – est de permettre au cuisinier une certaine flexibilité, de lui laisser la liberté de réagir à ce que lui apportent la saison ou la fortune du marché.¹⁰

Mais la surprise correspond également à un deuxième aspect, celui de la confiance à faire au chef (voir aussi ci-dessous, chapitre 5.3). C'est la carte que joue Jacques Decoret (20, 4 t.) en proposant, à côté d'un *Menu découverte* et d'un *Menu harmonie* bien explicités, un *Menu confiance* commenté comme suit : *Deux amuse-bouches, entrée, coquillage, crustacé, poisson, viande, fromage travaillé, pré-dessert, deux desserts, fours secs, sucettes. Si vous voulez comprendre les pensées du chef et vous fondre dans son univers, nous vous conseillons le menu confiance*. L'idée est celle du décalage d'expertise qui existe entre le chef et le client, et de l'initiation de ce dernier à travers un itinéraire que seul le chef sera en mesure de dessiner.

Notre dernier exemple, qui constitue en même temps une transition vers les déclarations programmatiques, sera la description d'un menu tout entier – description qui résume parfaitement l'idéologie de la grande cuisine actuelle, sans que ne soit nommé aucun plat particulier. À remarquer l'énonciation à la première personne du singulier, alors que dans la description du *menu confiance* ci-dessus, le chef était nommé à la troisième personne :¹¹

- 1) *Menu « Héritage » : A la découverte de saveurs essentielles, ce menu qui évolue au fil du temps propose la quintessence de créations où se côtoient plats intemporels et innovants. Il évoque mes souvenirs d'enfance et rend hommage à mon Papa.* (26 : Arnaud Lallement, 5 t.)

¹⁰ Cette réactivité pourrait fort bien être appréciée des clients, qui préfèrent (d'après l'idéologie du « slow food ») des produits de saison et non pas des plats toujours égaux à eux-mêmes quels que soient le lieu et le moment.

¹¹ Nous adaptons dans nos exemples la présentation graphique tout en respectant les alinéas et les majuscules/minuscules. De plus, nous avons enlevé tous les prix. Les mots en gras dans les exemples soulignent le phénomène qui nous intéresse dans le chapitre en question.

On y retrouve en effet, dès la première ligne, la référence à la tradition gastronomique, mais également le côté innovation et créativité. L'idée que le menu évolue peut être rapportée d'un côté à l'adaptation de l'offre aux produits saisonniers, et de l'autre à l'évolution artistique du chef au fil des années. L'idée de *quintessence* souligne le caractère presque sacré de la recherche du chef ; à travers l'évocation des *souvenirs d'enfance* et l'hommage au père (*mon Papa*), non seulement le chef se réclame d'une lignée et rattache son art au plus profond et secret de son être, mais encore les clients sont admis dans son intimité, en tant qu'amis de la famille, en tant qu'initiés de la religion dont il est le prêtre. Nous y reviendrons (chapitre 5).

3.3. Déclarations programmatiques

La description de menu que nous venons de citer s'inscrit tout à fait dans le genre de ce qu'on trouve sur d'autres cartes sous forme de déclarations programmatiques.¹² Celles-ci se caractérisent par ce trait de l'énonciation à la première personne qui n'est réservé, sur les cartes, qu'aux moments suprêmes d'intimité.

¹² Voici un exemple de tout ce que l'on peut trouver sur une carte mis à part les rubriques, les menus et les intitulés de mets :

2) **LA VOLAILLE DE BRESSE EST LA SEULE À BÉNÉFICIER D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE. ELLE EST ÉLEVÉE SUR PARCOURS HERBEUX SELON LES USAGES LOCAUX TRADITIONNELS. SA FINESSE DE CHAIR ET SA SAVEUR SONT DUES À LA RACE, AU TERROIR ET À UNE ALIMENTATION NATURELLE À BASE DE CÉRÉALES ET PRODUITS LAITIERS.*

LE CHOIX D'UN MENU S'IMPOSE À L'ENSEMBLE DE LA TABLE À PARTIR DE 8 PERS. TOUT CHANGEMENT DANS LES MENUS PEUT OCCASIONNER UN SUPPLÉMENT.

UNE CARTE INDIQUANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.

DANS L'IMAGINATION ET L'ÉLABORATION DES RECETTES, GEORGES BLANC VEILLE CONTINUELLEMENT À PRIVILÉGIER LES MÉTHODES DE CUISSONS APPROPRIÉES ET UN CHOIX D'ALIMENTS DE QUALITÉ RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA CUISINE DU BIEN-ÊTRE.

(13 : Georges Blanc, 4 t.)

La déclaration programmatique au dernier paragraphe est atypique, puisqu'elle garde les distances en restant à la troisième personne.

Voici une citation trouvée sur le site du restaurant Maison Troisgros à Roanne (Rhône-Alpes),¹³ et qui résume très bien l'attitude du chef qui se réclame tant de sa région que de sa famille, qui constituent les bases sur lesquelles se construisent son art et sa créativité :

- 3) *C'est là que je suis né et que j'ai grandi. C'est la scène d'une épopée familiale où la cuisine est en fête tous les jours. Pour moi, la seule façon de poursuivre cette histoire, c'est de proposer une cuisine qui, sans cesse, continue de s'inventer.*

Nous voilà bien entrés, en quelques lignes, dans l'univers de la grande gastronomie française, avec l'idée de festivité, et le mariage entre tradition et innovation.

D'autres affirment leur identité à travers la qualité des produits, tel Thierry Schwartz (12, 3 t.) :¹⁴

- 4) *J'aime me dire que le produit se suffit à lui-même dans son élégance naturelle. Cette carte est l'expression de ma sensibilité de chef, l'expression de mon amour pour la nature. Des Œufs bio de la Ferme Humbert, des Tomates de l'abbaye de Truttenhausen, des Melons de la Ferme Diemer, des Truites Fario de la Source du Heimbach et une dégustation de Bœuf du Japon ... Sont quelques exemples de produits à déguster dans la sélection de cette semaine.*

L'idée d'élégance et de simplicité est à l'opposé de l'image de fête du village suggérée par d'autres cartes (voir ex. 3). Le maître de cette idéologie du dépouillement, c'est bien Paul Bocuse, qui n'affiche, pour tout programme, sur sa carte qu'une citation de Vincent Van-Gogh :

- 5) *Comme il est difficile d'être simple.*

¹³ http://www.troisgros.fr/maison_troisgros/lerestaurant.html, consulté le 01/12/2015.

¹⁴ La citation date de septembre 2016.

4. Les intitulés de plats¹⁵

Comment faire pour rendre les intitulés de plats plus alléchants, plus évocateurs, donc, pour signaler la qualité ? À l’instar de ce que nous venons de voir pour les titres des menus, les procédés mis en œuvre par les chefs dans les intitulés de plats constituent toute une rhétorique (cf. Dupuy 2009), voire une poétique, car il n’est pas faux de dire que « le titre gastronomique français se présente [...] comme un exercice de style » (Rossette 2013, 13).

Alors que notre étude de 2009 s’était concentrée sur les stratégies de valorisation, dans ce chapitre nous commencerons par montrer les structures syntaxiques générales dans lesquelles celles-ci s’insèrent, pour passer ensuite aux procédés valorisants et aux idéologies qu’ils reflètent : hommage aux autorités, ancrage dans la région, orgueil du « fait maison », originalité et tradition, poésie et même mystère... Nous retrouverons dans tous ces domaines, et surtout dans la syntaxe, la tension entre classicisme et modernité, qui constitue le champ stylistique dans lequel doit se positionner chacun des grands chefs.

4.1. Syntaxe : les classiques

A (et B) à / avec / dans / sur X et Y

4.1.1. Syntagmes nominaux (hypotaxe)¹⁶ et stratégies de valorisation liées aux parties du discours

La structure syntaxique des intitulés de plats est une syntaxe nominale, traditionnellement en hypotaxe (*A (et B) à/avec/dans/sur X et Y*).¹⁷ Remarquons tout de suite la complexité de la syntaxe, qui correspond au raffinement des plats qu’il s’agit de décrire. À partir de la structure de base que nous venons de voir, on peut s’interroger sur les points d’appui possibles des stratégies valorisantes : les substantifs, les adjectifs et les participes, mais aussi les articles et les prépositions.

¹⁵ On trouve, dans la littérature spécialisée, les termes de *nom de plat*, *titre de plat*, *intitulé de plat*, *intitulé de mets*, *intitulé culinaire*.

¹⁶ Voir Kauffer 2015 : « forme étendue ».

¹⁷ Merten (2013, 14) parle d’un « emboîtement de groupes nominaux ».

Nous partions d'abord d'un extrait de la carte du *Restaurant Georges Blanc*, à *Vonnas* (4 toques, n°13), qui présente d'excellents exemples de tous les types de dénomination classiques, et que nous retrouverons pour les exemples 19 à 21.

- 6) *CHARTREUSE DE TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL* (13)
- 7) *LE CRABE ET LA SAINT-JACQUES EN FANTAISIES* (13)
SUR UNE POMME AMANDINE À L'AIL NOIR (13)
- 8) *SAVARIN DE BROCHET DE NOS ÉTANGS* (13)
DANS UN VELOURS AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES (13)
- 9) *FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD AUX TROIS SAVEURS* (13)
- 10) *LA LANGOUSTINE, LE SOT-L'Y-LAISSE, L'HUÎTRE ET LE HARICOT COCO,*
DANS UNE NAGE LÉGÈREMENT FUMÉE ET IODÉE AU POIVRE DE TIMUT (13)

Voyons donc quels sont les « ingrédients » typiques de ces désignations de plats : dans ce style purement nominal, les noyaux sont constitués par des *substantifs*. Ceux-ci ne nomment pas seulement les ingrédients (*tourteau, caviar, Saint-Jacques, pomme, ail, brochet, queues d'écrevisses, homard, langoustine, sot-l'y-laisse, huître, haricot, poivre*), mais également des types de préparation plus ou moins concrets (*chartreuse, savarin, velours, fantaisies, nage*), des provenances (*étangs, Timut*), et des qualités (*fraîcheur, saveur*).

Quant aux *verbes*, malgré le style nominal, ils sont bien eux aussi présents dans les intitulés de plats, mais sous forme de participes passés. C'est l'une des manières les plus courantes d'indiquer le type de préparation ; et comme la recherche de complexité conduit à expliciter le plus possible la préparation, les noms de plats sont truffés de constructions participiales longues, c'est-à-dire de participes passés accompagnés de compléments souvent assez complexes ; voir exemple 10, *légèrement fumée et iodée au poivre de Timut*. Nous anticiperons pour illustrer cette fonction sur les exemples 20 et 21 ci-dessous : ex. 20, *doré au beurre de Bresse demi-sel*, ex. 21, *rôti aux baies de genièvre*. Nous y reviendrons (chap. 4.3.1).

Pour ce qui est des *prépositions* (voir aussi Merten 2013, 10-12 et Rossette 2013, 8-9), les plus fréquentes, les plus banales, sont le *de* et le *à*, ce dernier amalgamé avec l'article défini (*au, à la, à l', aux*). Pourtant dans notre tout petit

échantillon, nous en découvrons une variété inattendue : *en, sur, dans...* Celle-ci est censée refléter le raffinement de cette cuisine ; notre hypothèse serait que dans des restaurants plus simples, ce sont le *de* et le *à* qui prévalent largement, alors que les restaurants plus sophistiqués arborent une grande variété de prépositions.

Voyons finalement les *articles* et autres déterminants : le premier exemple (6) n'en comporte pas, mais les quatre suivants (7 à 10) témoignent d'une valeur stylistique importante de ces petits mots qui n'ont pas de véritable fonction d'information. (Nous avons également souligné les articles dans les exemples 19 à 21 ci-dessous, pour faire ressortir ce moyen stylistique important.) Nous constatons que seuls le possessif (ex. 8, *nos étangs*) et le numéral (ex. 9, *trois saveurs*) apportent des éléments sémantiques indispensables. Pour les articles, on voit qu'il y a une alternance non systématique entre l'absence d'article (6) et les articles définis, ponctuée çà et là par des articles indéfinis – indéfinis singuliers (*un, une*), mais aussi pluriels (*des*).¹⁸ Et l'on se rend compte facilement que – mise à part la combinaison *à + article défini*¹⁹ (*à l'ail noir* (7), *aux queues d'écrevisses* (8), *aux trois saveurs* (9), *au poivre de Timut* (10)), qui exige toujours un article défini – tous les autres articles sont parfaitement inutiles. Leur fonction est purement décorative,²⁰ et le degré de valorisation qu'ils apportent dépend de leur rareté, de leur caractère marqué. En ce sens, l'absence d'article constitue le degré zéro, la variante non marquée. L'article défini est le premier degré du raffinement, devenu assez courant dans les bons menus, mais rarement appliqué à cent pour cent. Sur cet arrière-plan, qui veut se distinguer emploie des articles indéfinis. On trouve en effet depuis quelques années des cartes entières qui ne comportent que l'article indéfini singulier *un/une*, par recherche d'originalité. Que faire alors pour innover encore ? Il ne reste plus que l'article indéfini pluriel *des*, qui marque en ce moment le summum du raffinement.

Finalement, si nous nous penchons sur les *adjectifs*, ceux-ci servent dans nos exemples à distinguer les variétés des ingrédients (*caviar osciètre royal, pomme amandine, ail noir, haricot coco*), mais ils peuvent aussi revêtir d'autres fonctions,

¹⁸ Dans le corpus français de Merten (2013, 3), voici la proportion des différents articles : Ø 2102, *le/la/les* 398, *un/une* 4, *des* 0. Mais ce corpus date de 2004 ; les indéfinis singuliers et pluriels sont devenus plus fréquents depuis.

¹⁹ Et peut-être l'article indéfini dans *dans un* (ex. 8) et *dans une* (ex. 10).

²⁰ Dupuy (2009, 23) explique l'article défini par une « volonté de sublimer le produit ».

comme dans *fraîcheur potagère*, où l'adjectif évoque le lieu de production, et le noyau substantival, la qualité principale, sans que l'ingrédient (les légumes) soit lui-même nommé. Les participes épithètes (*fumée, iodée*) évoquent des préparations. Voici encore quelques exemples :

- 11) *Le homard **frais rôti entier** aux herbes et à l'huile d'olive **fruitée** sur commande*
(4)
- 12) *Foie gras chaud en croûte de céréales, champignons **acidulés** et sorbet **figue***
(15)

Ici, les adjectifs décrivent des qualités comme le goût, la température, la fraîcheur (*frais, fruitée, chaud, acidulés* ; en fait, *frais* est l'adjectif le plus populaire dans les noms de plats²¹), et on retrouve un participe passé (*rôti*) et un substantif (*figue*) qui fonctionnent comme épithètes.²²

Signalons d'ores et déjà, dans une sorte de parenthèse, une fonction spéciale de certains adjectifs, fonction liée à leur antéposition et associée, en général, à l'article défini :

- 13) ***Le traditionnel** lièvre à la Royale, tagliatelles au jus de truffe et foie gras* (6)
- 14) ***L'EMBLÉMATIQUE** POULARDE DE BRESSE AOP
DANS TOUS SES ÉTATS EN DEUX SERVICES* (13)
- 15) ***Véritable** cassoulet de ma région Montalbanaise* (6)
- 16) *Tout simplement **la fameuse** salade Caesar* (6)²³

Ces adjectifs apparaissent là où le chef reprend sur sa carte des plats traditionnels, et ils font fonction de justification, de « hedge ». On connaît bien en effet le critère d'originalité que doivent satisfaire les grands chefs. Cette exigence est susceptible d'entrer en contradiction avec l'idéologie de la tradition qui veut qu'en cuisine, les meilleurs plats soient ceux qu'on a hérités de sa grand-mère. Ce dilemme se concrétise au niveau linguistique à travers l'adjectif valorisant antéposé, un

²¹ Et on se demande s'il n'est pas parfaitement redondant...

²² Voir l'étude détaillée de Merten 2013 sur les qualificatifs dans les intitulés de plats.

²³ On voit que la simplicité est « marquée », qu'elle n'est pas la règle et sera donc indiquée tout spécialement.

phénomène syntaxique de spécialité.²⁴ Par ailleurs, les plats classiques doivent en principe être revus et adaptés pour être dignes de la créativité du chef :

17) *Le Bounty revisité*

« Bounty » *chocolate and coconut cake*²⁵ (1)

18) *Le Citron : Une autre façon de voir la tarte au citron* (21)

Passons maintenant à d'autres items tirés de la carte très classique de Georges Blanc, qui reflètent une syntaxe différente, dans laquelle la parataxe s'insinue à travers l'alinéa.

4.1.2. L'alinéa (début de parataxe)

A (et B) à / avec / dans / sur X
Y, Z (variante : Y et Z)

L'alinéa établit une syntaxe textuelle rudimentaire, puisqu'on a souvent une structure bipartite du nom du plat, comme une sorte de titre et de sous-titre ; le titre nommant l'ingrédient principal avec sa préparation, et le sous-titre évoquant les accompagnements, voir les exemples 19 à 21 (voir aussi ci-dessous, ex. 29).²⁶

19) *LE TURBOT ET LA SAINT-JACQUES DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES
MEDLEY²⁷ D'HERBES ET PETITS COQUILLAGES* (13)

²⁴ Puisque les adjectifs en question sont souvent postposés dans la langue courante.

²⁵ Le seul restaurant du corpus qui traduise ses plats en anglais.

²⁶ Kauffer (2015, 269) appelle ces structures des « désignations à double niveau », et il donne des exemples des différents types de relations qui peuvent s'établir entre les deux éléments textuels. Graphiquement les deux parties sont en général séparées par un alinéa (mais pas toujours, cf. ex. 23 et 24). (Ce type de structure est utilisé aussi – dans d'autres cartes – pour la traduction, voir ex. 17).

²⁷ Nous profitons de ce premier exemple d'emprunt pour commenter le rôle des langues étrangères et des emprunts dans les intitulés de plats en général et dans notre corpus en particulier : on remarque en effet que dans la plupart des langues d'Europe, il suffit d'insérer un ou plusieurs termes français dans le nom d'un plat pour que celui-ci dégage une impression de raffinement. Ceci étant dû bien évidemment au prestige de la cuisine française. (Cf. aussi Rossette 2013, 1-3 et 11).

On peut se demander en conséquence si des procédés comparables sont susceptibles de jouer aussi dans les noms de plats français. Peut-on valoriser un plat en introduisant dans son nom un mot étranger ? Notre corpus suggère l'hypothèse qu'il n'en serait rien : les emprunts sont rares et s'utilisent en général là où il n'y a pas de terme français correspondant. Ils

- 20) *LE RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE DE BRESSE DEMI-SEL
DES CÈPES AU VERJUS (13)*
- 21) *MIGNON DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES DE GENIÈVRE,
FOIE GRAS ET POIVRADE AU VIEUX MAURY
UNE BRUNOISE DE POMME EN L'AIR (13)*

4.2. Syntaxe : les modernes

4.2.1. Les plats « slash » (parataxe)

La structure traditionnelle des noms de plats étant assez compliquée, le décryptage n'en est pas toujours facile, et la syntaxe, bien qu'elle soit uniquement nominale, peut atteindre un certain degré de difficulté par le fait de l'hypotaxe. C'est pourquoi une tendance plus « moderne » simplifie le modèle « classique » en recourant à la parataxe (en général asyndétique), ce que Kauffer 2015 a appelé les « plats slash ». ²⁸ Ceux-ci fonctionnent suivant le schéma :

$$A / B / C \dots$$

$$A \text{ à l}'X / B \text{ à l}'Y / C \text{ au } Z$$

- 22) *Chocolat noir / citron vert / sorbet yuzu (1)*
- 23) *Le Renouveau : Eau de parmesan aux herbes sauvages / Légumes croquants / Emulsion parmesan et romarin (21)*

Par rapport à la formule classique, la parataxe facilite le décodage ; elle apporte aussi un certain laconisme, une élégance sobre, très « zen ». ²⁹ Mais on peut tomber également sur des intitulés de plats « slash » dont les différents éléments sont en eux-mêmes assez complexes :

viennent principalement de l'italien et de l'espagnol, quelquefois de l'anglais, du japonais ou du grec, et n'ont guère de fonction valorisante perceptible. Voir nos exemples 13, 23, 24, 26, 29, 31, 42, 61, 65 et 79 (*tagliatelles, parmesan, carpaccio, ravioli, Gambero Rosso, Raviole, Risotto, Tiramisu*), 28, 30, 31, 34 et 36 (*plancha, tio pépé, gaspacho, pomelo, gambas*), ainsi que 29, 53, 54 et 86 (*curry, brownies, ketchup, chips*), 22 et 43 (*yuzu, Makis*) et 64 (*moussaka*).

²⁸ Voir Kauffer 2015 « forme réduite » ; voir aussi Dupuy (2009, 26-27).

²⁹ Cf. aussi Rossette (2013, 7), qui parle de « cultiver la simplicité », surtout pour les titres gastronomiques anglais. « Les cartes en anglais reflètent plutôt la tendance minimaliste, ainsi qu'une syntaxe 'déconstruite' » (p. 4). Elle appelle cela (p. 7) « a gastronomy of understatement » et (p. 8) « une rhétorique [...] de la litote ».

- 24) *Végétale : Écrasé de Pomme de Terre à l'ail confit / Carpaccio de Taureau AOP
Camargue Fumé aux herbes sauvages des Alpilles / Sauce Vierge / Anchois frais
& crus (21)*

D'ailleurs, tous les plats « slash » n'ont pas forcément des slashes, puisque dans la même veine, on trouve aussi des « plats virgule », et toutes sortes de mélanges des deux formules ; voir les exemples suivants :

4.2.2. Les plats « virgule »

A, B, C...

- 25) *FOIE GRAS pressé, crémeux de nougat, légumes crus de saison (2)*
26) *Copeaux de bœuf comme un carpaccio, vermicelles de riz frits (2)*
27) *Tartare de Bœuf à l'Italienne, pain maison frotté à l'ail, vinaigrette d'œuf (2)*

4.2.3. Combinaisons, mélanges

- 28) *Couteaux grillés plancha, persillade et sauce roquette (1)*
29) *La Langoustine
Préparée en Ravioli,
Servie dans un Bouillon à l'Huile d'Olive au parfum « Poivre et Menthe »,
Nem de Langoustine frit,
Jus de Romaine et Cacahuètes torréfiées, Curry au Basilic Thai (24)*

Ce dernier nom de plat est remarquable : il commence en effet par une formule classique – les lignes 1 à 3, qui décrivent l'ingrédient principal et sa préparation, constituent une unité syntaxique complexe structurée par des alinéas – pour passer dans les lignes 4 et 5, qui donnent les accompagnements, à une syntaxe « slash » réalisée par des virgules. À remarquer aussi l'article défini réservé à l'ingrédient principal, qui est isolé comme un titre à la première ligne.³⁰

³⁰ Cet exemple illustre donc – tout comme les exemples 23 et 24 (cf. aussi 67, 68 et 70) – la pratique assez courante de pré-poser à la description du plat une sorte de « thème » qui annonce un plat (rarement, une liste de plusieurs plats). Ce thème peut être séparé de la description par deux points ou par un alinéa.

Mais on peut toujours chercher à se distinguer encore, et là où d'autres ont laissé tomber l'hypotaxe en la remplaçant par des virgules, on peut se donner un style individuel en se débarrassant de ces virgules mêmes. On aboutit ainsi au « degré zéro » de la syntaxe, où le décryptage est considérablement compliqué par le fait qu'on ne sait pas vraiment où commence et où finit chacun des éléments :

4.2.4. Le degré zéro

A B C... (où s'arrête A, où commence B ?)

- 30) *L'œuf dit parfait morilles fraîches farcies asperges vertes et tio pépé (7)*
- 31) *Gambero Rosso tomate sélection gelée de rhubarbe gaspacho de tomate verte miel moutarde pain d'épice (7)*
- 32) *Turbot sauvage cuit meunière,³¹ couteaux girolles courgettes framboises sureau (7)*

4.2.5. Les jeux du rythme

Il existe, dans un menu bien composé, une sorte d'harmonie naturelle faite de la valeur propre de chaque syllabe, une sorte de chant intérieur des mots, comme, – toute proportion gardée –, il en existe dans les beaux vers. (Escoffier 1922 / 1996, cité d'après Rossette 2013, 1)

Poétiquement parlant, la nouvelle syntaxe « slash » (ou « virgule ») fait ressortir le rythme de la désignation, qui devient plus visible, plus important, plus coupé – comme dans un vers ;³² voir les exemples suivants, où nous avons marqué le rythme par des blancs et compté les syllabes :

- 33) *Chocolat noir et épices douces (15)* (4-4)
- 34) *Fraîcheur verveine, potimarron, orange, pomelo (15)* (4-4-3-3)
- 35) *Figue chaude, biscuit imbibé, confit de vin cuit (15)* (4-5-5)

³¹ Bien évidemment, ici, le « degré zéro » ne commence qu'après la virgule.

³² Voire dans une suite de plusieurs « vers », puisque parmi les procédés de structuration, nous avons vu qu'il y a aussi l'alinéa. Dupuy (2012, 106-107) donne un exemple d'un menu mis en page comme un poème.

- 36) *Langoustines marinées, nem de gambas mentholé,
fenouil confit, nage crémeuse (3)* (6-7 4-5)
- 37) *Homard bleu servi tiède, tranche de courgette à l'anis vert,
légumes en condiment à l'ail confit (19)* (6-8 10)

Nous découvrons des rythmes en trois et en quatre temps très élaborés et très équilibrés, avec quelquefois une sorte de chute à la fin, c'est-à-dire un dernier groupe rythmique plus court que les autres :

- 38) *Foie gras de canard en terrine, artichaut cuit et en salade,
amandes et thé (19)* (8-8-4)
- 39) *Langoustines rôties, fenouil en fine purée et cru, jus vert (19)* (6-8-2)

4.3. Préparations

Nous illustrerons dans ce chapitre et dans le suivant les différentes façons d'expliciter la préparation des ingrédients et leur origine, pour laquelle on s'évertue à citer nommément les fournisseurs locaux.

4.3.1. Participes + compléments (rappel)

Nous avons vu dès le chapitre 4.1 (ex. 10 et 20-21) que la préparation est indiquée typiquement à travers une construction participiale avec un participe passé épithète (épithète du substantif qui désigne l'ingrédient) assaisonné d'un complément. En voici deux nouveaux exemples :

- 40) *Turbot **coupé épais cuit à la meunière**, sur son jus de persil plat, tomate ananas,
carotte croquante (19)*
- 41) *Filet de Saint-Pierre **poêlé sur la peau**, côte de blette et tomate **relevée au
gingembre** et le vert au macis, caviar osciètre (19)*

4.3.2. Groupes nominaux, préparation = noyau ; ingrédient = complément

Il existe aussi – et nous l’avons vu également dès nos exemples 6, 8 et 9 – une variante très classique qui place le type de préparation au centre du groupe nominal, et qui n’assigne à l’ingrédient lui-même qu’une fonction de complément :

- 42) **ÉCLATÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE**
FINE RAVIOLE À L’OSEILLE ET DES MORILLES (13)
- 43) **Makis d’ananas en saveur de fruits exotiques, jus de fruits sorbet (11)**

4.3.3. Comparaisons : « comme un »

Autre moyen de préciser la préparation : les comparaisons explicites avec « comme un » :

- 44) *Petits choux au pralin **comme un Paris-Brest** (6)*
- 45) *Joue de bœuf **cuisinée comme un pot-au-feu**, foie gras et artichaut (6)*

Ce procédé s’explique par l’exigence d’originalité : on recourt à un type de préparation classique, mais on l’applique à un ingrédient qui n’est pas celui que l’on trouve d’habitude. C’est donc une sorte de métaphore culinaire, qui s’exprime par une comparaison au niveau linguistique (voir aussi Dupuy 2009, 22-23).

4.3.4. Cuisiniers (et gourmets) célèbres

Cette façon de présenter le type de préparation est archiconnue : elle correspond aux prépositions culinaires « *façon* » et « *à la* » (le langage gastronomique possède en effet des prépositions terminologiques !), introduisant le nom de celui ou celle qui a jadis inventé le plat en question,³³ c’est donc à travers l’éponymie que l’onomastique des plats puise dans l’onomastique des cuisiniers, tout comme

³³ Ou bien, un gourmet célèbre qui appréciait tout particulièrement ce plat, voir ex. 46.

en mathématique, en médecine ou en général dans les sciences, on appelle les phénomènes du nom de celui qui les a découverts :³⁴

- 46) *Millefeuille de foie gras façon **Lucullus**, salade de chicon à l'huile de noisette (6)*
- 47) *Soufflé chaud au Grand Marnier **comme le faisait « Marcel Delmas » (6)***
- 48) *Tarte **des Demoiselles Tatin**, crème crue fermière (6)*

4.4. Provenance

L'accent mis sur la provenance des ingrédients est peut-être l'aspect le plus saillant de la grande cuisine du XXI^e siècle. On ne trouve plus guère en effet de menus qui recherchent l'exotisme à tout prix, car avec le mouvement « slow food » qui a bien l'air d'être l'idéologie dominante à l'heure actuelle, c'est quand il fait son marché que s'affirme le grand chef de renom (voir ci-dessus, ex. 4). Il s'invente tout autant à travers son ancrage dans la région et ses liens avec les producteurs locaux, voire à travers sa production propre et ses produits « maison », qu'à travers sa créativité gastronomique (cf. aussi Dupuy 2009, 28-29).

4.4.1. Provenance géographique

La provenance des produits, telle qu'elle a toujours été explicitée, est une provenance géographique précise, liée à la réputation d'une certaine région du monde pour un certain type de produit :

- 49) *Véritable mille feuilles haut comme un 'gratte ciel', crème légère arrosée d'une marinade de gousse de vanille **de la Guadeloupe**, glace rhum vanille (11)*
- 50) *LIEU JAUNE DE LIGNE « **BRETAGNE** », pavé contisé au basilic, barigoule de légumes à l'huile **de Kalamata** (14)*

³⁴ Rappelons avec Dupuy (2009, 23) que ces dénominations, comme les noms de plats traditionnels (ch. 4.1), peuvent poser le problème de ne pas être perçus comme suffisamment innovantes.

4.4.2. Provenance région

Cependant, cette transparence géographique ne semble guère plus suffire aux clients actuels. Presque la totalité de la cuisine de qualité d'aujourd'hui s'affirme à travers son utilisation de produits régionaux, dont l'origine est précisée avec une exactitude de folkloriste local :

- 51) *Soufflé au Cèdre **des Crêtes du Haut Luberon**
Sa Glace aux Clous de Girofle
Mendiant Croquant (22)*
- 52) *Carré d'Agneau au Serpolet **des Claparèdes**
Légèrement Fumé & Infusé en Cocotte de Fonte
Gratin de ma Grand-Mère (22)*

4.4.3. Provenance maison – « notre, nos » – ou fournisseurs locaux

Mais cela n'est toujours pas suffisant. L'idéal, c'est de produire soi-même le maximum d'ingrédients – ce qui sera précisé à travers l'épithète substantival « *maison* », terme technique qui jouit d'un maximum de prestige. Il n'est surpassé que par des formules encore plus précises telles que « *de nos étangs* »,³⁵ « *de notre potager* », toujours avec un possessif de la première personne du pluriel.

Ce qu'on ne produit pas soi-même, on l'achète chez les voisins, qui sont cités nommément, par leur nom entier voire leur prénom ou leur sobriquet, afin de souligner les liens d'amitié et de confiance qui garantissent aux ingrédients une origine irréprochable. Ainsi – comme d'ailleurs pour le vin lors d'une dégustation chez le producteur – on ne mange pas que du poisson ou des légumes, on mange une région, un terroir, une communauté rurale avec toute la convivialité qu'évoquent ces descriptions personnalisées.

- 53) *Glace vanille, éclats de brownies **maison**, chantilly et chocolat **maison** (2)*
- 54) *Burger de homard de pays tiède aux tomates confites et oignons nouveaux, ketchup **maison** (16)*
- 55) *Poêlée de Fignes au Fnü,³⁶ Granité à l'Absinthe,*

³⁵ Voir ci-dessus, ex. 8 : « SAVARIN DE BROCHET DE NOS ÉTANGS ».

³⁶ *Le fenouil*, terme régional.

Crème Glacée à la Chartreuse de Notre Potager,

Une Pierrette à l'Anis Vert (22)

56) *CANARD FERMIER DE P. DUPLANTIER / Artichaut fondant³⁷ (26)*

57) *L'Oursin*

(en transparence iodée, il est le fruit de la Méditerranée)

Grâce à la pêche de Marco (18)

Pour le poisson, on trouvera également l'expression « *de ligne* » (voir les exemples 50 ci-dessus et 86 ci-dessous), par exemple « *lieu jaune de ligne* », « *loup de Ligne* », pour insister sur le fait que l'animal a vécu une existence naturelle et qu'il ne s'agit pas d'un poisson d'élevage ; et aussi pour signaler la pêche artisanale, par opposition au chalutage de masse. Donc, un refus implicite mais clair de la pisciculture et de la pêche industrielle.

5. Par-delà l'information : poésie, clins d'œil, initiation et confidences

Tout ce que nous avons vu jusqu'ici correspond à des procédés caractéristiques du langage spécialisé tels qu'ils se déploient dans cette situation de communication experts-profanes que constitue la visite au restaurant gastronomique. C'est un cadre dans lequel il s'agit d'informer le client, d'où toutes les formes d'explicitation que nous avons vues, mais aussi de le séduire, ce qui conduit aux valorisations linguistiques de tous types que nous venons de décrire.

La carte constitue un lieu d'affirmation de l'expertise du chef, qui s'érige en autorité de ce domaine qu'il contribue à construire. Les rôles sont clairement répartis, et les clients accourent en profanes à un lieu d'initiation. Mais ces profanes sont souvent des « amateurs éclairés », qui possèdent ou croient posséder eux-mêmes un très haut niveau d'expertise. Et quoi qu'il en soit, le piédestal sur lequel se positionne le grand chef ne lui vaudra l'admiration et l'attachement de ses clients que s'il consent à en descendre, ou mieux encore, s'il réussit à donner au client l'impression qu'il l'élève au même rang que lui.

Donc, les moyens de l'expertise qui construisent une distance doivent être contrebalancés par des procédés destinés à rapprocher le client de son hôte, à créer

³⁷ Jeu de mots avec *fond d'artichaut*.

entre les participants un lien convivial, d'amitié, qui permet un rapport marqué par la chaleur humaine.

Dans ce deuxième chapitre consacré aux intitulés de plats, nous nous pencherons donc sur tous les moyens linguistiques à travers lesquels le chef cherche à créer ce lien personnel et chaleureux qui fera de la soirée passée au restaurant gastronomique une visite chez des amis.

5.1. Métaphores et autres moyens poétiques

Le cadre de la carte de restaurant et de la répartition traditionnelle des rôles est brisé ou du moins égratigné là où le chef abandonne délibérément le mode de l'information, pour se transformer en poète, en magicien verbal, déclenchant ainsi une approche de lecture différente. Il est intéressant d'examiner les métaphores préférées des chefs, qui évoquent les arts plastiques, la poésie des saisons, voire la linguistique. Nous laisserons à d'autres études le soin de décrire et d'expliquer les métaphores terminologiques (il y aurait pourtant beaucoup à dire sur des termes comme « *Le Sot L'Y Laisse* », « *un Paris-Brest* » « *une Sauce Vierge* » et autres...), et nous examinerons les métaphores vives, plus ou moins créatives, dont les chefs ornent leurs menus pour souligner leur originalité et créer un rapport de réception différent de ce texte qui n'est pas une simple liste de plats.

En tant que linguiste, on est agréablement surpris de découvrir dans le menu de Jean-Luc Rabanel un certain nombre de métaphores linguistiques, voire glottodidactiques :

- 58) *Pom, Pom, Pom, Pomme : Déclinaison autour de la Pomme Verte... (21)*
- 59) *Une ponctuation de créations et de touches de goût du Chef Jean-Luc RABANEL
7 touches de goût (21)*
- 60) « *Menu Emotions* »
*Une immersion totale au cœur de l'univers gourmand du Chef Jean-Luc RABANEL
9 touches de goût (21)*³⁸

³⁸ On nous pardonnera d'avoir glissé ici, parmi les intitulés de plats, une description de menu.

Mais, le terme de « *touche* » le suggère déjà, la peinture elle aussi est à l'honneur, surtout pour souligner l'impression de finesse et de légèreté (donc, plutôt aquarelle que peinture à l'huile) :

- 61) *Maigre du Golf[e] de Gascogne*
Servi Minute Mi-Fumé
*Risotto **Aquarello** à l'**Encre** de Seiche et Jus Safrané (9)*

Il n'y a pas, d'ailleurs, que la peinture qui soit mise à contribution pour convier cette idée de finesse et de légèreté associée aux fines saveurs créées par le chef (cf. aussi Dupuy 2009, 30) ; les métaphores pour ce genre d'allusions vont du jardin à l'informatique en passant par la philosophie.

Les fleurs et leurs parfums transportés par la brise incarnent un idéal de subtilité et de douceur auquel le chef confie associations et allusions. Il ne s'agit plus seulement de décrire le plat, mais bien plutôt de faire rêver, de conférer un air de poésie à ce type de texte souvent sous-estimé qu'est la carte de restaurant :

- 62) *CABILLAUD **une transparence de fleurs et d'aromatiques***
*Bouillon mousseux à la sauge ananas, brandade **légère***
Soubressade et raisins blonds
Légumes croquants et tétragone (17)
- 63) *Sphère chocolat noir **sur une idée d'un 'Mon Chéri'** en chaud – froid (11)*
- 64) *Emincé de côte de bœuf de Galice mûré « **cuit Josper** », moussaka des joues en longue cuisson, **surprise** d'aubergine **virtuelle** (25)*
- 65) ***Tourbillon de Douceurs***
La Mangue en Mousse, Chips, Sorbet et Raviole,
Le Chocolat et Passion (9)
- 66) *Sphère de Fraise Crèmeux*
***Eclosion de Pétales** Chocolatées*
Citron Verveine, Jus de Fraise Lacté (9)

Quels sont les domaines préférés de la poésie des menus ? La nature, les fleurs, les phénomènes atmosphériques fugitifs comme le vent – et surtout, l'océan pour tout ce qui est poissons et fruits de mer, et la saison, surtout l'automne, saison de la chasse, pour les viandes et les fruits.

- 67) *LA CUISSE*
MIJOTÉE DANS UN GOÛTEUX BOUILLON AUX ESSENCES SYLVESTRES
SERVIE DÉOSSÉE, UNE PARURE D'AUTOMNE (13)
- 68) *Le Rouget de Roche*
(en cru, en nage d'anis étoilé, en entier.
Il est la mer, la roche, la Méditerranée).
Grâce à la pêche de Henry (18)

5.2. Allusions

On découvre également, bien cachées dans les cartes de la grande gastronomie, des références littéraires et musicales.³⁹ Ces images arrivent en surprise, et on apprécie d'autant plus le clin d'œil du chef, son humour, le plaisir qu'il nous donne de découvrir et de décrypter ces petites merveilles qui préfigurent les merveilles du palais :

- 69) *Coquillages et crustacés sur la vague abandonnée... (25)*
- 70) *Les Viandes, volailles et abats :*
*“Sans mot dire, doucement...
à pas de velours, l'automne s'installe...” (8)*

Le premier exemple est une allusion à une chanson de Brigitte Bardot,⁴⁰ le deuxième à une berceuse.⁴¹ Pour une allusion musicale classique, il convient de reprendre l'exemple (58) ci-dessus, dans lequel on pourrait voir, avec un peu d'imagination, une allusion aux premières notes de la cinquième symphonie de Beethoven :⁴²

- 58) *Pom, Pom, Pom, Pomme : Déclinaison autour de la Pomme Verte... (21)*

³⁹ Pour ce genre d'allusions, voir l'article de Farge 2019.

⁴⁰ « La madrague », voir p.ex. <https://www.youtube.com/watch?v=X2DNf3Zrofs>, consulté le 20/09/2016.

⁴¹ « Doucement s'en va le jour », voir p.ex. <http://www.petitstetes.com/comptines/paroles-de-comptines-en-francais/paroles-doucement-sen-va-le-jour.html> (25/01/2016).

⁴² Merci à Sylvain Farge de nous avoir suggéré ce rapprochement.

Dupuy (2009, 23-24) décrit très bien l'attitude du chef qui s'exprime dans ce genre d'exemples :

Intriguer le convive, solliciter non seulement ses sens mais son esprit, [...] proposer au convive une aventure totale, sensuelle mais aussi intellectuelle. [...]

Les mets sont à la fois des devinettes, des poèmes, des musiques... ils ont aussi le mystère et l'évidence miraculeuse des énigmes.

5.3. Mystères et énigmes

C'est donc un élément de poésie que ce vague qui s'insinue dans la carte à travers certains intitulés, qui recourent à l'évocation ou tout simplement au mystère :

71) *Pause Provençale Selon Edouard Loubet (22)*

72) *l'imprévu
autour d'un fruit (23)*

73) *Coup de fusil du moment (6)*

Le dernier exemple est particulièrement évocateur : on visualise bien le chef qui, à l'aube, se transforme en chasseur et parcourt les bois pour remplir les assiettes de ses clients.⁴³ Tous ces intitulés de plats ont ceci en commun qu'ils ne décrivent pour ainsi dire rien, ou tout au plus le type général de plat, dessert ou gibier, et quelquefois encore moins. Nous avons vu au chapitre 3.2 pour les titres de menus que le chef s'assure ainsi une certaine flexibilité, qui lui permettra de suivre des inspirations soudaines lorsqu'il fera ses courses. Certains chefs traduisent cela par une mention « en fonction du marché », d'autres prennent la peine d'inventer des désignations originales comme celles que nous venons de déguster.

Pour le client, ces noms de plats-là allient la poésie et le mystère, combinés à l'idée de l'autorité du chef, à qui il faut bien faire confiance lorsqu'on s'aventure dans son royaume. Mais ils sont importants également pour le rapport qui s'établit entre le cuisinier et le convive, qui bascule ici clairement vers le rapport

⁴³ Une interprétation plus osée rapporterait ce titre à l'expression « se prendre un coup de fusil », ce qui pourrait être une allusion ironique à la cherté des plats...

qu'entretient un artiste avec son public. Le message est clair : déguster ces mets, c'est la même chose que lire des poésies ou écouter de la musique. Le rapport se fait ludique, aussi, puisque les allusions et les énigmes créent une certaine complicité entre celui qui écrit et celui qui lit, celui qui prépare et celui qui déguste.

5.4. Le chef irrévérencieux

Un seul chef – Gilles Goujon, n° 25 – joue une carte très osée. Son menu *Air de fête en Corbières* porte comme sous-titre : *Confiance et plaisirs canaille*.⁴⁴ Et tout au long de sa carte, on perçoit des notes délibérément irrévérencieuses :

- 74) *Casse croûte complètement marteau* (25)
- 75) *J'en pince pour cette purée de pomme de terre au beurre de homard*
La pince à la poêle, un jus à la tomate aux olives Lucques de Bize (25)
- 76) *Chaud froid canaille de thon rouge de Méditerranée*
sur une fine tranche de pain cramat, tête de veau gribiche,
sorbet tomate basilic et réduction de chichoumey (25)

Cette désinvolture rompt le sérieux de la gastronomie de luxe en se permettant des mots d'argot : *marteau*, *canaille*, *en pincer pour*.⁴⁵ Ces termes ne sont pas choisis au hasard, puisqu'ils contribuent à des jeux de mots (le *marteau* qui *casse* la *croûte* ; *j'en pince pour... la pince à la poêle* pour parler d'un homard). On trouve également des allusions, voire une touche d'ironie, puisque les exemples 64 (*surprise d'aubergine virtuelle*) et 69 (*coquillages et crustacés sur la vague abandonnée*) ci-dessus sont également du même chef.

Le dernier exemple que nous citerons est clairement une énigme :

- 77) *Pour celui que je préfère...*
« Tête à queue » pommes rôties, cèpes grillés, vos doigts y pourvoient
(25)

⁴⁴ Voici l'interprétation de Sylvain Farge pour ce titre : « Comme c'est un menu surprise, en fonction du marché, je comprends ceci : moi, chef, je vous propose des plats qui seront assurément inattendus, peu classiques (*canaille*) mais vous pouvez me faire confiance. » (communication personnelle)

⁴⁵ Voir aussi ci-dessous, ex. 78, « *qui joue des coudes* ».

Il s'explique si on sait que ce plat fait partie du « Menu Homard ». En voici l'explication avancée par Sylvain Farge :

Je pense, comme c'est dans le menu « homard », qu'il s'agit de la manière de présenter le homard, sûrement en rond, la queue au niveau de la tête : ceci expliquerait du coup *pour celui que je préfère*, manière de dire que c'est la préparation préférée du restaurateur, d'une part, et *vos doigts y pourvoient*, car le homard, on le mange avec les doigts s'il n'est pas décortiqué. (communication personnelle)

C'est surtout la référence explicite aux doigts qui touchent la nourriture qui constitue une transgression consciente, la rupture d'un tabou.⁴⁶

Du point de vue linguistique, ces procédés de l'irrévérence, de la désinvolture, correspondent à la descente du piédestal, au chef qui peut se permettre une certaine familiarité et un certain clin d'œil car sa légitimité – il n'a pas moins de cinq toques – ne risque pas d'être mise en cause.

5.5. Personnes évoquées

Là où le chef travaille sur sa relation personnelle avec le client, il le fait souvent, et de manière plus ou moins explicite, à travers les personnes évoquées dans la carte. Ces personnes peuplent l'entourage du chef, son passé et son imaginaire. Ils évoquent le monde dans lequel il se meut, un monde que le client commence à entrevoir à travers ces références ; cela peut aller, d'ailleurs, du « name dropping » jusqu'aux confidences les plus intimes.

Cette personnalisation de la carte joue un rôle important pour le lien émotionnel qui se crée avec le chef à travers la visite dans son restaurant. Il ne s'agit pas que de consommer un produit – fût-il d'excellente qualité – mais bien d'entrer dans un univers exquis et intime dans lequel le convive a l'honneur d'être admis.

⁴⁶ Cet exemple est par ailleurs l'une des très rares occurrences de la deuxième personne du pluriel, du « vous » de l'adresse directe au client, que nous trouvons dans notre corpus.

5.5.1. Maîtres et modèles

L'idéologie de la tradition fait que le chef n'hésite pas à se réclamer de ses maîtres, cuisiniers célèbres, qu'il a connus personnellement et auxquels il rend hommage en leur dédiant un plat qui rappelle leur souvenir :

- 78) *En hommage à Roger Vergé, « Le Poupeton », fleur de courgette chrystal, farcie d'un sorbet homard, marinade « qui joue des coudes » mangues et agrumes (25)*
- 79) *TIRAMISU, comme le faisait Paolo en Italie (2)*

5.5.2. Collaborateurs et sous-traitants

Lorsque la carte cite des collaborateurs du restaurant ou des sous-traitants et fournisseurs, l'idée n'est pas celle d'un hommage, mais bien celle du « fait maison » (voir la première personne du pluriel « notre ») et de la présence de spécialistes, comme le serait par exemple un sommelier pour les vins. Ce sont en effet le choix des vins, mais aussi les desserts et en règle générale les fromages qui sont ainsi sous-traités par des spécialistes.

- 80) *Les Gâteries de Notre Pâtissier (22)*
- 81) *CHARIOT DE FROMAGES / Philippe Olivier (26)*
- 82) *FROMAGES La dégustation de chez Xavier (17)*

5.5.3. Le chef lui-même (à la troisième personne)

C'est le propre du prestige d'un grand chef qu'il a aussi le droit de se citer lui-même dans sa carte, pour les « plats signature », plats qu'il a créés et qui sont devenus célèbres. Il le fait d'habitude à la troisième personne, à travers son nom entier, quelquefois à travers son prénom – et rarement aussi à la 1^e personne du singulier (« mon ») :

- 83) *Tourte de Langoustine Estivale
Plat Signature de Christian LHERM (9)*

- 84) *Betterave Rouge Soufflée en Sucre*
 « **Pêché Mignon d'Edouard** » un Régal Epicé
Pulpe de Pruneaux & Coulis de Cassis au Laurier (22)
- 85) *L'incontournable tarte au chocolat **Christian Constant** (6)⁴⁷*
- 86) *Loup de Ligne à l'Unilatérale*
 « **Souvenir de mon Enfance des Côtes Corses** »
Légère Infusion à la Sauge et Chips d'Orange (22)

La référence au chef à la troisième personne conserve les distances entre l'expert et les profanes ; d'autres moyens de l'énonciation, comme le possessif de la 1^e personne, sont susceptibles de les rapprocher. C'est en ce sens que l'exemple (86) fait transition vers le paragraphe suivant.

5.5.4. Les ancêtres, la famille (« mon, ma »)

Essentielle pour le rapport entre cuisinier et convives, l'évocation des « Anciens », de la famille, se fait en général à la première personne du singulier, non pas du pronom personnel, mais bien du possessif (« *mon, ma* ») – procédé linguistique rare et saillant, dont on n'abuse pas mais que l'on place à un ou deux endroits bien précis de la carte, qu'il est censé valoriser de par son côté intime et subjectif :⁴⁸

- 87) *Filet de Chevreuil Saisi et Simple Jus de Cuisson*
Pomme Calville Blanche Sautée à l'Immortelle
*Cassolette **de mon Grand-Père Yvon**⁴⁹ (22)*
- 88) *HOMARD BLEU / **Hommage à mon Papa** (26)*

Le client reçoit ici les confidences personnelles du chef, c'est comme s'il avait connu les personnes invoquées – il est traité comme le serait un ami de la famille.

⁴⁷ À remarquer l'adjectif valorisant antéposé (voir chapitre 4.1), appliqué ici, non pas à un plat traditionnel, mais à un mets classique de la maison.

⁴⁸ Voir aussi ex. 52 : « *Gratin de ma Grand-Mère* »

⁴⁹ Le menu s'appelle *MENU HOMMAGE À YVON*.

5.6. Initiation et connivence (le « je », enfin !)

En conclusion nous citerons un menu linguistiquement exceptionnel, qui joue sur toutes les gammes présentées tout en les transgressant allégrement, y mêlant verbes conjugués, phrases narratives, évaluations personnelles, évocations poétiques : le traditionnel menu de restaurant revu, corrigé et réinventé.

L’auteur de ce menu qui jette par-dessus bord toutes les conventions, Gérard Passadat, est en effet un véritable poète, parfaitement conscient des correspondances qui peuvent s’établir entre le raffinement d’un menu et le raffinement linguistique de sa description.

Le terme de « palier » que Passadat adopte pour ses menus est une allusion à sa grande passion, la plongée sous-marine,⁵⁰ et le fait qu’il y ait plusieurs paliers indique des plongées très profondes, des immersions complètes dans cet élément à part que constituent les goûts et les saveurs.

C’est pour le « Deuxième Palier », et donc pour ses plats les plus exquis, que Gérard Passadat réserve toute sa virtuosité linguistique. C’est là qu’il investit tout son poids d’interventions personnelles, à la première personne, et de confidences culinaires intimes, si bien que chaque intitulé raconte une petite histoire personnelle.⁵¹ Les poissons, par exemple, sont tous identifiés à travers le nom du pêcheur ou du bateau de pêche : ainsi le chef affirme son appartenance à la communauté marine de Marseille. Le client qui lit ce menu et reçoit ces confidences se sent propulsé au rang d’ami, de parent, d’intime de la famille. La virtuosité du chef s’exprime à travers la référence à la grand-mère et à la tante (1^{er} et 2^e plat), qui l’ont initié aux secrets (1^{er} et 5^e plat) de la cuisine, à travers l’allusion à son bon plaisir et à ses inspirations soudaines (3^e plat), à travers ses évocations poétiques et sensuelles (2^e, 3^e, 4^e et 5^e plat), et finalement à travers la rime et les alexandrins qui marquent la description du 4^e plat (« *Le Rouget de Roche* »).

Qui ne succomberait pas à cet art culinaire du verbe, à la poésie sensuelle de cette cuisine ?

Ex. 89 : Gérard Passadat – Le Petit Nice, Marseille, 4 toques (n°18)

⁵⁰ Merci à Maxime Michaut pour cette indication.

⁵¹ C’est le « storytelling » repéré par Dupuy (2012, 107-108).

DEUXIÈME PALIER

Le Loup Lucie Passadat

(la pierre angulaire de ma cuisine. Mon premier plat en l'honneur de ma grand-mère).
Grâce à la pêche de Félix et Gros Louis.

La Daurade Nia

(ou le denti selon l'arrivage. De ma tante, j'ai percé un long secret de braisage pour ce jus. Le poisson est juste grillé, puis cuit lentement.
Intensité des sucs et de la chair).
Grâce à la pêche d'Alain.

Le Poisson Entier

(pagre, pageot, canthe, chapon galinette... La mâche de ses chairs est sublimée selon mon envie, par une cuisson marquée, suc de fenouil ou une cuisson au gros sel, bouillon clair fumé).
Grâce à la pêche des deux Georges.

Le Rouget de Roche

(en cru, en nage d'anis étoilé, en entier. Il est la mer, la roche, la Méditerranée).
Grâce à la pêche de Henry.

Le Homard Abyssal

(cuisson nacrée dans sa coque, accompagné de son bouillon gingembre au secret du Bateau Corsaire).
Grâce au Bateau Corsaire.

6. Conclusion

C'est donc entre tradition et créativité que les cartes de menus doivent se positionner tout en gardant un équilibre, et le premier lieu de choix stylistiques sera la structure générale avec les titres des rubriques. Par rapport à la suite classique, calquée sur celle du repas, les innovations portent le plus souvent sur la forme (les intitulés), et très rarement sur le contenu (choix et agencement des rubriques). Dans les noms des menus spéciaux, par contre, on voit s'affirmer la personnalité et la créativité du chef, se déployer le style individuel, voire la poésie. Certains chefs placent également sur leur carte des déclarations programmatiques, expliquant en quelques lignes leur philosophie et leur façon très personnelle de voir la cuisine.

Ce sont pourtant les intitulés de plats qui constituent la plus grande partie de la carte, et c'est là que la volonté stylistique des chefs étoilés s'exprime et se définit. Les « classiques » pratiquent l'hypotaxe (*A et B avec X et Y*), activant les ressorts les plus complexes de la syntaxe nominale ; les « modernes » préfèrent la parataxe, voire l'asyndète (*A, B, C*), séparant les éléments du plat par des slashes ou par des virgules. L'essentiel est de faire valoir le plat et celui qui l'a créé.

Dans la riche gamme des procédés de valorisation, c'est la recherche de complexité qui frappe tout d'abord, car la complexité du nom du plat correspond au raffinement de son élaboration. C'est pourquoi les descriptions se font toujours plus explicites, précisant les ingrédients, leur origine et leur préparation – ce qui permet de satisfaire, rarement, la soif d'exotisme, et beaucoup plus souvent, la nostalgie de la cuisine locale et du « fait maison ».

À cela s'ajoute une deuxième tendance, celle vers l'originalité, qui correspond à l'aspiration des chefs à créer du nouveau, du jamais vu, du jamais goûté – ce à quoi la langue ne peut répondre que par du jamais dit, de l'inouï. C'est là que la poésie proprement dite entre en cause : allusions, métaphores, humour et irrévérence... jusqu'à une sorte d'érotisme des noms de plats qui se font parfois délibérément vagues, recourant à l'évocation, ou tout simplement au mystère.

Ces moyens linguistiques exceptionnels brisent le cadre traditionnel de la carte comme moyen d'information, ils donnent lieu à un mode de réception poétique et quelquefois ludique. Ils constituent une sorte de clin d'œil au client, tout comme les références aux personnes qui peuplent le monde du chef et que le client apprend à connaître à travers les évocations qui se retrouvent dans les intitulés de menus ou de plats. A ne pas oublier les jeux avec l'énonciation, dans lesquels la première personne apparaît aux points cruciaux du menu, ce qui peut aller jusqu'aux confidences personnelles, là où le client se transforme en initié, en proche, en ami de la famille. La noblesse de l'acte gastronomique est ainsi reportée sur ceux qui savent apprécier les mets exquis par lesquels le chef a su traduire ses sensations les plus intimes.

Nous terminerons par un petit montage poétique réalisé à partir de la carte de Gérard Passadat (ex. 89) :

Intensité des sucs et de la chair
La mâche de ses chairs est sublimée
Il est la mer, la roche, la Méditerranée

Bibliographie

- Braun, Richard (2009): *Condimentos lingüísticos. Estrategias de revalorización en denominaciones de platos en cartas de menú electrónicas españolas*. Mémoire de maîtrise, université d'Innsbruck
- Cadeddu, Joseph / Kauffer, Maurice / Keromnes, Yvon (éds.) (2019): *La gastronomie à l'ère numérique. Regards linguistiques et économiques sur l'Allemagne, la France et l'Italie*. Tübingen: Stauffenburg
- Calabrese, Laura / Rosier, Laurence (éds.) (2013): *Le manger et le dire = Degrés* 41/154-155
- Dupuy, Jean-Philippe (2009): Rhétorique du menu gastronomique. Dans: *Communication & langages* 160, 19-33
- Dupuy, Jean-Philippe (2012): *Colors of caviar*: le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique. Dans: *Sociétés & Représentations* 34, 99-111
- Escoffier, Auguste (1922/1996): *Le livre des menus. Complément indispensable du guide culinaire*. Paris: Éditions du Félin
- Farge, Sylvain (2019): Le discours végétal des chefs: vers une nouvelle légitimité ? Dans: Cadeddu / Kauffer / Keromnes, 243-260
- Farge, Sylvain / Lavric, Eva (2017): Eine Semiotik französischer Speisekarten. Von der Nullstufe zur individuellen Positionierung – oder: Jedem Küchenchef seine eigene „Mythologie“ im Barthes'schen Sinn. Dans: Szczek / Kałasznik, 191-213
- Farge, Sylvain / Lavric, Eva (2018): Le chef artiste, le convive complice : cartes et sites des restaurants gastronomiques français, allemands et autrichiens. Dans : Verdier / Parizot, 235-270
- Kauffer, Maurice (1993): *La composition nominale en allemand. Étude linguistique et statistique des cartes de restaurants*. Göppingen : Kümmerle
- Kauffer, Maurice (2015): Le discours gastronomique en français et en allemand : complexité des désignations et des groupes nominaux. Dans: Lavric / Pöckl, 257-271
- Lavric, Eva (2009): Gastronastics: Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus. Dans: Lavric / Konzett, 29-42
- Lavric, Eva (2019): Pour une poétique des intitulés de plats français. Dans: Cadeddu / Kauffer / Keromnes, 55-79
- Lavric, Eva / Konzett, Carmen (éds.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt/M. et al.: Peter Lang

- Lavric, Eva / Pöckl, Wolfgang (éds.) (2015): *Comparatio delectat II*. Frankfurt/M. et al.: Peter Lang
- Merten, Pascaline (2013): Petit panaché de qualificants sur lit de syntaxe nominale, coulis de comparatisme et arôme de diachronie. Dans: Calabrese / Rosier, 1-22
- Oberwalder, Irmgard (2008): *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. Aspects linguistiques et discursifs des cartes de restaurants*. Mémoire de maîtrise, université d'Innsbruck
- Riley-Köhn, Sibylle (1999): *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt/M. et al. : Peter Lang
- Rossette, Fiona (2013): Sur les titres de plats anglais: quelle 'mise en bouche' ? Quelques remarques contrastives anglais / français. Dans: Calabrese / Rosier, 1-16
- Szczek, Joanna / Kałasznik, Marcelina (éds.) (2017): *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I*. Sonderheft 24 der Zeitschrift "Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung", Landau: Verlag Empirische Pädagogik
- Stengel, Kilien (éd.) (2020): *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels*. Paris: L'Harmattan
- Verdier, Benoît / Parizot, Anne (éds.) (2018): *Du sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies*. Reims: ÉPURE

Annexe : Corpus :

Guide Gault & Millau France. L'expert gourmand, Gault & Millau, Paris, 2015

N°	Nom du rest.	Chef	Lieu
2 toques			
1	Monsieur Jean	Gaëtan Citerne	Lille
2	La Suite	Johan Leclerre	La Rochelle
3	Le Vanteaux	Christophe Aubisse	Limoges
4	Le Pot-au-Feu	Annette Denis	Belfort
5	L'Orangerie du Château	Jean-Marc Molveaux	Blois
6	Le Violon d'Ingres	Christian Constant	Paris
3 toques			
7	Le Bénaton	Bruno Monnoir	Beaune
8	Les Ducs de Lorraine	Stéphane Ringer Claudy Obriot	Epinal
9	Les Trois Dômes	Christian Lherm	Lyon
10	Une Île	Gérard Bossé	Angers
11	Ivan Vautier	Ivan Vautier	Caen
12	Le Bistro des Saveurs	Thierry Schwartz	Obernai

N°	Nom du rest.	Chef	Lieu
4 toques			
13	Georges Blanc	Georges Blanc	Vonnas
14	Buerehiesel	Eric Westermann	Strasbourg
15	Château Cordeillan-Bages	Jean-Luc Rocha	Paulliac
16	L'Atlantide	Jean-Yves Guého	Nantes
17	Michel Sarran	Michel Sarran	Toulouse
18	Passedat – Le Petit Nice	Gérald Passedat	Marseille
19	Le Grand Véfour	Guy Martin	Paris
20	Maison Decoret	Jacques Decoret	Vichy
5 toques			
21	L'Atelier Jean-Luc Rabanel	Jean-Luc Rabanel	Arles
22	Restaurant Édouard Loubet	Édouard Loubet	Bonnieux
23	L'Amphitryon	Jean-Paul Abadie	Lorient
24	Le Pré Catelan	Frédéric Anton	Paris
25	Auberge Du Vieux Puits	Gilles Goujon	Fontjoncouse
26	L'assiette champenoise	Arnaud Lallement	Tingueux

Univ.-Prof. Dr. Eva Lavric
Institut für Romanistik
Universität Innsbruck
Innrain 52
A-6020 Innsbruck
Mél: eva.lavric@uibk.ac.at
<http://www/uibk.ac.at/romanistik/personal/lavric>