



HAL
open science

De la "morue" dans tous ses états : l'emploi de quelques termes français, norvégiens et portugais dans le discours gastronomique et culinaire français

Machteld Meulleman

► **To cite this version:**

Machteld Meulleman. De la "morue" dans tous ses états : l'emploi de quelques termes français, norvégiens et portugais dans le discours gastronomique et culinaire français. Eva Lavric; Cornelia Feyrer; Carmen Konzett-Firth. Le vin et ses émules: Discours œnologiques et gastronomiques, Frank & Timme, 2022, 978-3-7329-0808-0. hal-03576522

HAL Id: hal-03576522

<https://hal.science/hal-03576522>

Submitted on 23 Nov 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Machteld Meulleman

De la *morue* dans tous ses états : l'emploi de quelques termes français, norvégiens et portugais dans le discours gastronomique et culinaire français

Résumé :

Cette contribution a pour objectif d'étudier le champ lexical du *gadus morhua*. Un tour d'horizon lexicographique des termes trouvés dans les dictionnaires norvégien, portugais et français révèle des différences intéressantes entre les trois langues. Ainsi, le norvégien connaît un nombre relativement important de termes qui distinguent de façon claire entre différentes variétés de l'espèce *gadus morhua*, ainsi qu'entre plusieurs types de traitement de conservation. A l'opposé, le portugais ne recourt qu'au terme unique de *bacalhau* pour désigner l'espèce de poisson en question, sa variété traitée pour conservation à la portugaise (par salaison et séchage), ainsi que les préparations culinaires auxquelles il donne lieu. Le français connaît, pour sa part, plusieurs termes, qui se caractérisent tous par une ambiguïté marquée, notamment dans le cas de *cabillaud* et *morue*, tant au niveau des espèces désignées que du traitement de conservation éventuel subi par le poisson. L'analyse empirique de ces deux termes dans un corpus d'articles de vulgarisation à visée explicative dans le domaine de la gastronomie met en évidence que dans ce genre discursif, ces deux termes s'utilisent d'une façon bien plus spécifique : ils désignent exclusivement l'espèce *gadus morhua* et s'opposent de façon tranchée en fonction du traitement subi : le terme de *cabillaud* est réservé au poisson frais, alors que celui de *morue* ne désigne que sa variante traitée. Ce sont les emprunts au norvégien et au portugais qui introduisent dans ces textes des distinctions plus techniques. Ainsi, le terme norvégien de *skrei* entraîne des développements détaillés sur les qualités gastronomiques de cette variété d'excellence, alors que le *bacalhau* permet d'aborder la façon typiquement portugaise de conserver le poisson ou encore des façons traditionnelles de le préparer. Dans les recettes culinaires, relevant d'un genre informatif, les termes de *cabillaud* et de *morue* se comportent de façon encore différente : *cabillaud* sert souvent d'hyperonyme pour le poisson blanc (tel que le lieu noir), alors que *morue* désigne l'espèce *gadus morhua*, qu'il s'agisse du poisson frais ou traité. Les emprunts à l'espagnol et au portugais ne figurent que dans des titres de recettes typiquement ibériques, alors que l'emprunt norvégien apparaît dans les titres et listes d'ingrédients dans son acception originale norvégienne désignant la variété supérieure de *gadus morhua*. En conclusion, la comparaison de l'emploi des termes du champ lexical français du *gadus morhua* dans des dictionnaires, des articles explicatifs à visée

vulgarisatrice et des recettes de cuisine met en lumière l'importance d'étudier les propriétés sémantiques des termes en prenant en compte les caractéristiques spécifiques des différents genres textuels dans lesquels ils apparaissent.

Mots clés : morue, emprunts, pratiques discursives culinaires et commerciales, opacité-transparence

Abstract:

The aim of this contribution is to shed light on the meaning of terms used to refer to cod fish (*gadus morhua*). A lexicographic overview of the main terms found in Norwegian, Portuguese and French dictionaries reveals interesting differences between these three languages. In Norwegian a fairly large number of terms distinguish clearly between terms referring to the fish species and different preservation treatments, while in Portuguese there is only one single term in order to refer to the cod species, their preservation treatment, and dishes involving cod as their main ingredient. In French there are several terms, which all evidence an ambiguity between several fish species and preservation treatments, especially *cabillaud* and *morue*. An empirical analysis of these two French terms in explicative texts of vulgarization on gastronomy shows that they are both used in a much more clear-cut way: they exclusively refer to the *gadus morhua* species and they are clearly distinguished according to the fish preservation treatment: *cabillaud* refers only to fresh cod, while *morue* is used for dried or salted cod. It is the Norwegian and Portuguese loanwords that allow to introduce more technical distinctions, the Norwegian *skrei* denoting the highest quality of cod in gastronomic terms and the Portuguese *bacalhau* referring to a specific preservation treatment or traditional dish. In the informative text genre of culinary recipes, however, the terms *cabillaud* and *morue* are used in yet another way: the former tends to be used as an umbrella term denoting whitefish (especially coalfish), while the latter denotes all consumable varieties of cod, be it fresh, dried or salted. Spanish and Portuguese loanwords are used as titles for typical Iberian recipes, while *skrei* appears in its original Norwegian meaning. To sum up, the comparison of the use of the French terms referring to cod in dictionaries, explicative-vulgarizing gastronomic articles and culinary recipes revealed the importance of studying the meaning of terms within the textual genres in which they occur.

Keywords: cod fish, loanwords, culinary and commercial discursive practices, opacity-transparency

1. Introduction¹

Loin d'être le poisson banal, voire le « poisson du pauvre » d'autrefois, la morue peut aujourd'hui être considérée comme un poisson dont la réputation gastronomique n'est plus à faire. Notamment le *skrei* norvégien, roi des cabillauds, a été préparé à plusieurs reprises lors du Bocuse d'Or. Eu égard à la grande popularité de ce poisson de mer dont certaines recettes sont de grands classiques de la cuisine internationale (*brandade de morue*, *bacalhau à braz*, *bacalao al pil-pil*, etc.), il n'est pas étonnant que les termes utilisés pour désigner ce poisson souvent d'origine nordique ont voyagé et présentent une grande complexité lexicale et discursive. Celle-ci est due, d'une part, à la richesse d'espèces consommables dans la famille des gadidés autres que la *morue* (tels que l'*églefîn* ou le *lieu* par exemple) et, d'autre part, au fait qu'il existe un grand nombre de façons de traiter et de préparer le poisson en question, dont certaines sont plutôt nationales et d'autres internationales, ce qui fait que les équivalences interlinguistiques posent souvent des difficultés. Ainsi, le terme espagnol *bacalao skrei* désigne une espèce particulière de morue, alors que le terme *bacalao* apparaît dans les recettes norvégiennes pour référer à une certaine façon de préparer différentes variétés de poissons. Si le portugais oppose le *bacalhau* au *bacalhau fresco*, le français distingue traditionnellement entre *cabillaud* (frais) et *morue* (salée et séchée). Cependant, l'on voit apparaître de plus en plus l'appellation *morue fraîche* permettant d'éviter les connotations industrielles liées à l'élevage du cabillaud.

Notre contribution propose d'étudier le champ lexical français du *gadus morhua* de la classification de Linné, tout en prenant en compte les éventuels emprunts aux autres langues, notamment au norvégien (langue dont les locuteurs sont impliqués dans la pêche et production de ce poisson) et au portugais (langue dont les locuteurs sont parmi les plus grands consommateurs du monde). Notre étude se déroulera en deux étapes : après un petit tour d'horizon lexicographique des termes principaux liés à la morue, nous proposerons une modeste analyse empirique qui s'intéressera à l'emploi de ces termes en

¹ Nous tenons à remercier la Professeure Françoise Canon-Roger pour nos stimulants échanges au sujet de la terminologie ainsi que pour sa lecture attentive du texte qui nous a permis de corriger plus d'une erreur.

contexte, tant dans des articles de vulgarisation à visée explicative dans le domaine de la gastronomie que dans des recettes de cuisine de nature essentiellement informative-instructive.

2. Etude lexicographique

Dans cette partie lexicographique, nous regarderons quels sont les différents termes que l'on trouve dans les dictionnaires et ce qu'ils désignent. Nous avons choisi de regarder trois langues, le norvégien, le portugais et le français.

2.1. Norvégien

En norvégien, il existe une grande variété de termes désignant le *gadus morhua* et ses produits, parmi lesquels *torsk* et *skrei* désignent l'espèce². D'après le dictionnaire du Språkrådet, le premier terme désigne l'espèce en général et le second les exemplaires adultes et nomades de cette espèce, qui se sont déplacés au large des côtes.

torsk

fisk av torskefamilien, *Gadus morhua*

'poisson de la famille de la morue, *Gadus morhua*'

skrei

I flokk som farer fram

'ensemble qui avance'

II gyteferdig torsk (som samler seg på kystbankene om vinteren og våren)

'morue prête à se reproduire (qui se rassemble au bord des côtes pendant l'hiver et au printemps)'

Ensuite, le dictionnaire contient également toute une série de termes désignant des poissons ayant subi différents processus de traitement traditionnel en Norvège qui sont applicables à différentes espèces. Ainsi, le *klippfisk* désigne le poisson ayant subi le nettoyage, salage et séchage, alors que le *tørrfisk* et le

² Pour le norvégien, nous retenons la graphie du *bokmål*, qui correspond à la graphie la plus courante du norvégien.

stokkfisk désignent le poisson séché au vent sans avoir été salé. Enfin, le *lutefisk* désigne du poisson séché, puis ramolli dans une solution chimique lui permettant de reprendre son volume d'avant séchage.

klippfisk

flekt, saltet og tørket fisk, særlig torsk
'poisson vidé, salé et séché, en particulier la morue'

tørrfisk

usaltet, vindtørket fisk
'poisson non-salé, séché au vent'

stokkfisk

fisk som er tørket på hjell, tørrfisk
'poisson qui a été séché sur un séchoir, *tørrfisk*'

lutefisk

tørrfisk som er bløtt i lut
'*tørrfisk* qui a été ramolli dans une solution d'hydroxide de sodium'

Enfin, l'on trouve également l'emprunt espagnol *bacalao* ou *bakalao* désignant une façon particulière de préparer le poisson séché, pas nécessairement d'une espèce particulière, avec pommes de terres, tomates et oignons.

bacalao, bakalao

(fra spansk egentlig 'torsk') matrett laget av utvannet klippfisk med poteter, løk, tomater og krydder i olje
'(de l'espagnol désignant en fait la 'morue') plat préparé de *klippfisk* dessalé avec patates, oignons, tomates et huile pimentée'

Le norvégien connaît donc un nombre relativement important de termes dans le domaine du cabillaud-morue, tant au niveau des espèces que des traitements appliqués pour les conserver. En revanche, pour désigner des plats particuliers, l'on ne trouve qu'un emprunt à l'espagnol.

2.2. Portugais

En portugais, l'on ne trouve qu'un seul terme dans les dictionnaires, à savoir *bacalhau* qui, d'après le *Dicionário infopédia da Língua Portuguesa*, peut désigner à la fois l'espèce *gadus morhua* (1), la chair séchée ou salée du poisson telle qu'elle est utilisée dans l'alimentation (2) et les plats préparés à base de ce poisson comme ingrédient principal (3).

1. ICTIOLOGIA (*Gadus morrhua*) peixe teleósteo, demersal, da família dos Gadídeos, pode atingir cerca de dois metros de comprimento e tem coloração acastanhada ou esverdeada, com manchas no dorso e mais clara na zona ventral, boca grande, com barbilho na mandíbula inferior e três barbatanas dorsais, duas ventrais e uma caudal, sendo habitualmente encontrado nos mares frios do hemisfério norte; bacalhau-do-atlântico

2. a carne desse peixe, seca ou salgada, usada na alimentação

3. CULINÁRIA qualquer prato em que esse peixe é o ingrediente principal

‘1. ICTHYOLOGIE (*Gadus morrhua*) poisson téléostéen, démersal, de la famille des Gadidés, peut atteindre près de deux mètres de longueur et est de coloration marron ou verte, avec des taches sur le dos et plus claire dans la zone ventrale, bouche grande, avec barbillon sur la mâchoire inférieure et trois nageoires dorsales, deux ventrales et une caudale, se trouvant habituellement dans les mers froides de l'hémisphère nord ; morue de l'Atlantique

2. la chair de ce poisson, séchée ou salée, utilisée dans l'alimentation

3. CUISINE n'importe quel plat dans lequel ce poisson est l'ingrédient principal’

Contrairement au norvégien, le portugais ne recourt donc qu'à un seul terme pour désigner tout ce qui est en rapport avec la morue, que ce soit pour désigner l'espèce, la conservation du poisson ou les plats préparés le comprenant.

2.3. Français

Pour ce qui est du français, l'on trouve quatre termes dans les dictionnaires, à savoir *cabillaud*, *morue*, *merluche* et *stockfish*. Etant donné que notre étude empirique portera sur le français, nous nous référons dans cette partie à plusieurs dictionnaires. D'après le *Larousse en ligne*, le terme de *cabillaud* correspond au nom commercial de la *morue fraîche*. Cependant, tant *Le Nouveau Petit Robert de la Langue française (NPR)* que le *Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)*, nous apprennent que *cabillaud* désigne en principe l'églefin, espèce de poisson de mer de chair blanche de la famille des gadidés (appelé *haddock*

lorsqu'il est fumé). Cette espèce de poisson n'appartient pas au *gadus morhua* mais est assez proche de lui en termes de saveur.³ Le *NPR* donne la signification de 'morue fraîche', après celle d' 'églefin', alors que le *TLFi* la présente comme une remarque, suggérant ainsi qu'il s'agit d'une appellation impropre.

cabillaud (*Larousse en ligne*)

– Nom commercial de la *morue fraîche*.

cabillaud (*NPR*)

– Églefin – Morue fraîche. *Filets, œufs de cabillaud*.

cabillaud (*TLFi*)

– *ICHTYOL*. Églefin

– Rem. Désigne souvent la morue fraîche

Pour ce qui est du terme de *morue*, les trois dictionnaires mentionnés s'accordent sur le fait qu'il s'agit d'abord d'une espèce de poisson de mer particulière, sans toutefois mentionner son nom latin (*gadus morhua*)⁴, avant de mentionner les différents traitements possibles avant consommation. Tous donnent le terme de *cabillaud* pour désigner sa variante fraîche, mais l'appellation *morue fraîche* ou *franche* est absente du *Larousse en ligne*. Seul le *TLFi* nous apprend à travers les exemples illustratifs qu'il s'agit traditionnellement d'un poisson de consommation populaire. Enfin, le *NPR* et le *TLFi* donnent comme seconde acception de *morue*, la possibilité de désigner d'autres espèces de poissons proches, en précisant l'espèce par l'ajout d'un adjectif qualificatif telle que *noire* ('églefin') ou *longue* ('lingue', 'molve').

morue (*Larousse en ligne*)

– Gros poisson des mers froides, consommé frais sous le nom de *cabillaud*, salé sous le nom de *morue verte*, séché sous le nom de *merluce*, et du foie duquel on tire une huile riche en vitamines A et D. (Longueur jusqu'à 1,50 m ; famille des gadidés.)

morue (*NPR*)

³ Le même *TLFi* définit l'*églefin* comme suit : « Poisson de mer de couleur grisâtre, voisin de la morue mais plus petit, dont la chair est blanche et savoureuse ».

⁴ Nous reproduisons ici exclusivement les acceptions relevant du domaine ichthyologique, en excluant les usages populaires et péjoratifs liés à la prostitution notamment féminine.

- 1. Grand poisson (*gadidés*), qui vit dans les mers froides. *Banc de morues. Pêche à la morue.* [...] – *Morue fraîche, franche* > **cabillaud**. *Morue séchée* > **merluche, stockfisch**. *Morue verte*, salée mais non séchée. *Dessaler de la morue. Huile de foie de morue. Brandade de morue. Beignets de morue* > **acra**. – *Morue noire* > **églefin**. [...]

morue (TLFi)

- 1. Grand poisson de mer du genre gade, vivant dans les eaux froides et faisant l'objet d'une pêche intensive et d'un commerce important. *Un banc de morues; morue fraîche, salée; morue séchée* (synon. *merluche, stockfisch*); *filets de morue; brandade de morue. D'autres (...) tâchent d'attraper dans leurs filets des saumons pour les gourmets et de la morue pour les pauvres* (FLAUB., *Corresp.*, 1846, p.360). *À la campagne et même dans bien des villes éloignées des centres de production, les seules espèces [de poissons] consommées régulièrement étaient le hareng saur ou la morue salée* (BOYER, *Pêches mar.*, 1967, p.103): [...]
- *COMM., PÊCHE*
 - ◆ *Morue franche*. Morue fraîche, cabillaud. (Dict. XIX^e et XX^e s.).
 - ◆ *Morue sèche*. Morue salée et séchée. *On donne souvent le nom de merluche à la morue sèche et à la morue salée* (BAUDR. *Pêches* 1827, p.316).
 - ◆ *Morue blanche*. Morue séchée rapidement et salée (d'apr. *Ac. Gastr.* 1962).
 - ◆ *Morue noire*. Morue séchée lentement (d'apr. *Ac. Gastr.* 1962).
 - ◆ *Morue verte*. Morue simplement salée et non séchée. [...].
 - ◆ *Poignée de morues*. « Deux morues attachées ensemble » (*Lar. 19e-Lar. encyclop.*).
- 2. [Suivi d'un adj. ou d'un compl. déterminatif pour désigner, dans la lang. commune, diverses espèces de poissons]
 - Morue longue*. Lingue, molve (*infra rem.* 2).
 - Morue noire, morue de saint-Pierre*. Églefin. *Sur nos côtes on pêche aussi la morue ou églefin* (*Lar. mén.* 1926).

Quant au terme de *stockfisch*, les trois dictionnaires pris en considération donnent une même définition, « morue séchée à l'air », suivie d'une extension à d'autres types de poissons. Là où dans le *Larousse en ligne* et le *TLFi*, le traitement de séchage sans salaison correspond à la définition du *stokkfisk* norvégien, le *NPR* s'écarte de cette définition d'origine pour désigner le poisson « salé et séché » (traitement habituel du *bacalhau* à la portugaise).

stockfisch (Larousse en ligne)

- Morue séchée à l'air.

- Poisson séché, en général.

stockfisch (NPR)

- Morue séchée à l'air. Poisson salé et séché. *Un, des stockfisch ; du stockfisch.*

stockfisch (TLFi)

- Morue séchée à l'air ; *p. ext.*, poisson séché. [...].
Rem. Le mot est surtout en usage, de nos jours, en Provence, notamment sous la var. *stoquefiche* [...].

Enfin, pour ce qui est du terme de *merluche*, les dictionnaires consultés insistent avant tout sur un traitement de séchage, subi soit spécifiquement par la morue (*Larousse en ligne*), soit par différentes espèces de poisson appartenant aux gadidés (*NPR* et *TLFi*). A la différence du *stockfisch*, il n'est pas précisé que le séchage de la *merluche* doit se faire à l'air (donc au vent comme en Norvège), seul le *TLFi* spécifiant que celui-ci se fait « au soleil ». Pour le *Larousse en ligne* et le *TLFi*, le terme de *merluche* peut également désigner d'autres poissons, notamment le *merlu(s)*, sans que ceux-ci aient subi de traitement de séchage, alors que le *NPR* mentionne bien le merlu mais uniquement sous sa variante séchée.

merluche (Larousse en ligne)

- Nom commercial commun à divers poissons de la famille des gadidés, notamment au merlu et à la lingue.
- Morue séchée, mais non salée.

merluche (NPR)

- Morue, merlu ou poisson du genre gade, vendus séchés et non salés.

merluche (TLFi)

- A. Préparation alimentaire consistant en merlus, morue ou poisson du même genre, séchés au soleil et non salés. *Brandade de merluche*. [...]
- B. Synon. de *merlus* [...] la merluche G[adus] merluccius (CUVIER, *Anat. comp.*, t.5, 1805, p.275).

En conclusion, face à une certaine profusion de termes assez clairement définis en norvégien ou au contraire l'existence d'un seul terme hautement polysémique en portugais, le français recourt à quatre termes désignant différentes espèces de

poisson de la famille des gadidés, ayant subi ou non différents traitements de conservation possibles. Il en résulte une certaine ambiguïté générale. Aucun des termes relevés ne désigne toutefois des plats spécifiquement préparés à base de morue.⁵ Dans ce qui suit, nous allons nous concentrer sur la terminologie française, en nous demandant si et comment ces termes sont utilisés dans le discours gastronomique et culinaire. Sont-ils employés de façon confuse ou y-a-t-il au contraire des distinctions habituellement opérées ? Les termes norvégiens et portugais sont-ils employés dans la langue française pour désambiguïser des termes ambigus ? Ce sont ces questions-là qui guideront notre analyse empirique.

3. Analyse de corpus

Dans cette partie empirique, nous analyserons l'usage des différents termes désignant le *gadus morhua* dans un corpus français. En accord avec les recommandations de Gautier (2018), qui souligne la nécessité d'étudier les termes de la gastronomie dans leur « ancrage textuel », nous nous intéresserons à deux genres discursifs divers, à savoir le discours explicatif, que nous pourrions qualifier de vulgarisateur, visant à informer consommateurs et gourmets des caractéristiques spécifiques de l'espèce de poisson de mer en question, et le discours culinaire à visée informative-instructive des recettes de cuisine. Dans cette optique, nous baserons notre étude sur un corpus bipartite composé fin août 2019 et constitué d'une part d'articles vulgarisateurs (3.1.) et d'autre part de recettes culinaires (3.2.). Le premier corpus réunit un ensemble de onze textes explicatifs à dominante gastronomique issus de sites français et publiés entre janvier 2013 et juillet 2019, alors que le second corpus comprend 333 recettes du Marmiton, le premier site de cuisine en France avec plus de 60 000 recettes dont la plupart sont des recettes publiées par des internautes

⁵ L'on pourrait se poser la question pour *brandade* et *acra*, mais un rapide survol des définitions révèle que là aussi la morue ne constitue qu'un ingrédient possible, même si prototypique, de ces préparations.

particuliers et certaines sont des recettes marquées comme sponsorisées (seules deux dans notre cas)⁶.

3.1. Discours explicatif

Dans notre corpus de vulgarisation à visée explicative, l'on peut trouver de nombreux commentaires sur l'équivalence entre les termes de *cabillaud* et de *morue* au moment de désigner l'espèce du *gadus morhua* à laquelle appartient le cabillaud-morue. Ainsi, en (1) et (2), le terme de *cabillaud* est expliqué par celui de *morue* entre parenthèses ou dans une apposition respectivement, en (3) les deux termes se retrouvent dans un seul nom composé *cabillaud – morue* et en (4) les deux noms sont coordonnés devant le groupe verbal *ne font qu'un* :

- 1) **CABILLAUD** (*Morue de l'Atlantique - Gadus morhua*)
(<https://www.loceanalabouche.com/pages/poissons/poissons/cabillaud.html>)
- 2) *Ce n'est pas le cas pour le **cabillaud**, autre nom de la **morue**, qui est au bord de l'effondrement.* (<https://www.consoglobe.com/cabillaud-morue-un-poisson-a-eviter-cg>)
- 3) *Le **cabillaud – morue** reste l'espèce de poisson la plus consommée au monde, l'un des poissons les plus célèbres et les plus courants dans nos assiettes.*
(<https://www.consoglobe.com/cabillaud-morue-un-poisson-a-eviter-cg>)
- 4) *Au niveau des espèces, **morue** et **cabillaud** ne font qu'un : il s'agit d'un poisson de la famille des gadidés (**Gadus morhua**) vivant en Atlantique Nord, du Canada à la mer de Barents.*
(<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/morue-cabillaud-morue-difference-11167/>)

L'on observe la même tendance dans le cas de certaines reprises anaphoriques lexicales, comme en (5) et (6), où les deux termes semblent alterner dans un

⁶ Le corpus vulgarisateur a été obtenu à partir d'une recherche Google réalisée à partir des termes de *cabillaud*, *morue*, *skrei* et *bacalhau*. Les onze articles retenus sont de longueur très variable pour un total de 7257 mots. Pour ce qui est du corpus culinaire, il comprend l'ensemble des recettes du Marmiton dont le titre incluait au moins l'un des six termes sous étude, à savoir *morue*, *cabillaud*, *merluche*, *stockfish*, *bacalhau* ou *skrei*, au moment de notre requête, ce qui correspond à un total de 50498 mots.

souci de variation. Ainsi, dans les deux exemples en question, le nom *cabillaud* apparaît dans le titre et est repris par celui de *morue* au début du paragraphe qui le suit immédiatement. En (6), la troisième désignation du poisson passe à nouveau par le terme de *cabillaud*.

5) *Le drame du **cabillaud** de Terre-Neuve*

*De 1550 à 1950, la **morue** de Terre-Neuve a été exploitée à hauteur de 200 à 300.000 tonnes par an. Mais dans les 20 années qui ont suivi, on en a pêché jusque 800.000 tonnes jusqu'à le faire disparaître. Résultat, plus de pêche et des milliers de pêcheurs au chômage.* (<https://www.consoglobe.com/cabillaud-morue-un-poisson-a-eviter-cg>)

6) *Habitat du **cabillaud***

*Les principaux stocks de **morue** de l'Atlantique se trouvent dans le nord de la mer Baltique, en mer du Nord et autour de l'Islande. Les principaux producteurs mondiaux de **cabillauds** sont : Norvège, Islande, Irlande, Royaume-Uni.* (<https://www.consoglobe.com/cabillaud-morue-un-poisson-a-eviter-cg>)

Cependant, la raison d'être affichée de ces articles réside précisément dans l'idée de lever le voile sur la confusion qualifiée de compréhensible (7), voire d'« aimable » (8) entre l'emploi des deux termes qui se distinguent dès lors qu'il ne s'agit plus de l'espèce mais du produit consommable. De plus, la distinction à opérer ne serait pas la même dans le domaine de la pêche et dans celui de la gastronomie. C'est précisément cette tendance marquée vers la « monosémisation » des termes qui serait le propre des discours spécialisés (Peytard 1984). Ainsi, en (7) et (8), l'on apprend que dans le discours gastronomique, le terme de *cabillaud* sert à désigner le poisson frais non traité, alors que celui de *morue* est réservé au poisson traité. Dans l'extrait (7), l'on observe par ailleurs clairement les opérations de reformulation typiques du discours vulgarisateur (Mortureux 1995, Vargas 2009) dans « La morue est donc du cabillaud ayant été salé et séché ». En revanche, l'extrait (8) semble moins vulgarisateur, dans la mesure où plutôt que de reformuler les distinctions opérées, il continue en complexifiant : dans le cas du terme de *morue*, l'on pourrait également trouver

la dénomination équivalente de *stockfish*, alors qu'au lieu du terme de *cabillaud* l'on pourrait également trouver la synapsie⁷ *morue fraîche*.

- 7) [...] les termes **morue** et **cabillaud** sont souvent confondus. Une inversion qui peut se comprendre puisque ces deux termes sont utilisés différemment selon les domaines dans lesquels ils sont utilisés.

Dans le monde de la pêche, le terme “cabillaud” est utilisé pour désigner les “morues” d’âge adulte. Le terme “morue” est utilisé pour désigner le poisson lorsqu’il est jeune.

Dans l’univers de la gastronomie, La morue et le cabillaud sont différenciés selon leur traitement. Le cabillaud est le nom donné au poisson lorsqu’il est frais et sans traitement. La morue est le nom donné au poisson lorsqu’il est coupé en filets, salé et séché. La morue est donc du cabillaud ayant été salé et séché. (<https://testavis.fr/difference-morue-cabillaud/>)

- 8) **Cabillaud** ou **morue** ? Ces deux noms désignent un même poisson qui appartient à la famille des gadidés. Une aimable confusion règne à ce sujet, essentiellement en France. En matière de gastronomie, le terme « **cabillaud** » s’applique au poisson frais (ou surgelé), et il devient « **morue** » quand il est salé et parfois séché (il peut aussi s’appeler « **stockfish** » dans ce cas). Mais... le **cabillaud** se nomme aussi souvent « **morue fraîche** ». En matière de pêche, le nom de « **cabillaud** » désigne parfois les grosses **morues** qui ont survécu à la pêche intensive, tandis que le terme « **morue** » s’applique à des poissons plus jeunes et plus petits.

(https://www.academiedugout.fr/ingredients/cabillaud_838)

Dans d’autres sources expliquant l’emploi gastronomique de *cabillaud* et de *morue*, l’on retrouve la nécessaire distinction entre les deux termes, mais les synapsies de *morue fraîche* et *morue verte* sont qualifiées d’appellations « trompeuses » (9) ou « abusives » (10), ce qui confirme d’une part la tendance vers la monosémisation et donc le caractère vulgarisateur de ces discours et d’autre part le fait même que ces appellations sont assez courantes dans le discours gastronomique pour être explicitement condamnées.

⁷ Le terme de *synapsie* a été introduit par Benvéniste (1966, 172) pour désigner des unités de signification composées de plusieurs morphèmes lexicaux (N + Adj. ou N + prép. + N, par exemple), qui permettant la spécification et la classification des noms désignés par leur trait distinctif (exprimé par l’adjectif ou le complément du nom) seraient particulièrement caractéristiques du discours technique.

- 9) *Pour faire simple, le **cabillaud** se mange frais ou après décongélation, tandis que la **morue** est salée et séchée. **Morue fraîche** ou **morue verte** sont donc des appellations trompeuses.* (<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/morue-cabillaud-morue-difference-11167/>)
- 10) *L'appellation « **morue** » exige un mûrissement dans le sel de vingt et un jours au minimum. Le **cabillaud** (le même poisson mais frais), que les restaurateurs laxistes sur les mentions et les origines appellent abusivement « **morue fraîche** » quand ils le salent au dernier moment, a, lui, la cote.*
(A La Une Gastronomie, <https://www.sudouest.fr/2013/06/06/mangez-de-la-morue-1076058-3.php>)

Avant de clore cette partie, regardons brièvement l'emploi des termes français de *stockfisch* et de *merluche*, ainsi que des emprunts au norvégien et au portugais dans notre corpus.⁸

Quant au terme de *merluche*, il n'apparaît nulle part dans nos articles vulgarisateurs, alors que celui de *stockfisch* apparaît à plusieurs reprises, tout en restant globalement rare. Tout d'abord, il est frappant que dans trois occurrences sur trois il s'orthographie *stockfish* à l'anglaise (comme en 8) et non tel qu'il apparaît dans les dictionnaires français. Ensuite, il est intéressant de noter que les textes vulgarisateurs s'écartent clairement des dictionnaires. Ainsi, l'extrait (11) donne une origine allemande, alors que d'après le *Larousse en ligne* et le *TLFi* le terme serait un emprunt au moyen néerlandais *stocvisch*, ce qui n'exclut toutefois pas une influence orthographique de l'allemand mais également de l'anglais (cf. *TLFi*). Par ailleurs, dans l'extrait (8) *supra*, l'emprunt anglais semble assez mal utilisé, étant donné qu'il s'agirait de morue « salée et parfois séchée » : d'une part, il ne s'agit pas nécessairement de morue et, d'autre part, le traitement consiste nécessairement en un séchage sans salaison.⁹ L'on trouve toutefois également des explications très précises comme en (12).

⁸ Etant donné que nous abordons ces termes exclusivement du point de vue de leur emploi en français, il n'est pas évident de savoir s'il s'agit d'emprunts ou d'internationalismes, deux phénomènes très fréquents dans le champ lexical de la nourriture (cf. Lavric/Konzett (2009) avec plusieurs chapitres sur l'emploi d'emprunts allemands dans les recettes croates et Turska (2009) pour une analyse sémantique comparée de 681 internationalismes culinaires en allemand, anglais, espagnol, polonais et russe).

⁹ Tout comme en norvégien (et en néerlandais), le terme anglais désigne du poisson séché à l'air libre, le plus souvent mais pas nécessairement de l'espèce du *gadus morhua* (cf. la

- 11) On trouve parfois le terme de **stockfisch**, de l'allemand *stock* (bâton) et *fisch* (poisson), car ce dernier est souvent suspendu sur des treillages en bois. Ce terme indique plus généralement que le **cabillaud** a été séché à l'air libre. (<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/morue-cabillaud-morue-difference-11167/>)
- 12) Il y a plusieurs façon [sic] d'obtenir de la **morue**. La **morue fraîche** est la plus consommée en France. Salée à bord aussitôt le **cabillaud** pêché, rincée et resalée ensuite. La **morue verte**, très présente au Portugal. Salée mais non séchée. Elle est assez forte. Reste la méthode norvégienne : le **stockfisch**, de la **morue** séchée en plein air. On peut donc faire soi-même sa **morue** à la maison en achetant du **cabillaud** que l'on sale. Il faudra juste bien le rincer dans plusieurs eaux claires avant de le cuisiner. (https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/a-toutes-saveurs/cabillaud-et-morue-ne-font-qu-un_1737835.html)

Pour ce qui est des emprunts au norvégien, le seul terme relevé est celui de *skrei*, qui comme nous l'avons vu *supra* désigne une variété spécifique de l'espèce *gadus morhua*, pêchée aux îles Lofoten. Il est intéressant de noter que dans notre corpus le terme de *skrei* est toujours utilisé à proximité du terme de *cabillaud* et jamais de *morue*. Ainsi, en (13), le *skrei* est qualifié de « meilleur des cabillauds », de « plus célèbre des cabillauds » et de « vrai cabillaud » (ce qui pourrait suggérer qu'il existe également de faux cabillauds, un point sur lequel nous reviendrons *infra*). L'emploi exclusif du terme de *cabillaud* pourrait nous interroger, étant donné qu'en (14) l'on apprend que le *skrei* peut être consommé aussi bien sans qu'après traitement, mais s'explique sans doute par le fait qu'en (13) il semble toujours s'agir du poisson vivant (cf. « finit ses jours »), ce qui exige l'emploi de *cabillaud*, en tant que terme désignant les exemplaires adultes de l'espèce dans le domaine de la pêche. Puisque le *skrei* est en outre porteur d'un « label de qualité », comme on l'apprend en (13), il n'est pas étonnant que lorsque les chefs préparent le *gadus morhua*, ils recourent exclusivement au *skrei*, comme il est suggéré en (14). La préférence pour le terme norvégien dans ce contexte de haute gastronomie pourrait être due à son aspect clairement étranger et non transparent pour le lecteur francophone. En

définition du *Oxford Learner's Dictionaries* : « cod or similar fish that is dried without salt »).

effet, Mortureux (1995, 10) a montré que, dans le discours publicitaire, l'opacité du signifié contribue à « garantir la sophistication du produit à propos duquel il est proféré ».

13) *Skrei, le meilleur des cabillauds*

Dépêchez-vous de savourer le skrei, le plus célèbre des cabillauds : sa saison ne dure que trois mois, de février à fin avril. Nos reporters ont rencontré les pêcheurs dans les Lofoten en Norvège, au nord du cercle polaire. Avec des milliers de kilomètres au compteur, le skrei est athlétique, et ça se ressent lorsque l'on déguste sa chair. Œufs, joues, langues, foie, filets... Rien ne se perd, tout se mitonne chez le skrei ! Alors si vous cherchez une recette de skrei pour profiter des saveurs d'un vrai cabillaud, Régal est votre guide.

Mais n'est pas skrei qui veut : le label de qualité est si exigeant que seuls 30 % de la pêche portent l'appellation skrei. Le reste finit ses jours sous le simple nom de cabillaud.

Grand, fin, musclé voire athlétique... Le skrei cumule bien des attraits. Comparé aux cabillauds « sédentaires », ce voyageur tire de son mode de vie nomade une chair beaucoup plus fine et délicate.

(<https://www.regal.fr/inspiration/saveurs-du-monde/skrei-le-meilleur-des-cabillauds-10224>)

14) *Les chefs cuisinent le skrei*

Les meilleurs chefs connaissent depuis longtemps les qualités exceptionnelles du skrei, qui a été le « poisson officiel » des épreuves du trophée culinaire le Bocuse d'Or en 1997. Spécialiste du skrei, le chef Roy-Magne Berglund va ouvrir une école de cuisine à Ballstad, au sud des Lofoten, dans quelques mois. « En dehors des abats, que nous mangeons frais, la chair du skrei est souvent cuisinée mijotée, car une grande majorité des poissons étaient traditionnellement séchés afin de se conserver plus longtemps, explique le chef Roy-Magne Berglund. Or cette façon de cuisiner permet de les réhydrater au mieux, tout doucement. Après la pêche, exposés en plein vent sur des séchoirs en bois, ils acquièrent en quelques jours une peau si dure que même les mouettes n'essayent pas de s'y attaquer! Ils peuvent ensuite se garder jusqu'à 3 ou 4 ans en conservant toutes leurs vitamines et leurs minéraux. Mais le mieux, c'est encore de le consommer frais, de février à la toute fin du mois d'avril. On ne peut pas se tromper: un label très sérieux garantit ses critères de qualité: un délai maximum de 12h entre la pêche et le conditionnement, une peau intacte, une traçabilité parfaite... Vous voulez des recettes? Venez chez moi! Ou lisez Régal: j'ai vu que vous en aviez d'excellentes... » Merci, chef !

(<https://www.regal.fr/inspiration/saveurs-du-monde/skrei-le-meilleur-des-cabillauds-10224>)

L'emploi du terme portugais de *bacalhau* est plus rare dans notre corpus explicatif : il n'y apparaît qu'à deux reprises. En (15), l'emprunt au portugais doit permettre d'identifier le poisson-ingrédient tel qu'il est vendu dans les commerces portugais, c'est-à-dire après avoir subi le traitement précis de salage et séchage tel qu'il est pratiqué dans les *secas*, entreprises spécifiquement dédiées à cet effet au Portugal. La seconde occurrence du terme est tout autre, puisque le terme y est utilisé pour désigner un plat spécifique de la cuisine portugaise (16), ce qui semble absurde étant donné que dans la cuisine portugaise on dit volontiers qu'il y a plus de 365 façons de préparer la morue, soit une recette pour chaque jour de l'année.¹⁰

- 15) *En matière culinaire, “cabillaud” désigne le poisson frais ou surgelé alors que “morue” indique la version séchée ou salée (la fameuse bacalhau portugaise !). Cependant, le cabillaud est toujours au centre d'une polémique sur la surpêche (à l'exception du skrei norvégien).*

(https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/recette/recettes-au-cabillaud-et-a-la-morue_1652144.html)

- 16) *Nombre de plats traditionnels sont à base de morue, surtout au Portugal où, en dehors du fameux bacalhau, il existe des centaines de recettes.*
(<https://www.papillesetpupilles.fr/2016/12/morue-cabillaud-skrei-stockfish-comment-sy-retrouver.html/>)

En conclusion, dans le discours gastronomique à visée vulgarisatrice, les termes de *cabillaud* et de *morue* s'utilisent soit l'un pour l'autre, soit en association pour désigner l'espèce de poisson du *gadus morhua*. Dès lors qu'il s'agit d'un produit consommable, les articles insistent généralement beaucoup sur la nécessité de distinguer entre les deux termes, *cabillaud* et *morue*, noms qui sont, paraît-il, souvent confondus dans le langage courant, alors que le premier doit

¹⁰ Cf. entre autres, « *O Bacalhau e as suas 365 receitas ! É bem conhecido em Portugal, diz-se que existem tantas receitas de bacalhau do que dias num ano. 'La morue et ses 365 recettes ! Il est bien connu au Portugal, que l'on dit qu'il existe autant de recettes de morue que de jours dans l'année.'* », <https://chavesandaround.wordpress.com/2016/01/08/o-bacalhau-e-as-suas-365-receitas/> (consulté le 15 mars 2020).

référer au produit non traité et le second au même produit après traitement (salage et/ou séchage). En général, dans les textes de genre vulgarisateur, les deux noms en question semblent donc correspondre à des significations bien plus précises que dans les dictionnaires, puisqu'ils ne montrent plus d'ambiguïté entre plusieurs espèces et que leur extension respective est clairement délimitée dans le domaine gastronomique. En revanche, l'emprunt *stockfisch* donne lieu à des commentaires moins nets, à la fois pour ce qui est de sa graphie que pour ce qui est de sa signification, ce qui suggère qu'il ne s'agit que d'un terme secondaire dans le discours gastronomique vulgarisateur. Il en va différemment de l'emprunt norvégien de *skrei*, dont les spécificités biologiques et gastronomiques donnent lieu à des développements détaillés. Pour sa part, l'emprunt portugais de *bacalhau* est présent dans toute son ambiguïté, mais sa mention est toujours liée à sa sphère culturelle d'origine portugaise, que ce soit en termes de traitement ou de préparation traditionnelle.

La question se pose donc de savoir si dans les recettes de cuisine, relevant en principe d'un usage courant, l'on observe effectivement une certaine confusion entre *cabillaud* et *morue* (a), si les termes de *merluche* et de *stockfisch* y apparaissent (b) et quel est le rôle éventuel des emprunts norvégien et portugais (c).

3.2. Discours culinaire

Dans ce second volet de notre étude empirique, nous regarderons de plus près l'emploi des termes de *cabillaud*, *morue*, *merluche*, *stockfisch*, *skrei* et *bacalhau* dans des recettes françaises. D'après Adam (2001, 19), les « recettes de cuisine comportent une très forte caractérisation planifiée », dans ce sens qu'elles donnent lieu à des plans de textes très précis, où la présence d'un thème-titre, d'une liste d'ingrédients et d'une description des actions à réaliser pour la préparation du plat sont des éléments quasi indispensables. Au niveau textuel, les recettes relèveraient d'un discours particulier qui se caractérise par une organisation essentiellement descriptive. Ainsi, le nom de la recette correspondrait au « lexème super-ordonné » permettant d'ancrer les séquences descriptives à suivre, la liste d'ingrédients constituerait une opération descriptive d'aspectualisation, caractéristique des développements descriptifs, en énumérant

les composants « encore épars et crus » dans un processus de démultiplication lexicale et la description de la préparation consisterait en une énumération de la « suite d’actions à exécuter correctement pour parvenir au but espéré » (Adam 2001, 21-22). Dans ce qui suit, nous nous pencherons systématiquement sur les trois éléments discursifs principaux des recettes selon Adam, à savoir les titres, les listes d’ingrédients et les descriptions des préparations.

3.2.1. Titre

Sur les 333 recettes, 209 ont un intitulé comprenant le terme de *cabillaud*, 120 celui de *morue*, et 3 combinent les deux termes. Ces proportions reflètent le fait que la consommation de la *morue* se limite généralement à la préparation de quelques recettes régionales, telles que la *brandade de morue de Nîmes*, les *accras antillais* ou encore des recettes d’origine portugaise (la première communauté étrangère en France). Le fait que seules trois recettes contiennent les deux termes, suggère une distinction assez nette entre les recettes à base du poisson frais et celles à base du poisson traité (salé et/ou séché). Signalons finalement qu’une seule recette de notre corpus ne contient aucun des termes français mais recourt à l’emploi exclusif de l’emprunt *bacalhau*, alors que les termes de *merluche* et *stockfish* ne figurent dans aucun titre de recette.

Tableau 1. Distribution des termes de *cabillaud* et *morue* dans les titres de recettes sur le Marmiton

<i>cabillaud</i>	209
<i>morue</i>	120
<i>cabillaud & morue</i>	3
néant	1
	333

Dans les trois cas de cooccurrence de *cabillaud* et *morue*, il s’agit en fait de recettes de *cabillaud*, c’est-à-dire préparé à base du produit frais. En (17) et (18), l’apparition de *morue* entre parenthèses pourrait permettre de renforcer la précision de l’espèce, alors qu’en (19) l’antéposition du terme de *morue* pourrait s’interpréter comme une identification de l’espèce avant de préciser la forme du

produit consommable. Si l'association de *cabillaud* et de *morue* suggère bien une certaine confusion entre les deux termes, telle que signalée dans notre corpus explicatif, la relative rareté des occurrences permet de qualifier celle-ci comme étant peu généralisée, voire plutôt marginale.

- 17) *Filets de cabillaud (morue) à la tomate*
- 18) *Cabillaud (morue) en papillote à l'italienne*
- 19) *Lasagnes de morue (cabillaud)*

Pour ce qui est des emprunts, notre corpus compte dix recettes (sur 333) incluant l'emprunt portugais de *bacalhau* dans leur titre, dont une où le terme apparaît seul. Deux titres de recettes comprennent le terme de *bacalao*, toujours accompagné de *morue*, alors que celui de *skrei* figure dans une seule recette, à côté de *cabillaud*.

Tableau 2. Distribution des emprunts dans les titres de recettes sur le Marmiton

<i>Bacalhau (morue)</i>	4
<i>Morue (bacalhau)</i>	5
<i>Bacalhau</i>	1
<i>Morue (bacalao)</i>	1
<i>Bacalao (morue)</i>	1
<i>Cabillaud (ou skrei)</i>	1
	13

Comme il ressort des chiffres présentés dans le tableau 2, dans la quasi-totalité des occurrences des emprunts dans les titres de recettes, ceux-ci sont accompagnés d'un terme français. Celui-ci peut soit suivre l'emprunt en apparaissant entre parenthèses comme en (20) et (22), soit le précéder comme en (21), (23) et (24). Dans le cas des recettes portugaises dont le nom original complet est présent dans sa totalité, la traduction française est très approximative, alors que l'équivalent français de l'*esqueixada* catalane (dont *esquizada* est la variante espagnole) est plus spécifique, indiquant qu'il s'agit d'une salade. Pour ce qui est du titre comprenant *skrei*, l'emploi de la

conjonction de coordination *ou* (24) suggère qu'il peut s'agir d'une alternative plutôt que d'une équivalence, ce qui sera confirmé dans la liste d'ingrédients.

- 20) **Bacalhau** a bras (*morue* à la portugaise)
- 21) **Morue** à la mode de Porto (**Bacalhau** a congregado)
- 22) *Esqueixada* de **bacalao** (salade de *morue crue Catalane*)¹¹
- 23) Salade de *morue* à la Catalane / *Ezquizada* de **bacalao**
- 24) *Cabillaud* (ou *skrei*) à l'orange

En conclusion, l'on peut déduire de nos données chiffrées que dans le domaine des recettes de cuisine, il n'existe pas de réelle confusion entre les termes de *cabillaud* et *morue*. Au contraire, il semble qu'à quelques exceptions près, les internautes n'ont pas forcément conscience du fait qu'il s'agit d'un seul et même poisson au niveau de l'espèce désignée. Pour leur part, les emprunts ont besoin d'être expliqués et ils le sont toujours par le terme de *morue* dans le cas de *bacalhau* et *bacalao* et par celui de *cabillaud* dans le cas de *skrei*, ce qui confirme l'absence de confusion entre *cabillaud* et *morue*, étant donné que dans le cas des recettes ibériques il s'agit toujours de recettes à base de poisson traité, alors dans le cas du *skrei*, la recette se prépare à base de poisson frais.

3.2.2. Ingrédients

Afin d'analyser de façon qualitative l'emploi des termes désignant le poisson dans les listes d'ingrédients de nos recettes, nous distinguerons entre celles comprenant dans leur titre les termes de *cabillaud* et de *morue*¹² respectivement. Dans le premier cas de figure, les données des listes d'ingrédients sont intrigantes : on n'y retrouve le terme de *cabillaud* que dans 9 occurrences sur

¹¹ La présence de l'adjectif *crue* semble suggérer qu'il s'agit ici d'une recette à base de poisson frais, mais dans la liste des ingrédients on trouve *morue fraîchement désalée*, donc la variante traitée. L'emploi de *crue* correspond ici au fait que dans cette préparation le poisson se mange froid.

¹² La recette contenant le seul terme de *bacalhau* a été analysée avec le groupe de recettes comprenant le terme de *morue*.

212, dont deux dans les deux recettes sponsorisées de notre corpus.¹³ C'est le *lieu noir* qui le remplace dans 201 recettes, soit dans près de 95 pour cent des occurrences. Le terme de *morue* n'apparaît qu'une seule fois, dans la synapsie *morue fraîche*, dans laquelle le terme *morue* semble désigner l'espèce et l'adjectif indiquer l'absence de traitement subi. Si dans les recettes de cabillaud l'on peut bien observer une confusion lexicale, il ne s'agit pas d'un manque de distinction entre *cabillaud* et *morue*, mais plutôt entre *cabillaud* et d'autres poissons blancs à chair ferme. L'apparition du lieu noir ne relève pas du hasard, puisqu'il s'agit d'une espèce de poisson appartenant aux gadidés, tout comme le cabillaud, dont il est toutefois considéré comme une variante moins chère et plus durable au niveau de la surpêche. Il semble donc que si le terme de *cabillaud* figure dans le titre de la recette, il y fonctionne comme un genre d'hyperonyme désignant tout poisson blanc à chair ferme. Que ce soit précisément le terme de *cabillaud* qui ait subi une évolution d'hyponyme à hyperonyme n'est guère étonnant, si l'on considère que d'un point de vue culinaire l'espèce du *gadus morhua* est considérée comme le meilleur exemplaire de la famille des gadidés ou le poisson blanc par excellence, soit le « parangon » dans les termes de Rastier (1991). Cette évolution de *cabillaud* vers un statut d'hyperonyme pourrait d'une part expliquer l'usage (condamné dans les articles vulgarisateurs) de la synapsie *morue fraîche*, qui devient nécessaire pour préciser l'espèce de poisson blanc visée, et d'autre part avoir un impact sur l'évolution du terme de *morue* qui pourrait en venir à désigner l'espèce de poisson et non seulement la variante traitée.

¹³ Sur le Marmiton, les ingrédients sont systématiquement accompagnés d'une image. Nous avons écrit au Marmiton pour demander s'il ne pouvait pas s'agir d'une erreur technique. Voici la réaction du Marmiton (19 septembre 2019) : « La plupart des recettes de notre site sont écrites par les internautes eux-mêmes. Il est donc probable qu'ils aient été nombreux à choisir le lieu noir plutôt que le cabillaud dans les ingrédients. Après d'autres critères sont à prendre en compte : peut-être que lorsqu'ils ont publié leurs recettes, le « cabillaud » n'était pas encore proposé sur notre site et qu'ils ont dû choisir un substitut. » Nous avons ensuite tenté de créer une recette nous-même et il n'est pas question de choisir les ingrédients dans une liste quelconque, l'on doit renseigner des cases vides et c'est le site qui sélectionne ensuite l'image correspondante. Même si cela ne nous permet pas d'écarter complètement l'éventualité que nos données soient faussées par un problème technique, celle-ci ne semble donc pas très probable, d'autant plus que la complexité de nos données semble difficilement compatible avec une éventuelle erreur technique, dont on peut supposer le caractère systématique.

Tableau 3. Distribution du terme de cabillaud dans les listes d'ingrédients sur le Marmiton

<i>Cabillaud</i>	9
<i>morue fraîche (cabillaud)</i>	1
<i>cabillaud ou dos</i>	1
<i>lieu noir</i>	190
<i>lieu noir ou autre poisson blanc</i>	10
<i>lieu noir (ou skrei, cabillaud norvégien proposé en février sur nos étals)</i>	1
	212

Pour ce qui est des recettes comprenant le terme de *morue* dans leur titre, l'on constate que sur les 124 recettes concernées, 120 recettes précisent que le plat doit être préparé à base du poisson traité. Dans un peu plus de la moitié des occurrences, le terme *morue* suffit (*morue* ou *morue dessalée*)¹⁴ et dans l'autre moitié le traitement est précisé (*morue salée, séchée* ou *salée et séchée*), ce qui suggère que le terme de *morue* désigne l'espèce et que le modifieur adjectival précise le trait distinctif du traitement formant ainsi des synapsies plus ou moins figées (cf. Benveniste 1966). Pour ce qui est des cinq cas d'exception, il s'agit toujours de poisson frais : trois fois *morue fraîche*, deux fois *lieu noir*, mais jamais *cabillaud* tout seul, ce qui suggère que le terme *morue* dans le titre des recettes peut désigner non seulement le poisson traité, mais également l'espèce en question. Celui-ci pourrait donc se trouver dans un processus de généralisation où il évolue vers un hyperonyme désignant l'espèce du *gadus morhua* indépendamment du traitement. Par ailleurs, deux recettes signalent la possibilité de préparer la recette à base de poisson traité ou non, au choix du cuisinier ou de la cuisinière. Etant donné que le titre-thème des recettes en question ne contenait que le terme de *morue*, l'alternative laissée confirme que *morue* peut servir d'hyperonyme. Ceci est particulièrement clair dans la recette où l'on trouve dans les ingrédients *morue fraîche (ou salée)*. L'absence du terme de *cabillaud* dans les listes d'ingrédients suggère que, tout comme dans les titres des recettes, on n'observe qu'une confusion plutôt marginale entre *cabillaud* et *morue* dans les recettes du Marmiton. En revanche, plusieurs éléments indiquent

¹⁴ Le groupe nominal *morue dessalée* indiquant que la morue a été dessalée préalablement à la préparation décrite, l'on peut considérer que l'emploi du terme de *morue* suffit dans ce contexte pour indiquer qu'il s'agit de la variante traitée du poisson.

que le terme de *morue* révèle une ambiguïté entre l'espèce du *gadus morhua* et l'exemplaire traité : la fréquence relative des modifieurs spécifiant le traitement (tels que *salée* ou *séchée*) d'une part et l'occurrence de la synapsie *morue fraîche* pour désigner le poisson frais de l'autre.

Tableau 4. Distribution du terme de morue dans les listes d'ingrédients sur le Marmiton

<i>morue</i>	43
<i>morue salée</i>	40
<i>morue dessalée</i>	26
<i>morue séchée / sèche</i>	3
<i>morue salée et séchée / séchée salée</i>	2
<i>morue séchée et trempée</i>	1
<i>morue (bacalhau)</i>	1
<i>morue fraîche</i>	2
<i>morue fraîche (cabillaud)</i>	1
<i>lieu noir</i>	2
<i>morue fraîche (ou salée)</i>	1
<i>morue sèche / poisson blanc frais</i>	1
<i>néant</i> ¹⁵	1
	124

En conclusion, l'analyse des listes d'ingrédients des recettes de *cabillaud* et de *morue* révèle que les deux termes tendent à évoluer vers des hyperonymes, le *cabillaud* indiquant le poisson blanc frais en général et la *morue* le poisson de l'espèce du *gadus morhua*, indépendamment du traitement éventuel subi.

3.2.3. Préparation

Pour finir notre analyse empirique, nous examinerons brièvement les descriptions des préparations, notamment quant à la fréquence de reprises anaphoriques lexicales par le nom générique *poisson*. Il ressort de données quantifiées présentées dans le tableau 5 que dans les recettes comprenant le terme de *cabillaud* dans leur titre, l'ingrédient correspondant au poisson est

¹⁵ Il s'agit d'une recette où la liste d'ingrédients ne comprend que des légumes et des épices, le poisson ayant été oublié.

désigné au moins une fois par le nom *poisson* dans 115 recettes sur 212, soit dans environ 54 pour cent des cas. Dans les recettes dont le titre affiche qu'il s'agit d'une préparation de *morue*, ce genre de reprises anaphoriques est nettement moins fréquent, ne concernant que 15 recettes sur 121, soit environ 12 pour cent des cas.

Tableau 5. Distribution du terme générique de poisson dans les préparations de recettes sur le Marmiton

	<i>poisson</i>	
<i>cabillaud</i>	115	212
<i>morue</i>	15	121
		333

Ainsi, en (25), dans une recette intitulée *filet de cabillaud aux poivrons*, la préparation mentionne l'ingrédient principal trois fois, dont deux fois sous la forme de *poisson* et une fois sous la forme de *poisson blanc*. Aucune mention n'est faite du terme de *cabillaud* figurant dans le titre, ni de celui de *lieu noir* apparaissant dans la liste d'ingrédients. En revanche, en (26), dans une recette de *brandade de morue*, seules les deux occurrences du terme de *morue* réfèrent au poisson.

- 25) 1) *Éplucher et enlever les pépins de la courgette*
 2) *Enlever les pépins du poivron et le laver*
 3) *Tailler la courgette et la moitié du poivron en fines lamelles*
 4) *Les faire revenir dans de l'huile d'olive en y ajoutant de l'ail et du basilic. Réserver*
 5) *Mixer le reste du poivron avec de l'ail et du basilic. Rajouter la crème fraîche et les épices. Réserver*
 6) *Rincer le **poisson** à l'eau claire. Le fariner et le faire cuire dans du beurre. Attention, le **poisson blanc** à tendance à se détacher à la cuisson.*
 7) *Faire chauffer la crème de poivron et la verser sur le **poisson**.*
 (https://www.marmiton.org/recettes/recette_filet-de-cabillaud-aux-poivrons_343307.aspx)
- 26) 1) *Faire dessaler la **morue** en la faisant tremper dans l'eau 36 à 48 heures avant le moment de préparer la brandade (en changeant l'eau régulièrement).*

- 2) *Faire cuire les pommes de terres et les écraser à la fourchette.*
 - 3) *Émietter la **morue** dessalée et mélanger avec les pommes de terre écrasées, l'ail pilé et le persil haché.*
 - 4) *Ajouter petit à petit l'huile d'olive (plus il y en a plus c'est bon).*
 - 5) *Poivrer. Goûter et ajouter éventuellement un peu de sel.*
 - 6) *Mettre la purée dans un plat allant au four et faire cuire 15 à 20 min. Passer sous le grill avant de servir.*
- (https://www.marmiton.org/recettes/recette_brandade-de-morue_12736.aspx)*

Cette différence de fréquence des anaphores lexicales génériques confirme une fois de plus que le *cabillaud* est ressenti comme un poisson (blanc) quelconque alors que la *morue* est un produit spécifique, typiquement associé à des plats caractéristiques tels que la brandade.

4. Conclusion

D'un point de vue lexicographique, les termes français relevant du champ lexical du *gadus morhua* présentent une grande complexité sémantique. Ainsi, les noms *cabillaud*, *morue*, *merluche* et *stockfish* peuvent tous désigner différentes espèces de poissons (appartenant à la famille des gadidés ou non). De plus, pour les trois premiers, il peut s'agir tant de poisson frais que traité, alors que pour *stockfish* les dictionnaires ne s'accordent pas sur le type de traitement désigné.

En revanche, dans les textes explicatifs à visée vulgarisatrice, l'on observe une forte tendance vers la réduction de cette complexité : seuls les termes de *cabillaud* et *morue* sont employés et commentés abondamment, ils ne désignent plus que le *gadus morhua* et s'opposent nettement en termes de traitement. Il en résulte une condamnation des emplois « abusifs » qui ne correspondraient pas aux distinctions opérées entre ces deux termes dans ce genre textuel. La simplification en question est contrebalancée par l'introduction de plusieurs emprunts permettant de commenter les spécificités des produits norvégiens et portugais.

L'analyse détaillée d'un corpus de recettes de cuisine révèle toutefois que dans ce genre descriptif plus représentatif de l'usage culinaire courant, il

n'existe pas de vraie confusion commune entre *cabillaud* et *morue*, à tel point que l'on pourrait même se demander si la plupart des locuteurs ont bien conscience du fait qu'il s'agit en principe d'une même espèce de poisson. En effet, nombreux sont ceux qui dans les ingrédients remplacent volontiers le *cabillaud* par le *lieu noir*, autre espèce moins noble et moins chère des gadidés. Le terme de *cabillaud* se trouve ainsi vidé de sa signification et dévalorisé. C'est sans doute la confusion entre *cabillaud* et *poisson blanc* qui fait que les gourmets éclairés le nomment volontiers *morue fraîche* par opposition à *morue salée*. Il ne s'agirait donc pas là d'une appellation « abusive », mais plutôt d'une exigence gastronomique, le terme de *morue* désignant l'espèce de poisson, que ce soit sous une forme traitée ou non. Les emprunts portugais et espagnol sont réservés à la préparation de plats d'origine ibérique, tout comme l'emprunt *bakalao* ne réfère qu'à des plats espagnols en norvégien. En revanche, l'emprunt norvégien *skrei* désigne un représentant de l'espèce de qualité supérieure indépendamment de sa préparation.

En conclusion, notre contribution montre que, même pour des lexèmes communs tels que ceux qui désignent les poissons de mer de consommation courante, l'étude des lexèmes (ou termes) ne peut s'envisager qu'en prenant en compte les différents genres discursifs dans lesquels ils sont utilisés ainsi que la dimension interculturelle dans laquelle ils s'inscrivent.

Bibliographie

- Adam, Jean-Michel (2001): Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui 'disent de et comment faire' ? Dans: *Langages* 141 (Les discours procéduraux), 10-27
- Benveniste, Emile (1966): Formes nouvelles de la composition nominale. Dans: *Bulletin de la Société de Linguistique de Paris* 6/1, 82-95
- Bokmålsordboka*, Universitetet i Bergen og Språkrådet, 2018, <https://ordbok.uib.no/> (consulté le 29 août 2019)
- Dicionário infopédia da Língua Portuguesa* [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2019, <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa> (consulté le 29 août 2019)
- Gautier, Laurent (2018): La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle ou expérimentale ? Dans: Verdier / Parizot, 321-336
- Larousse en ligne*, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue/> (consulté le 29 août 2019)

- Lavric, Eva / Konzett, Carmen (éds.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen* (InnTrans. Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation 2), Frankfurt a.M. et al.: Lang
- Le Nouveau Petit Robert de la Langue française (NPR)*, Le Robert, 2007 (consulté le 29 août 2019)
- Mortureux, Marie-Françoise (1995): Les vocabulaires scientifiques et techniques. Dans: *Les Carnets du Cediscor* 3, 13-25
- Oxford Learner's Dictionaries*, <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> (consulté le 29 août 2019)
- Peytard, Jean (1984): Problématique de l'altération des discours: reformulation et transcodage. Dans: *Langue française* 64 (Français technique et scientifique: reformulation, enseignement), 17-28
- Rastier, François (1991): *Sémantique et recherches cognitives*. Paris: Presses Universitaires de France
- Trésor de la langue Française informatisé (TLFi)*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, <http://www.atilf.fr/tlfi> (consulté le 29 août 2019)
- Turska, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich* (Danziger Beiträge zur Germanistik 28). Frankfurt a.M. et al.: Lang
- Vargas, Elodie (2009): Discours de vulgarisation à travers différents médias ou les tribulations des termes scientifiques. Dans: *ILCEA* [En ligne] 11 ; <http://journals.openedition.org/ilcea/217> (28/03/2020)
- Verdier, Benoît / Parizot, Anne (éds.) (2018): *Du sens à l'expérience: gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies*. Reims: EPURE

Machteld Meulleman
Laboratoire CIRLEP EA 4299
Université de Reims Champagne-Ardenne
57, rue Pierre Taittinger
F-51096 Reims Cedex
E-mail/mél: machteld.meulleman@univ-reims.fr
<https://cv.archives-ouvertes.fr/machteld-meulleman>