

Le langagier

Bulletin linguistique du Département d'études françaises et de traduction

Tél. : (705) 675-1151, poste 4305
Télééc. : (705) 675-4885

Université Laurentienne
Sudbury (Ontario) Canada P3E 2C6
langagier@nicke.Laurentian.ca

ISSN 1201-7493

Équipe : - rédaction : Pascal Sabourin
- lecture d'épreuves : Yves Lefier
- mise en page : Béatrice Dubé-Prévost

6^e année, N° 32, © décembre 1998

Spécial des Fêtes

Dans ce numéro :

Autocuiseur / Bol / Casserole / Chaudron /
Couvert / Cuisinière / Cocotte / Farce / Fondue /
Four, Fourneau / Lèche-frite / Marmite / Poêle,
Poêlon / Rôtissoire / Sauteuse / Ustensile





N.D.L.R.

L'idée de notre deuxième spécial de Noël nous fut suggérée par la question d'un lecteur qui se demandait si, à Noël, on cuisait la dinde traditionnelle dans une « marmite », dans une « rôtissoire » ou dans une « cocotte ». Il n'en fallait pas plus pour que *Le Langagier* plonge dans ses livres de cuisine! Le spécial de Noël 1997 a parlé de mets du temps des Fêtes tels que le cipaille et la tourtière; celui de 1998 vous propose les récipients dans lesquels cuire vos créations culinaires.



AUTOCUISEUR

Il s'agit d'un appareil de cuisine qui cuit les aliments sous pression. Le terme est moins connu au Canada et nous désignons l'autocuiseur par son nom de commerce : le Presto. Cette substitution du nom de commerce et du nom de l'objet est très fréquente en français. Consultez le dictionnaire au mot **poubelle**. En France, l'autocuiseur s'appelle « cocotte-minute », une marque de commerce très populaire. L'ustensile est généralement en aluminium et possède un couvercle vissé à joint étanche ou un mécanisme de blocage.

BOL

C'est un récipient hémisphérique servant à contenir des liquides ou des ingrédients qu'on mélange. Ex. : « Dans un grand **bol**, incorporez farine, œufs, graisse et lait. Un

bol de soupe ». Le terme vient de l'anglais (1792, *bowl*), et son dérivé, **bolée**, signifie le contenu du récipient. Ex. : « Une **bolée** de cidre ». Lorsque vous préparerez votre **farce** de la dinde de Noël (voir ce terme plus loin), vous vous servirez d'un **bol** pour en mélanger les ingrédients.

CASSEROLE

Le terme vient du provençal *cassa* et du latin populaire *cattia* « poêle », c'est-à-dire un récipient cylindrique, à manche plus ou moins long (voir aussi **sauteuse**). Les casseroles sont généralement en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable. Il faut se garder de confondre **casserole** (forme cylindrique, manche) et **marmite** (ronde, couvercle, sans manche, avec anses). En cuisine, on parle fréquemment de mets « à la **casserole** ». Ex. : « Un veau à la **casserole** ».

CHAUDRON

Anciennement, il s'agissait d'une petite chaudière à anse dans laquelle on faisait chauffer, bouillir ou cuire (mot formé sur *chauderon*, de *chaudière*, lat. *caldaria*, *calidus* « chaud »). Au Canada, le terme a gardé sa saveur de terroir et on l'entend surtout dans des expressions emphatiques telles que « un **chaudron** de soupe » (une grosse quantité de soupe). Vous avez probablement rencontré l'expression « une **chaudrée** de fruits de mer » (une soupe, le *chowder* américain), expression qui rappelle la méthode ancienne de cuisson dans un **chaudron**.

COUVERT

Vous connaissez l'expression « gagner suffisamment d'argent pour le vivre et le **couvert** »? Dans ses premiers sens, le terme demeure proche de son origine (p.p. de **couvrir**, « abri, logement »). Autre expression qu'on connaît bien : « Profiter du **couvert** de la nuit pour attaquer l'ennemi ». Par extension, le **couvert** signifie tout ce dont on couvre la table : nappe, assiettes, verres, serviettes, four-

chettes, cuillers, couteaux, sous-plats, etc. Enfin, le terme s'est spécialisé vers 1616 pour ne désigner que les objets de table (couteaux, cuillers, fourchettes) dont se servent les convives. Ainsi, pour votre réveillon de Noël, vous « mettez le **couvert** pour vingt personnes ». Il ne faut pas dire « mettre les ustensiles » (voir ce terme plus bas) car vous risquez d'encombrer votre belle table d'objets comme les marmites, les bols, les pelles, les louches, les cuillers à égoutter, etc.

CUISINIÈRE

Au Canada, nous hésitons encore à utiliser le terme **cuisinière** pour l'appareil de cuisson, lui préférant **poêle** (voir plus loin le sens de ce terme). Pourtant, **cuisinière** est le terme correct (une extension du premier sens de **cuisinier**, la personne faisant la cuisine). Autrefois, la **cuisinière** était une sorte de fourneau de cuisine (un **poêle**) servant aussi à chauffer et à cuire les aliments. Nos ancêtres cuisaient probablement sur un **poêle**, c'est-à-dire sur l'appareil qui servait d'abord à chauffer la pièce. Mais dans la cuisine moderne, la **cuisinière** n'a plus cette fonction. Elle a un **four** et une surface de cuisson composée de trois ou quatre éléments chauffants. (Cuisine = lat. *cocina*, de *coquina*, de *coquere* « cuire ».) C'est donc dans le four de la **cuisinière** que vous ferez cuire votre dinde de Noël.

COCOTTE

Les esprits tordus auront immédiatement pensé à la femme aux mœurs légères des romans feuilletons de la télévision de Radio-Canada! Si le terme **cocotte** (onomatopée du cri de la poule qui pond un *coco*) concerne effectivement la poule et, par extension, la courtisane, une autre souche a donné le mot **cocotte** (de *coquasse*, une altération de *coquemar*). Pour sa part, *coquemar* vient du bas latin *cucuma* et signifie une « bouilloire à anse ». C'est donc par *coquemar* que **cocotte** tombe dans nos plats! Aujourd'hui, la **cocotte** de cuisine (par opposition à la **cocotte** de la rue), est une

marmite ronde ou ovale, généralement en fonte, munie d'un couvercle, qu'on utilise surtout sur la cuisinière (celle de la cuisine, naturellement!).

FARCE

Venu directement du latin *farcire*, le terme exprime d'abord l'idée de « remplir, de garnir quelque chose ». Au XII^e s., il désigne le hachis d'aliments dont on se sert pour bourrer une volaille ou une viande. Le mot a pris, au XV^e s., le sens de petite pièce comique qu'on introduisait dans une pièce sérieuse (toujours l'idée d'insérer dedans, pour donner du piquant), puis, par extension, un tour qu'on joue à quelqu'un. Ex. : « Enfants, nous avons fait une farce à tante Hélène en cachant sa dinde de Noël dans le poulailler! ». Au Canada, le terme signifie également une histoire comique. Ex. : « Vas-y, mon Émile, raconte-nous une de tes vieilles farces! ». Pour votre dinde de Noël, essayez la farce spéciale du *Langagier* (oignons et ail sautés, chapelure ou mie de pain, gésier et cœur hachés de la dinde, un soupçon de romarin et de thym, sel et poivre). Si vos convives aiment le doux fumet des bois du Nord, incorporez de la viande hachée d'original ou de chevreuil. Pas de farce, cette farce!

FONDUE

Pourquoi les Franco-Ontariens disent-ils « UN fondue » au lieu de « UNE fondue »? Probablement à cause de l'anglais « *I am going to make a fondue* », ou parce qu'on a con-fondu ce terme et la technique cinématographique du **fondu** (masc. s.). De toute manière, souvenez-vous des plats typiques de la fondue : la **fondue** savoyarde (la fondue au fromage : gruyère ou emmenthal, vin blanc); la **fondue** bourguignonne (dans le Nord de l'Ontario, les cubes d'original remplacent les cubes de bœuf). **UNE** fondue. **UNE** fondue (avec un « e » final, marque du féminin). **UNE** fondue!

FOUR, FOURNEAU

Mettez-vous votre dinde au **four** ou au **fourneau**? Parions que la moitié d'entre nous disons : « Je mettrai la dinde au **four** à 8 heures » et que l'autre moitié dit « mon **fourneau** est sale et je devrai le nettoyer ». Quelle est la distinction entre ces deux termes?

Four (a. fr. *for*, lat. *funus* (voyez l'anglais *furnace*)) était d'abord un ouvrage de maçonnerie voûté, avec une ouverture au-dessus, où l'on faisait cuire le pain, la pâtisserie, les « bines ». Le **four** à pain du Père Lemieux, au Centre de folklore, est un bon exemple de ce type d'ouvrage. Aujourd'hui, c'est la partie fermée d'une cuisinière qui sert à cuire les aliments. On parle donc de **four** micro-ondes; de **four** à convection, etc.

Par ailleurs, **fourneau** (de *fournel*, diminutif de l'a. fr. *for*) est un appareil dans lequel on soumet à une chaleur intense des substances à fondre ou à calciner. C'est ce qui a donné, par exemple, le terme **haut fourneau** en sidérurgie, un grand four à cuve servant à fondre les métaux.

Dans son deuxième sens, le terme **fourneau** désigne un appareil où l'on brûle du bois, du charbon et sur lequel on fait chauffer l'eau ou cuire les aliments. Notez que le **fourneau** n'a pas de partie fermée pour la cuisson comme c'est le cas de la cuisinière. Vous mettez donc votre dinde au **four** et non au **fourneau** (la « mettre au **fourneau** » réduirait votre bel oiseau doré en charbon de bois!).

LÈCHEFRITE

Cet ustensile peu profond sert à recevoir la graisse et le jus de cuisson et est placé sous la broche d'une rôtisserie. C'est un très vieux terme venu de l'ancien français *lèche-froie*. Certains modèles de lèche-frites ont un genre de couvercle à fentes qui laisse passer la graisse et sur lequel on peut faire cuire un rôti, une dinde.

MARMITE

Voici un terme qui déborde d'histoire! La marmite a-t-elle un couvercle? Oui, et voici pourquoi. En ancien français, le terme avait le sens de « hypocrite » (de *marm* – radical de marmotter, et de *mite* « chatte », c'est-à-dire parler en ne faisant pas entendre la vérité). Le mot a ensuite désigné l'ustensile de cuisine à cause du contenu caché du récipient qui « marmotte » sans révéler vraiment son identité. Le récipient est muni d'un couvercle et généralement d'anses ou d'oreilles. Il peut servir à cuire sur la cuisinière ou au four. Rappelons que la **marmite** ancienne avait souvent trois pieds et une anse mobile qui servait à la pendre à la **crémaillère** (allez voir le mot « crémaillère »). L'ustensile s'appelle aussi un **faitout** (même forme, couvercle, anses).

POÊLE, POÊLON

Il faut d'abord distinguer l'appareil de chauffage de l'ustensile de cuisine. L'appareil servant à chauffer une pièce est bien un **poêle** (à bois, à charbon, en fonte). Ex. : « Un poêle à combustion lente ». Ce terme vient de l'a. fr. *poille* et du lat. *pensilis* « suspendu » et désignait autrefois une chambre chauffée. Aujourd'hui, il signifie un appareil de chauffage. Mais l'ustensile de cuisine qu'on appelle **poêle** vient d'une autre souche (*paele* du lat. *patella* « petit plat »). Aujourd'hui, la **poêle** est un ustensile plat, en métal, généralement rond, à bords bas et muni d'une longue queue.

De son côté, **poêlon** vient de **poêle**, mais l'ustensile se distingue par sa forme. Le **poêlon** est plutôt une casserole en métal

ou en verre, à manche creux, dans laquelle on fait revenir et mijoter.

RÔTISSOIRE

Il n'est pas inutile de rappeler que le terme avait initialement une forme masculine (*un rôtissoir* : objet qui sert à rôtir). Depuis 1462, le mot est féminin et désigne l'ustensile de cuisine servant à faire rôtir la viande. Cet ustensile était d'abord une broche, puis une lèche-frite, et enfin une sorte de four muni d'une broche tournante. Par exemple, la cuisinière moderne a généralement un tournebroche dans son four pour rôtir le poulet, le bœuf, etc. Ce mécanisme est une **rôtissoire**.

Au Canada, le terme désigne presque exclusivement un grand ustensile ovale ou rectangulaire à bords hauts et à couvercle. Voici le plat qu'il vous faut pour votre dinde de Noël!

SAUTEUSE

C'est une casserole à bords peu élevés dans laquelle on fait sauter les viandes, les légumes. Observez bien les cuisiniers des émissions télévisées. Ils font grand usage de cet ustensile (long manche, bords plus élevés que la poêle à frire, généralement en aluminium) et exécutent des prouesses en faisant voler en l'air champignons, oignons et ail qu'ils rattrapent d'un mouvement habile du poignet.

USTENSILE

Le mot vient du moyen français *ustencile*, et du lat. *utensilia, uti*, « se servir de » (vous reconnaissez dans *uti* le terme moderne **outil**, autre dérivé de *ustensilia*). Nous parlons plus haut de la confusion entre **couvert** et **ustensile** lorsqu'il s'agit de désigner les petits objets dont se sert chaque convive pour manger. En réalité, le terme **ustensile** a une portée très générale en français et il désigne tous les objets ou accessoires d'usage domestique : **ustensiles** de ménage, **ustensiles** de cuisine, **ustensiles** de jardinage, **ustensiles** de toilette. Les **ustensiles** de cuisine comprennent les récipients (la batterie de cuisine), la bouilloire, la broche, les casseroles, les cocottes, les couteaux de cuisine, les marmites, les poêles, les ouvre-boîtes, les batteurs, etc. Comme on peut le constater, les **ustensiles** sont des instruments assez gros dont on se sert pour cuisiner et non les petits objets (couteaux, fourchettes, cuillers) qu'on met à la disposition de chaque convive. Pour servir votre dinde de Noël, vous vous servez d'**ustensiles** tels qu'un couteau et une fourchette à découper, une louche pour le jus et une cuiller à service pour la farce. Bon appétit!

