

Le langagier

Bulletin linguistique du Département d'études françaises et de traduction

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

Université Laurentienne
Sudbury (Ontario) Canada P3E 2C6
langagier@nickel.laurentian.ca

ISSN 1201-7493

Équipe :
- rédaction : Pascal Sabourin
- lecture d'épreuves : Ali Reguigui, Amélie Hien
- mise en page : Béatrice Dubé-Prévost

14^e année, N° 62, ©décembre 2006

Dans ce numéro :

Bagosse / Beurre / *Boxing Day* /
Caritative (action) /
Cassonade / Chocolat /
Chauffeur ou conducteur désigné? /
Épiphanie / Magret (de canard) /
Whisky

BAGOSSE

Vous avez sans doute entendu une réflexion semblable à celle-ci : « Il a été malade le lendemain de Noël parce qu'il avait bu de la **bagosse** toute la nuit. »

Ce terme ne se trouve pas dans les dictionnaires du français standard, mais les dictionnaires canadiens le relèvent sous la forme **bagosse** (p. ex., *Dictionnaire du français plus*). Le *Robert* signale **bagasse**, issu de l'espagnol *bagazo*, qui désigne le résidu de fruits que l'on a pressés et dont on extrait le jus pour la fabrication de boissons. Au Canada, le mot a pris la forme de **bagosse** et s'utilise surtout en parlant d'un alcool de fabrication artisanale et clandestine.

Dans nos familles, il y avait toujours cet oncle qui préparait sa **bagosse** pour le temps des Fêtes à partir de résidus de grains ou de fruits. Cet alcool portait aussi le nom de *goof* (prononcé *gouff*), que l'oncle sortait du caveau et qu'il servait seulement aux hommes lorsqu'il réussissait à les éloigner de la salle où *placotaient* les femmes!

BEURRE

Plus que tout autre, ce produit alimentaire est une partie essentielle des préparatifs de Noël : gâteaux, viandes, sucre à la crème, galettes au beurre, du **beurre** et du **beurre partout!** Mais d'où vient ce terme qui apparaît à toutes les sauces?

Il faut remonter jusqu'au grec *bouturon*, mot formé de *bous* « bœuf, vache », et de *turon* « fromage ». Étonnant? C'est pourtant ce que c'est : du fromage de bovin, fait selon un procédé semblable à celui du fromage. Le mot grec est passé dans à peu près toutes les langues européennes. Italien : *butiro*; allemand : *butter*; néerlandais : *boter*; anglais : *butter*.

Le terme a aussi donné une longue série de locutions familiaires très expressives, notamment au Canada français. Par exemple : le joueur de balle a « fessé dans le **beurre** » (son bâton a raté la

balle); ses yeux « roulaient dans le **beurre** » (yeux hagards, inquiets); la vis « tourne dans le **beurre** » (n'a plus de prise); elle avait le visage « tout beurré » (sali, malpropre). Le participe passé du verbe, **beurré**, a pris le sens familier de « ivre » et, au Canada, celui d'essuyer une défaite, surtout dans un combat à coups de poing. « Il a mangé une moyenne **beurrée**, ce soir-là! ». Si, d'un côté du pendule, le mot **beurré** désigne l'état d'ivresse ou la défaite aux mains d'un adversaire, il se dit aussi de personnes qui ont gagné en tirant profit d'un système. « Les politiciens ont la réputation de se **beurrer** avant de **beurrer** le pain des pauvres! »

BOXING DAY

Comment appelle-t-on en français le jour qui suit le 25 décembre? La plupart des francophones de l'Ontario n'ont probablement à l'esprit que le mot anglais, **Boxing Day**.

Il ne faut rien enlever à cette expression anglaise qui renvoie à une tradition que plusieurs anglophones ignorent eux-mêmes. Celle-ci vient d'Angleterre où, autrefois, les bourgeois et les nobles offraient ce jour-là des boîtes à leurs domestiques, à leurs employés, au postier et à d'autres gens de petites conditions qui leur avaient procuré des services durant l'année. Démocratie obligeant, cette coutume est disparue en Amérique du Nord, mais l'expression est toujours rattachée au lendemain de la fête de Noël, devenu aujourd'hui l'occasion d'un énorme cirque commercial.



Quel terme avons-nous en français pour désigner ce jour? Puisque le **Boxing Day** est une coutume anglaise, inutile de chercher un équivalent français. Il faut plutôt aller du côté de : l'après-Noël, ou le lendemain de Noël. Par exemple, on entend à la radio commerciale : « Profitez de nos aubaines d'après-Noël (du lendemain de Noël)! ».

N.D.L.R.

Comme à chaque année, **Le langagier** publie son numéro de Noël qui reprend quelques termes se rapportant à la période des Fêtes. Dans des numéros précédents, nous avons parlé des mets de Noël, des ustensiles utilisés dans leur préparation, de l'état des fêtards après une nuit de célébrations, etc. Pour la liste complète de ces termes, consultez notre index à l'adresse suivante : www.francais.laurentienne.ca/le-langagier.htm.

Aujourd'hui, nous poursuivons la tradition et nous vous proposons des mots que vous croiserez sûrement durant cette période de rencontres familiales autour d'une bonne table. Cet avant-goût de ce qui vous attend est notre façon de vous souhaiter un temps des Fêtes plein de découvertes et de petites occasions de bonheur!



CARITATIVE (action)

C'est en visitant le Festival des lumières de Science Nord que ce terme vient à l'esprit pour qualifier le travail des bénévoles de la Sudbury Charities Foundation, l'organisme responsable de l'installation des dizaines de milliers d'ampoules multicolores du Festival. On peut regretter que cet adjectif ne soit pas plus connu et utilisé au Canada, notamment dans des contextes où il faut rendre en français l'idée anglaise de **charitable work**. Craignons-nous qu'il s'agisse encore d'un « vlimeux anglicisme » ? Cela est possible.

Caritatif est pourtant un mot français relativement ancien, apparu au début du XIV^e siècle, emprunt au latin médiéval *caritativus*. Il a été concurrencé par **charitable** jusqu'au XVII^e siècle avant de sortir de l'usage commun. **Charitable** a dominé jusqu'au XX^e siècle, date à laquelle **caritatif** a « repris du service » si l'on peut dire, probablement sous l'influence de l'anglais *charitative*. On l'entend au Canada dans des contextes de langue soutenue, en particulier à la radio de Radio-Canada.

CASSONADE

À Noël, vous vous régalerez probablement de tarte au sucre, de « pets » de sœurs ou de sucre à la crème. Vous aimez donc le goût de la **cassonade**. Mais ne demandez pas ce produit dans une épicerie de France ou de Belgique : on ne vous comprendra pas ! Là-bas, on dit plutôt sucre roux, sucre blond, sucre de canne ou sucre brut. Pourtant, à Marseille, on parlait de *cassonada* dès le XIV^e siècle...

Passé au Canada, le mot est maintenant bien ancré dans les mœurs langagières et culinaires. Comme sa forme le suggère, le terme est issu de *casson*, le produit brut du « cassage » de la canne à sucre.

CHOCOLAT

Ce produit, autant que la **cassonade**, fait partie des célébrations de Noël. Il ne présente rien de mystérieux : il est tout simplement succulent !

Mais le mot **chocolat**, lui, revêt un certain intérêt. Car il ne nous arrive pas de l'anglais *chocolate* comme sa forme pourrait le suggérer, ni du fond de l'histoire de la langue française. Nous le devons à l'espagnol *chocolate*, adaptation d'un terme emprunté à un dialecte (le nahualt) d'Amérique centrale, *xocolatl*. Ce mot se compose des éléments : *xococ* « amer », et *atl* « eau ».

Si les Blancs ont appris à mettre de l'eau dans leur vin, est-ce que les Aztèques avaient aussi appris à mettre de l'eau dans leur *xocolatl* ? La vérité, c'est que le



chocolat était la boisson nationale des Aztèques et que ces derniers faisaient une grande consommation de ce breuvage plutôt amer. D'où son nom *xocolatl* : eau amère. Les Conquistadors espagnols ont vite fait d'adopter ce breuvage et d'en répandre l'usage en Espagne et en Europe à partir du XVII^e siècle. Cependant, il a fallu attendre le XIX^e siècle pour qu'une entreprise anglaise mette au point un procédé de fabrication de la pâte de chocolat et du chocolat dur. Les Suisses, toujours industriels et inventifs, ont ajouté du lait au produit pour en atténuer le goût amer et obtenir un produit superbement onctueux.

CHAUFFEUR ou CONDUCTEUR désigné?

Le message est maintenant bien connu : « Si vous prenez un verre, ne prenez pas le volant ! » Il faut alors faire appel à une nouvelle espèce humaine, une personne qui peut se divertir et s'amuser sans consommer de l'alcool : le **chauffeur** désigné.

En français moderne, les termes **chauffeur** et **conducteur** ont à peu près le même sens : ils désignent la personne au volant d'un véhicule. Mais l'étude de leur origine révèle des nuances appréciables entre eux (consultez notre numéro 27, décembre 1997, pour une explication plus complète).

Conducteur est une réfection de l'ancien français *conduiteur* (v. 1243). Il a gardé en français moderne le sens de diriger, de conduire (des animaux, puis une diligence et enfin une voiture motorisée). **Chauffeur** (1680) a d'abord désigné la personne qui s'occupait du feu d'une forge ou d'un fourneau. Il s'est ensuite dit du **chauffeur** de la chaudière d'une locomotive à vapeur, puis de celle des premières voitures qui fonctionnaient à la vapeur. Aujourd'hui, les deux termes sont concurrents et se partagent divers contextes. Par exemple, l'usage veut que l'on dise : « Le **conducteur** a perdu la maîtrise de son véhicule », mais « Le **chauffeur** de taxi s'est fait surprendre par deux malfaiteurs ». Dans le cas de la personne qui ne consomme pas d'alcool et qui reconduit les autres à la maison, on dit **chauffeur** désigné.

ÉPIPHANIE

La période des Fêtes inclut le Jour des Rois (6 janvier) que les familles marquaient autrefois par la fameuse pâtisserie contenant une fève et un pois servant à nommer le roi et la reine de la journée.

C'est aussi le jour de commémoration de la visite des Rois mages à Jésus nouveau-né : l'**Épiphanie**. Passé par le latin chrétien *epiphania*, le terme est issu du grec *epi-*

phanios « qui apparaît en faisant briller ». On observe ici une intéressante concordance entre la nature de l'événement (le fait de présenter l'enfant Jésus aux Rois mages en faisant briller sa divinité) et le mot-signé qu'on utilise pour évoquer cet événement.

MAGRET (de canard)

Parmi les plats traditionnels de la période des Fêtes se trouve le canard, présenté parfois comme **magret de canard**. Un très beau nom, en effet. **Magret** est un terme culinaire relativement récent en français standard (1975), issu du gascon (sud-ouest de la France), diminutif de *magre* « maigre ». Derrière un nom à saveur exotique se cache une réalité toute simple : la partie **maigre** du canard engrangé, c'est-à-dire la poitrine. La prochaine fois que vous préparez votre canard de Noël, rehaussez-en l'allure en lui donnant ce nom et en suivant les conseils d'un chef réputé, par exemple Madame Benoît !



WHISKY

Les Écossais et les Irlandais produisent les meilleurs **whiskys** au monde, cela est bien connu, mais d'où vient le mot qu'ils utilisent pour désigner leur puissante potion magique ? Les origines de cet elixir remonteraient-elles jusqu'à l'époque du petit village gaulois qui enchantait nos lectures de jeunesse ?

L'histoire du mot nous met sur la piste : **whisky** est une forme abrégée de *whiskybae*, déformation de *usquebaugh*. Ce dernier terme est d'origine celtique, *uisge beatha*, littéralement « eau-de-vie », faite de grains de seigle, d'orge ou de maïs. Notre Gaulois Astérix appartient justement au groupe des Celtes. Au Canada et aux États-Unis, on fabrique un **whisky** à base de seigle appelé **rye-whisky**, ou simplement **rye**. Il faut distinguer ce produit du **bourbon**, un type de **whisky** fabriqué à partir du maïs, dans le comté de **Bourbon**, au Kentucky.



L'équipe du Langagier
vous souhaite
un très Joyeux Noël
et une
Bonne et Heureuse Année!