

# Le langagier

BULLETIN LINGUISTIQUE DU DÉPARTEMENT D'ÉTUDES FRANÇAISES

Tél. : (705) 675-1151, poste 4305  
Télec. : (705) 675-4885  
Courriel : langagier@laurentienne.ca

Université Laurentienne  
Sudbury (Ontario) Canada P3E 2C6  
<http://www.etudesfrancaises.laurentienne.ca>

ISSN 1201-7493

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

15<sup>e</sup> année, N° 66, ©décembre 2007

## Dans ce numéro :

Cretons, n. m. pl. / Goret / Jambon /  
Panne / Poutine / Prélart /  
Ramastériser / Réveillon /  
Sabler et sabrer (le champagne) /  
Tête fromagée



**Réflexion langagière** : « Respecter les codes d'une langue, c'est bon, mais en violer quelques-uns, c'est montrer qu'on les a bien compris! »



## CRETONS, n. m. pl.

Diriez-vous que voici un mot et un met typiquement de chez-nous? En se fondant sur la popularité de cette préparation de viande de porc hachée et de panne, assaisonnée avec des oignons et de l'ail, on pourrait répondre par l'affirmative.

Il est vrai que nos mères ont confectionné une recette de cretons qu'on ne retrouve pas ailleurs. La préparation existe en Normandie, mais il s'agit alors d'un mélange de résidus de lard fondu. Cette variété de **cretons** correspond au sens du terme néerlandais dont **cretons** est issu, *kerte*, qui signifiait « entaille, morceau ».

## GORET

Le terme **goret** nous rappelle l'époque où les familles commandaient leur « **gorette** » du temps des Fêtes : le porc haché pour les tourtières (no. 27, déc. 1997); les pattes pour le ragoût (no. 56, déc. 2004); la fesse pour le jambon (dans ce numéro); l'épaule pour le rôti; les boyaux pour la saucisse; les oreilles pour les grillades; la langue et le museau pour les entrées; la tête pour la tête fromagée (dans ce numéro); la panne (dans ce

numéro) pour les cretons (dans ce numéro), etc. Mais d'où vient le nom de cet animal dont les produits garnissent nos tables de Noël?

Ce terme attesté dès 1297 est le résultat d'une onomatopée initiale, *gore* « truie », mot créé pour imiter le grognement de l'animal, sur lequel a été formé le diminutif **goret** (prononcé **gorette** au Canada français). Dans le langage familier, le mot désigne une personne sale, notamment un enfant malpropre. « Il est revenu de la chasse sale comme un **gorette!** »

## JAMBON

Comme il arrive si souvent dans l'histoire d'une langue, un mot vient à ne plus évoquer la réalité qu'il désignait au moment de sa création. On ne songe pas à une jambe lorsqu'on achète son **jambon** chez le boucher! Et pourtant,



il s'agit bien de la jambe de l'animal, plus précisément le haut de la jambe. **Jambon** est dérivé de jambe, du latin *gamba*, mot qui a d'abord signifié le paturon du cheval (la première articulation du pied) et, par extension de sens, la partie inférieure du membre humain.

## PANNE

En plus des sens premiers de « plume » (autrefois écrit *penne*, terme que les adeptes de mets italiens relieront au nom d'une pâte en forme de plume) et de « fourrure », le mot a ensuite eu le sens de « doublure ». Le sens qui nous intéresse ici, la **panne** de nos cretons, reprend l'idée de doublure, car la couche de graisse sous la couenne du porc fait penser à la doublure d'un vêtement.

**Panne** est aussi un terme de marine. Dans ce contexte, il désigne la vergue

(l'espar) d'un navire à laquelle est fixée une voile et qui s'amincit vers son extrémité, comme le bout d'une plume. Ce mot a donné lieu à une série d'expression encore en usage aujourd'hui. Par exemple, pour ralentir et arrêter le voilier, on le **mettait en panne**, c'est-à-dire qu'on tournait les voiles parallèlement au vent. Apparue au XVII<sup>e</sup> s., cette expression se dit aujourd'hui d'un mécanisme « arrêté », comme autrefois d'un navire. Par exemple, d'une voiture immobilisée à cause d'un problème mécanique on dira qu'elle est **tombée en panne**, **restée en panne**. On remarque ici le « poids » que peut avoir une simple plume dans l'élaboration des différents sens d'un mot. De « penne » (plume), on passe à la « doublure » de fourrure, à la « doublure » de la couenne du porc, à l'espar du navire qui ressemble à la plume et qui sert à mettre le vaisseau **panne**, et à la voiture en **panne** à cause d'un problème mécanique.

## POUTINE

La **poutine**, tout le monde en parle et en bouffe, surtout dans certaines régions du Québec comme l'Abitibi-Témiscamingue et les environs de Victoriaville, berceau

préssumé de ce plat national québécois qui est devenu un véritable produit d'exportation culturelle de la société distincte. Si ce plat fait de frites garnies de fromage en grains et de sauce est typiquement québécois, le mot, lui, serait plutôt un dérivé de l'ancien français *pou* « bouillie à base de farine d'avoine ou de maïs ».



Le terme pourrait aussi être un emprunt à l'anglais *pudding* à cause de la similarité entre ce dessert anglais et la version

sucrée de la **poutine**, notamment la **poutine au pain**. D'ailleurs, l'anglais devait nous renvoyer ce terme puisqu'il l'avait emprunté à l'ancien français sous la forme *boudin*. Les Acadiens apprécient leur **poutine en sac**, un dessert à base de pâte sucrée et de raisins secs cuit dans un sac en coton, et leur **poutine râpée** (ou **râpure**), un mélange de pommes de terre crues râpées, de pommes de terre en purée et d'une viande ou d'un produit de la mer. Au Québec, le mot **poutine** désigne aussi un alcool de fabrication artisanale. « J'ai trop bu de **poutine** au réveillon! ».

## PRÉLART

Un lecteur de Rivière-des-Français nous demande de parler de **prélart** (prononcé parfois **prârlart**), terme qui signifie, au Canada, un type de revêtement de plancher, généralement celui de la cuisine. Les dictionnaires usuels ne sont pas d'un grand secours car ils ne relèvent que le sens technique de **prélart** : grosse toile imperméable servant à protéger les marchandises à bord d'une voiture ou d'une embarcation.

Comme de nombreux termes de la langue populaire au Canada, le sens marin de **prélart** est passé au domaine ménager et a désigné le revêtement imperméable qu'on étendait sur les planchers pour les protéger ou les embellir. Les premiers **prélarts** vendus en feuilles ou en rouleaux étaient, en réalité, un linoléum fait de fibres naturelles (le lin) et d'huile, avec motifs décoratifs.

## REMASTÉRISER

Un lecteur dit avoir été étonné d'entendre le mot **remastériser** à la télé de Radio-Canada. N'est-ce pas un anglicisme flagrant qu'il faudrait écarter de nos usages? Comme on le sait, le verbe anglais *to remaster* signifie l'action de refaire un enregistrement original au moyen des nouvelles technologies. Pourquoi le français serait-il obligé d'emprunter ce verbe à l'anglais alors que l'anglais a justement reçu son *master* de l'ancien français *maistre*? Ne pourrait-on pas créer un nouveau terme équivalent à partir du modèle *maistre* et rendre le sens véhiculé par *remaster*? Nous lançons un appel à tous les langagiers inventifs. Quel terme suggérez-vous en français pour éviter le recours à l'anglais?

Pour l'instant, rappelons que *maistre* dont l'anglais *master* est issu, a donné,

en français moderne, **maître** (l'« s » étant remplacé par la circonflexe). Cependant, contrairement à l'anglais, la formation du verbe normalement attendu de **maître** ne s'est pas produite; elle est plutôt passée par un dérivé, *mestrise*, et a donné **maîtriser**. Ce verbe possède-t-il la capacité sémantique nécessaire pour rendre l'idée de refaire un enregistrement original?

## RÉVEILLON

Au Canada, le **réveillon** est un élément central de la fête de Noël. C'est le repas pris tard dans la nuit, après la messe de minuit. Mais cette tradition n'est pas, à proprement parler, une création canadienne-française; elle tire plutôt son origine du fond de l'histoire. De son côté, le terme **réveillon** est apparu dans la langue française en 1526.



Un retour dans le temps nous permet de mieux saisir la valeur sémantique de ce mot. C'est un dérivé d'**éveiller**, relevé en français vers 1080 sous la forme *esveiller*,

du latin classique *evigilare* (*ex-vigilare* = être en état de veille, de vigile). En somme, le **réveillon** est un temps d'éveil tardif qui sert à marquer une fête importante. De nos jours, le mot s'applique aussi à la nuit du Nouvel An.

## SABLER et SABRER (le champagne)

L'expression **sabler le champagne** est bien connue et pratiquée durant la période des Fêtes : c'est le fait de boire du champagne en abondance. Mais certains parlants français pourraient s'interroger sur le rapport entre le verbe **sabler** et leur verre de mousseux. L'explication se trouve dans l'origine de l'expression. Au XVII<sup>e</sup> s., **sabler** signifiait, dans le domaine technique, le fait de verser rapidement un métal en fusion dans un moule en sable. Par allusion à ce geste et à ses résultats, on a créé l'expression « jeter en sable » et **sabler** en parlant d'un verre de vin ou de champagne qu'on verse précipitamment dans le « moule » du gosier.

Quant à l'expression **sabrer** le champagne (et puisque aucun dictionnaire ne relève ce sens de **sabrer**), nous avons consulté un réputé conquérant de belles bouteilles, et de surcroît fidèle admirateur de Napoléon. Selon lui, **sabrer** le

champagne était une coutume parmi les hussards de la garde napoléonienne. Au retour d'une bataille, les officiers rendaient hommage à la victoire, à la virilité et aux dames... en ouvrant les bouteilles d'un geste spectaculaire. Ils faisaient glisser le dos de la lame de leur sabre le long du corps de la bouteille jusqu'au goulot, ce qui avait pour effet de provoquer une cassure nette qui emportait le muselet et le bouchon de la bouteille. À proprement parler, ils **sabraient** la bouteille de champagne.

## TÊTE FROMAGÉE

Qu'y a-t-il de commun entre ce délice du temps des Fêtes, la **tête fromagée**, et le fromage? Peu et tout à la fois! Il faut remonter à l'origine du mot fromage pour saisir la différence entre le produit de la coagulation du lait (le fromage), et l'astucieuse préparation que constitue le met typique de nos tables de Noël.

Le terme **fromage** est issu de l'expression latine *caseus formaticus* « fromage fait dans une forme, un moule ». Les lecteurs du *Langagier* ne craignent plus ces expressions ronflantes. *Caseus...* Songeons à « caséine », protéine du lait essentielle à la fabrication du fromage, et *formaticus*, forme, format, former, et fourme, comme dans « fourme d'Ambert ». Autrefois, le produit s'appelait donc un *formage*, devenu fromage par inversion du « o » et du « r ». Les linguistes appellent ce phénomène une métathèse. ouf! Non, pas d'ouf! Méta = changer, (comme dans *métamorphose*, « changer de forme »); et thèse « position ». Donc, changer de position.

L'expression **tête fromagée** ne signifie donc pas que du fromage entre dans la préparation, mais simplement que le produit frais est placé dans une forme, un moule, pour l'y faire refroidir et vieillir.



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