Référents évolutifs, anaphores et constructions détachées : étude diachronique de recettes de cuisine

Evolving referents, anaphora and participial constructions: a diachronic study of French cooking recipes

Mathieu Goux et Nathalie Rossi-Gensane

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/praxematique/5424>

DOI : 10.4000/praxematique.5424

ISSN : 2111-5044

Éditeur

Presses universitaires de la Méditerranée

Référence électronique

Mathieu Goux et Nathalie Rossi-Gensane, « Référents évolutifs, anaphores et constructions détachées : étude diachronique de recettes de cuisine », *Cahiers de praxématique* [En ligne], 72 | 2019, mis en ligne le 26 juin 2019, consulté le 08 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/praxematique/5424> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/praxematique.5424>

Ce document a été généré automatiquement le 8 septembre 2020.

Tous droits réservés

Référents évolutifs, anaphores et constructions détachées : étude diachronique de recettes de cuisine

Evolving referents, anaphora and participial constructions: a diachronic study of French cooking recipes

Mathieu Goux et Nathalie Rossi-Gensane

Introduction

- 1 Les recettes de cuisine relèvent d'un genre particulier dans lequel la bonne gestion de la textualité est directement liée à la réussite du plat préparé. Cette gestion est conditionnée, d'une part, par l'organisation des différents référents de la recette et leur transformation ; d'autre part, par la scénarisation et la temporalité des différentes étapes de la recette, qui accompagnent sa préparation.
- 2 Nous sommes en présence de discours programmeurs, à la façon dont Greimas (1983 : 168) les définissait : « des manifestations discursives de l'une des composantes de la compétence modale du sujet, celle du /savoir-faire/, manifestations déviantes du fait qu'elles interrompent le parcours narratif du sujet antérieurement à son passage à l'acte performateur et scindent ainsi le sujet en deux actants : un destinateur-programmeur et un destinataire-réalisateur, en instituant le premier dans le rôle du narrateur ». Pour sa part, Adam (2001 : 12) considère les recettes de cuisine comme relevant d'un genre discursif de l'incitation à l'action, à côté d'autres genres de la même sorte, tels les notices de montage, les consignes et règlements, les guides d'itinéraires, etc.
- 3 Nous proposons dans cet article d'analyser les caractéristiques linguistiques des recettes de cuisine, dans une perspective diachronique, en nous appuyant sur un corpus de recueils composés entre 1651 et 1972 et issus, à l'exception du xx^e siècle, de Gallica¹. Nous illustrerons nos analyses, partie par des recettes proches à base de

moules, partie par d'autres recettes. Nous nous sommes le plus possible fondés sur les mêmes types de préparations pour plusieurs raisons : il s'agit d'une part de recettes que nous retrouvons dans la quasi-intégralité de notre corpus et qui nous permettent donc d'établir des comparaisons régulières quant à la façon dont leurs différentes étapes sont organisées ; d'autre part, elles témoignent d'une certaine stabilité dans lesdites étapes, ce qui gomme des différences culturelles, comme le fait de préparer soi-même la viande après avoir tué l'animal, plutôt que d'acheter cette viande déjà découpée, qui auraient pu troubler nos observations.

- 4 Après avoir mis en évidence deux ensembles de recettes, classiques vs modernes (partie 1.), nous explorons des aspects relevant de la continuité référentielle, relatifs, en particulier, aux référents évolutifs, notamment par l'intermédiaire du mécanisme des anaphores (partie 2.) et du procédé, spécifique aux recettes classiques, des constructions détachées participiales (partie 3.).

1. De deux ensembles de recettes, classiques vs modernes

- 5 Nous donnons la liste des recueils de recettes en fin d'article mais, avant de rentrer dans le détail des analyses, nous faisons d'ores et déjà quelques observations relatives à leur progression et à leur typo-disposition. Effectivement, lorsque nous observons dans la continuité les différents recueils retenus pour notre étude, l'évolution est particulièrement sensible. À partir de recettes écrites et disposées comme autant de micro-séquences programmatiques, ou de micro-chapitres d'une architecture textuelle supérieure, la scénarisation opérée par les auteurs est de plus en plus explicite : les étapes sont clairement distinguées en paragraphes, qui deviendront numérotés. On progresserait, si l'on peut dire, du programme ou du « que faire ? » à la procédure ou au « comment faire ? » [1].

[1]

a. Prenez vos moules, les ratissez & lavez bien, puis les mettés bouillir dans un poëslon avec de l'eau, du sel, & un oygnon. Estant cuitez, tirez les, & espluchez, leur ostant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir. [...] (La Varenne, 1651 : 161)

b. 1. Grattez bien et lavez les moules. Mettez-les dans une cocotte avec une noix de beurre, échalotes hachées [...].

2. Dès que les moules sont ouvertes, retirez-les [...]. (Bernard, 1972 : 53)

- 6 Au sein de notre corpus, deux ensembles de textes se démarquent sensiblement selon ce paramètre dispositionnel. Le premier ensemble contient les recueils de La Varenne (1651), Bonnefons (1655 [1654]²), Massialot (1705 [1691]) et Menon (1749). Ces recueils se distinguent certes du point de vue de leur organisation maximale (La Varenne et Menon organisent leur recueil par grands domaines gastronomiques, Bonnefons par chapitres et Massialot par repas), mais les recettes sont généralement écrites « d'un seul tenant », sans découpes en paragraphes [2]. Elles s'opposent partant aux titres, qui posent le thème ou l'orientation de la recette comme le décrit Adam (2001) et comme le résume Achard-Bayle (2006 : 681) : « Ce nom sert de thème-titre dans la mesure où les désignations de l'entité qui suivent se fondent dans l'espace sémantique et textuel que ce thème-titre configure ».

[2] 29. Potage de Moulles.

Prenez vos moules, les ratifiez & lauez bien, puis les mettés bouillir dans vn poëllon avec de l'eau, du sel, & vn oygnon. Estant cuites, tirez les, & espluchez, leur ostant la coquille à quelques vnes, la laiffant aux autres pour garnir. Estant ainfi espluchez, passez les par la poëlle avec peu de perfil aché ; pour vostre bouillon, estant raffis, laiffez le fonds, de peur qu'il n'y ait du grauier, & le faites bouillir, & lors qu'il bout, passez-y peu de perfil avec du beurre bien frais ; faites mitonner vostre pain. Estant bien mitonné, dressez vostre potage, garniffez le de vos moules, & le blanchiffez si vous voulez, puis seruez. (La Varenne, 1651 : 161)

- 7 Le second ensemble comporte les recueils édités à partir de Durand (1830), soit, outre ce dernier, Millet-Robinet (1853), Wirth (1892 [1882]), Mathiot (2002 [1932]) et Bernard (1972). Une fois encore, bien qu'il existe une série de nuances concernant l'organisation maximale en différents domaines de compétences culinaires, la scénarisation/organisation de la recette fait l'objet d'un meilleur soin. Les étapes importantes sont maintenant clairement distinguées dans l'organisation du texte, soit par un système de paragraphes, soit par un système de numérotation. S'il manque encore parfois des éléments attendus dans un recueil de recettes modernes, notamment une disposition souvent en colonnes qui isole les ingrédients nécessaires à la préparation de la recette et qui reflète une plus grande attention à la « méthode », ces derniers recueils sont, globalement, très proches de ce que nous observons aujourd'hui [3].

<p>[3] 521 Moules marinières Préparation : 20 mn – Cuisson : 9 mn Faire ouvrir les moules (520). Enlever la 1/2 coquille vide. Reprendre l'eau de cuisson. Y ajouter le vin blanc, 50 grammes de beurre, le persil, l'échalote et l'oignon hachés, ainsi que la chapelure. Faire sauter 3 minutes. Servir chaud. (Mathiot, 2002 [1932] : 239)</p>	<p>3 kg ou 3 litres de moules. 100 g de beurre. Persil. 3 cuillerées de chapelure. 2 dl vin blanc. Échalote. 60 g oignons. Poivre.</p>
---	--

- 8 Seule exception dans ce modèle, le recueil d'Audot qui fait partie, malgré sa date d'édition (1900), de notre première famille. C'est que cette édition était en réalité la 78^e, et que la première date de 1818, l'auteur étant né à la fin du XVIII^e siècle (en 1783). Indépendamment alors des dates d'édition, il faut veiller à des effets relatifs aux « générations d'auteurs », qui peuvent moduler quelque peu les remarques.
- 9 Quoi qu'il en soit, cette répartition en deux familles de recettes, que nous qualifierons respectivement de classiques et modernes, conditionnera nos observations dans la mesure où la perspective textuelle de ces recettes diffère selon ce paramètre.

2. Recettes classiques et modernes : les anaphores au service (direct) d'une apparente continuité référentielle

- 10 La question de la continuité référentielle, rapportée à notre sujet, englobe deux problématiques. La première est relative aux « référents évolutifs ». Il s'agit de

référents qui subissent des transformations diverses, notamment dans le cadre des recettes de cuisine par le biais de certaines catégories de verbes, tels « des verbes décrivant un changement qualitatif qui affecte [la forme de l'entité] par passage du massif au comptable (*empaqueter de la farine*) ou du comptable au massif (*broyer deux gousses d'ail*) » (Charolles, 2001 : 4). La seconde problématique a trait à la textualité en général, et à la façon dont la continuité référentielle nous permet d'identifier les différents moments d'une recette de cuisine.

2.1. Des référents évolutifs

- 11 On observera tout d'abord la problématique, assez répandue quant à l'étude des recettes de cuisine, du référent évolutif et, plus largement, des anaphores conceptuelles³ (Achard-Bayle, 2006). Une recette est effectivement fondée sur une suite de transformations chimiques ou physiques : arrivera alors un moment où l'ingrédient, ayant subi telle et telle transformation, perdra – du moins du point de vue ontologique – son identité première, ce qui sera traduit par plusieurs indices linguistiques. Une bonne illustration du phénomène se trouve chez La Varenne, dans la recette du *Potage de Moules* [4]. À côté de la préparation des moules, il faut au cuisinier aussi préparer un bouillon, puis mélanger les deux éléments pour faire un potage. Il y a ainsi plusieurs stratégies d'écriture : à partir d'une première chaîne référentielle tournant autour des *moules* et d'une seconde constituée du *bouillon* (issu des moules), l'auteur parle enfin du *potage*, qui est une sorte de « référent résultatif » de la recette.

[4] Potage de Moules.

Prenez vos moules, les ratissez & lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poëslon avec de l'eau, du sel, & un oygnon. Estant cuites, tirez les, & espluchez, leur ostant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir. Estant ainsi espluchez [sic], passez les par la poëslle avec peu de persil aché ; pour vostre bouillon, estant rassis, laissez le fonds, de peur qu'il n'y ait du gravier, & le faites bouillir, & lors qu'il bout, passez-y peu de persil avec du beurre bien frais ; faites mitonner vostre pain. Estant bien mitonné, dressez vostre potage, garnissez le de vos moules, & le blanchissez si vous voulez, puis servez. (La Varenne, 1651 : 161)

- 12 Ces chaînes référentielles sont pour une grande part constituées de pronoms personnels de troisième personne, le plus souvent compléments d'objet directs (et non, en particulier, sujets, comme on le soulignera *infra* en 3.4.). Charolles (1997 : 86), parmi d'autres auteurs, a signalé « l'importance du recours répété aux reprises pronominales qui forcent d'une certaine façon le lecteur à considérer qu'il est encore question de la même chose, et cela malgré les changements drastiques que cette chose est censée endurer ».
- 13 On notera que, parfois, les auteurs n'emploient aucune anaphore et recourent à des verbes en emploi absolu, sans complémentation particulière. Cela est notamment visible en fin de recette, où les auteurs disent simplement *servez* et non pas *servez le plat* ou équivalent [5]. Ce phénomène avait déjà été observé, en diachronie et en langue anglaise, par Culy (1996). Ces structures sont non seulement fréquentes dans les recettes, mais également davantage à leur fin – tout au moins, à la fin de certaines phases – qu'au commencement : elles clôturent des « séquences dénotant des mélanges, amalgames, etc., traduisant ainsi un vide dénominatif dû à un référent difficilement identifiable » (Schnedecker, 2014 : 30-31).

[5]

a. [...] puis servez. (La Varenne, 1651 : 161)

- b. [...] servez à courte sauce & un jus de citron. (Menon, 1749 : 402)
 c. Saupoudrez de persil haché et servez. (Bernard, 1972 : 53)
- 14 On indiquera à la suite de Blinkenberg (1960 : 110), cité par Schøsler (2000 : 117), que cette absence de l'objet direct est liée de manière privilégiée à des constructions à l'infinitif ou à l'impératif, comme l'illustre *a contrario* l'exemple [6].
- [6] Vous le servez froid ou chaud sur le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis. (Audot, 1900 [1818] : 248)
- 15 Une autre stratégie souvent observée est l'emploi, beaucoup plus répandu dans les recettes classiques, de l'anaphore conceptuelle *le tout*, un syntagme nominal par trop dénominatif troublant peut-être la lecture. *Le tout* évite d'avoir à trancher et laisse au lecteur la possibilité de sélectionner contextuellement, sur sa table de cuisine, le bon référent [7].
- [7] Potage aux Moules.
 [...] [Le potage] Etant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille ; & si vous avez un pain farci, vous en laisserez aussi pour garnir autour dudit pain. *Le tout* bien mitonné, & le ragoût par-dessus, il faut [...]. (Massialot, 1705 [1691] : 307)
- 16 Dans le cadre d'une recette de cuisine, ce genre d'indices, soit la nature des anaphores employées par les auteurs, peut être analysé comme une marque complétant ou remplaçant la segmentation en paragraphes pour orienter notre compréhension de la scénarisation de la recette : ces anaphores conceptuelles, indépendamment des prédicats les mettant en jeu ou même de l'identité des transformations chimiques décrites, restituent une sorte de point de vue empirique sur l'expérience sensible de la cuisine, de l'auteur ne serait-ce, du lecteur sans doute. Elles dénotent l'instant où la transformation de l'ingrédient est telle que l'anaphore, fondée sur l'identité des référents faisant chaîne, entre en tension avec les réalités sensibles du monde. Cette hésitation référentielle se rencontre dans tous les recueils, indépendamment de leur date d'édition, et rappelle les analyses que donne Greimas de la « soupe au pistou » (1983) et de l'évolution des différents référents la composant dans la construction d'un objet de valeur.

2.2. Chaînes référentielles et mentions au défini : des contraintes moins strictes dans les recettes classiques

- 17 Il convient de remarquer, pour les textes édités avant 1830 dans notre corpus, une certaine mollesse référentielle qui permet aux auteurs de faire une anaphore à partir d'un élément qui, pourtant, ne serait pas considéré aujourd'hui comme référentiel, à l'instar d'un titre. Cela est particulièrement frappant chez Bonnefons (1655 [1654]), où l'objet référentiel majeur, *les mousles*, n'est offert qu'à la toute fin du premier paragraphe (soit, à la toute fin de la recette), tandis que les différents membres de la chaîne référentielle (*y*, *les...*) renvoient au titre, ce qui peut notablement compliquer l'interprétation [8].
- [8] *Des Mousles*.
 Il faut bien ratisser toute la roche qui y tient, puis *les* bien laver [...], & verser ce bouillon sur *les mousles*. (Bonnefons, 1655 [1654] : 368)
- 18 Massialot fait de même dans son premier paragraphe, où le titre fait office non seulement d'ancrage thématique, mais également d'ancrage référentiel, comme en témoignent la virgule fermant le titre, d'une part, et le début de la recette avec la

copule *Sont*, d'autre part [9]. Il y a donc une continuité sensible dans la conception de la textualité, le titre étant considéré comme faisant pleinement partie du texte et ne le surplombant point.

[9] MOULES,

Sont une espece de petits poissons de Mer, de la nature à peu près des huîtres [...].

(Massialot, 1705 [1691] : 305)

- 19 On voit, en outre, qu'il n'est point de différence dans la valeur référentielle accordée au titre, qu'il soit précédé [8] ou non [9] d'un déterminant.

- 20 La Varenne, quant à lui, fait bien un ancrage référentiel au début de la recette, vos *moules*, mais ce syntagme nominal ne reviendra qu'à la fin du paragraphe, tout le reste étant pris en charge par des pronoms objets directs marquant donc l'élément considéré comme saillant dans le contexte gauche. On notera l'antéposition des pronoms objets directs devant les impératifs (*les ratissez & lavez ; le blanchissez*, en relation à la chaîne référentielle du potage), phénomène déjà décrit pour les « séquences avec impératifs coordonnés » en français classique par Fournier (1998 : 84). Cette antéposition serait due à des questions de rythme et non à des questions de saillance référentielle [10].

[10] Potage de Moulles.

Prenez vos *moules*, les ratissez & lavez bien [...]. Estant bien mitonné, dressez vostre potage, garnissez le de vos *moules*, & le blanchissez si vous voulez, puis servez. (La Varenne, 1651 : 161)

- 21 Par la suite, les auteurs hésiteront de plus en plus à faire référence, dans tous les sens du terme, au titre de leur recette et à construire de longues chaînes jouant sur la saillance d'un syntagme nominal particulier. Menon reprend par exemple textuellement *des moules* au début de son paragraphe explicatif [11], et c'est une tendance que l'on rencontrera de même dans les autres recueils, bien qu'avec irrégularité. Par contraste, Schnedecker (2014 : 29) note, pour les recettes modernes, que « le référent présumé saillant, au vu du titre de la recette de cuisine [...], n'est dénommé qu'exceptionnellement, sans jamais faire l'objet de chaînes de référence ».

[11] Moules aux fines herbes.

Prenez *des moules* bien lavées & ouvertes sur le feu, passez leur eau [...]. (Menon, 1749 : 402)

- 22 Certaines premières mentions de noms, pourtant au défini, sont liées aux relations partie-tout (Achard-Bayle, 2006). Ce phénomène particulièrement bien documenté se rencontre dans l'intégralité de nos recueils, par exemple chez Audot où l'on observe une anaphore associative par métonymie ou par méronymie, du type *harengs* => *filets*, qui fait appel à une connaissance extralinguistique de la façon dont le réel s'organise [12].

[12] *Harengs* frais à la tartare. (Entrée.)

Vous prenez *les filets*, que vous faites mariner ; [...]. (Audot, 1900 [1818] : 304)

- 23 En revanche, un phénomène anaphorique ne semble se rencontrer que dans nos recueils les plus anciens ; du moins, nous ne l'avons pas retrouvé ailleurs. Contrairement aux recueils de recettes modernes qui prennent soin d'agencer leur propos en isolant, dans une colonne ou une partie à part, l'inventaire des ingrédients nécessaires à la recette, les recueils classiques ne proposent pas cette étape. Cela donne parfois des effets particuliers, à l'instar de Bonnefons qui recourt, en fin de recette, à l'expression définie *la chapelure de pain*, bien que ce soit la première mention de l'ingrédient [13]. En revanche, on peut noter une mention antérieure de cet ingrédient, comportant un déterminant partitif, dans une autre recette (Bonnefons, 1655 [1654] :

239). Il y aurait là une conception plus molle de la textualité, où l'anaphore peut fonctionner au-delà d'une recette précise.

[13] On les fricassera aussi à l'oignon ainsi que les oüïstres, & on leur fera une sauce à la barbe-robert, ou bien sur le rechaud avec *la chapelure de pain*, quelque peu d'anchoirs, & des champignons, mousserons ou morilles. (Bonnefons, 1655 [1654] : 369)

3. Recettes classiques : les constructions détachées participiales au service (indirect) d'une apparente continuité référentielle

- 24 Dans cette dernière partie, nous nous intéressons à la gestion de la continuité référentielle, dans la famille de recettes classiques (dont celles d'Audot, 1900 [1818]), par l'intermédiaire des constructions détachées. On trouve en effet dans cette famille (et non dans la famille de recettes modernes) des constructions détachées participiales composées, généralement en rupture du point de vue de ladite « règle de coréférence », comme nous l'expliquerons *infra* en 3.4.

3.1. Constructions détachées participiales composées passives et lexique verbal spécialisé

- 25 Rappelons tout d'abord que Combettes (1998 : 4^e de couverture) définit les « constructions détachées » comme :

une série d'expressions, différentes d'un point de vue formel (adjectifs, participes, [syntagmes] introduits par une préposition, constructions absolues), mais qui présentent des propriétés communes dont les principales sont : la liberté de position dans la phrase [...], la valeur d'un prédicat secondaire qui vient s'ajouter à la prédication principale, la présence d'un référent sous-jacent auquel la construction détachée doit renvoyer⁴.

- 26 Dans la famille de recettes classiques, ces constructions détachées, prédicats seconds sans valeur référentielle, apparaissent notamment comme une suite constituée de l'auxiliaire *être* sous la forme *étant* et d'un participe passé, tel *étant cuit* dans l'exemple [14].

[14] Les menus droits de racines ou à la trape ; vous prenez toutes sortes de racines cuites à moitié dans la marmite, comme panais, carottes, navets, celery, bétaves cuites au four ; vous coupez le tout en filets, faites un petit roux avec de la farine & du beurre, passez dedans de l'oignon coupé en filets, *étant cuit à moitié*, mouillez avec du bouillon, mettez dedans tous les filets de racines, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, servez avec de la moutarde & un filet de vinaigre. (Menon, 1749 : 403)

- 27 Comme le montre l'exemple, il s'agit généralement de constructions passives, où l'auxiliaire *être* connaît un emploi diathétique et non, tout au moins en premier lieu, un emploi aspectuel marquant l'accompli. Dans ce dernier cas, rare, on a alors affaire à un lexique verbal différent, relevant du domaine notionnel du déplacement [15].

[15] Foye de Chevreuil.

Estant sorty tout chaud du corps du chevreuil, coupez le par petites tranches, le passez par la poêle avec du lard, ostez les cretons, le fricassez bien, & assaisonnez avec peu de persil, & une siboule entière. (La Varenne, 1651 : 94)

- 28 En revanche, les constructions détachées participiales passives comportent des verbes (transitifs) relevant d'une « prédication transformatrice », selon les termes de Charolles (2001). Il s'agit en particulier du verbe *cuire*, comme dans [14] et [16], parmi d'autres exemples. En effet, conformément à ce que note Greimas (1983 : 163), « le faire culinaire [est rapproché] du modèle mythique de la transformation du cru en cuit ».

[16] *Estant cuites*, tirez les, & *espluchez*, leur ostant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir. (La Varenne, 1651 : 161)

- 29 Néanmoins, d'autres verbes téliques également fréquents, tel *nettoyer*, « décriv[e]nt un changement qualitatif qui [...] n'affecte pas la forme de l'entité » (Charolles, 2001 : 4).

[17] *Étant bien nettoyées*, mettez-les à la casserole avec du vin blanc, un verre pour 4 litres, sinon une cuillerée de vinaigre, carottes en tranches, ognon et persil hachés fin, thym, gousse d'ail, un peu de sel, poivre, 2 clous de girofle, gros comme un œuf de beurre. (Audot, 1900 [1818] : 312)

- 30 On signalera brièvement, dans les recettes retenues, des verbes anciens, tel *parbouillir* [18] (« Donner une cuisson brève dans de l'eau bouillante », CNRTL, DMF⁵, consulté le 26/09/2018) ou des emplois vieillis, tel *rasseoir* [19] (« [Le suj. désigne un liquide] Se reposer en laissant déposer des impuretés », CNRTL, TLFi⁶, consulté le 12/03/2018).

[18] Si on les veut fricasser : *estant parboüillies* (comme j'ay dit) on les tirera de l'écaille, & on les mettra dans la poesle avec un peu de leur boüillon, du beurre, des espiceries, de la ciboule, quelque peu d'herbes fines [...]. (Bonnefons, 1655 [1654] : 369)

[19] [...] ; pour vostre boüillon, *estant rassis*, laissez le fonds, de peur qu'il n'y ait du gravier, & le faites bouillir [...]. (La Varenne, 1651 : 161)

3.2. Constructions détachées participiales passives et répétition du lexique verbal

- 31 Par ailleurs, les verbes impliqués dans ces constructions détachées participiales passives se caractérisent très souvent par une propriété que Blanche-Benveniste (2000) et Willems (2000 : 24) avaient notée, mais pour le français oral contemporain : la « coexistence de formulations actives et passives » pour un même verbe. Les recettes de la première famille en portent d'assez nombreuses attestations :

[20]

a. *Estant cuites*, tirez les, & *espluchez*, leur ostant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir. *Estant ainsi espluchez* [sic], passez les par la poëslé avec peu de persil aché ; [...]. (La Varenne, 1651 : 161)

b. [...] ; *faites mitonner* vostre pain. *Estant bien mitonné*, dressez vostre potage, [...]. (La Varenne, 1651 : 161)

c. Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoïer, & les *laver* dans quatre ou cinq eaux. *Estant bien lavées*, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le boüillon, en cas que vous n'aïez pas d'autre bon boüillon de Poisson. (Massialot, 1705 [1691] : 306)

d. *Passez* tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole, & un peu de farine : *étant bien passé*, mouillez vôte ragoût du boüillon des Moules, & les faites cuire quelque peu. (Massialot, 1705 [1691] : 306-307)

e. *Faites mitonner* vôte Potage de croûtes de pain, du même boüillon des Moules, qu'il ne soit pas trop gras. *Étant mitonné*, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille ; [...]. (Massialot, 1705 [1691] : 307)

- 32 Dans [21], cette répétition lexicale semble soulignée, dans la parenthèse qui suit, par l'instance énonciative :

[21] Il faut bien ratisser toute la roche qui y tient, puis les bien laver & *mettre parboüillir* dans l'eau, le sel & le persil [...].

Si on les veut fricasser : *estant parboüillies (comme j'ay dit)* on les tirera de l'écaille, & on les mettra dans la poesle avec un peu de leur bouillon, du beurre, des espices, de la ciboule, quelque peu d'herbes fines [...]. (Bonnefons, 1655 [1654] : 369)

- 33 Cette répétition du lexique verbal promeut ce que l'on peut appeler une continuité prédicative entre un prédicat antérieur (premier, s'il est conjugué, ou second, s'il est à l'infinitif) et le prédicat second constitué par la construction détachée.

3.3. Constructions détachées participiales : de la voix passive à l'aspect accompli

- 34 Comme l'avait noté Blanche-Benveniste (2000 : 306) pour l'oral contemporain, les verbes concernés sont « fortement événementiels », « provoquant un effet résultatif net », avec un « sujet actif [...] très agentif ». Le complément d'agent correspondant à ce sujet actif n'est pas exprimé mais l'agent en jeu est particulièrement présent puisqu'il s'agit du « destinataire-réalisateur » (Greimas, 1983 : 168). Comme le vérifient aussi les exemples [20] et [21], la « coexistence de formulations actives et passives » est orientée, la tournure active précédant la tournure passive. Suivant Blanche-Benveniste (2000 : 317), « la relation entre l'actif et le passif [est] étalée syntagmatiquement, de façon à faire succéder, iconiquement, [...] deux phases, non accomplie et accomplie, du processus événementiel ». L'auxiliaire *être*, diathétique, peut en effet être également vu comme aspectuo-temporel dans la mesure où, conformément à ce que signale Gaatone (1998 : 229), « [l]e passif [...] a tendance à être interprété comme accompli/résultatif, [...] s'il s'agit d'un verbe perfectif et si aucun agent ou adverbial ne l'accompagne ». En l'occurrence, si le complément d'agent est toujours absent, on peut noter la présence de quelques adverbes de manière, comme par exemple dans [20a], *Estant ainsi espluchez*, ou dans [20b, c et d], *Estant bien mitonné*, *Etant bien lavées* et *étant bien passé*. Toutefois, ces adverbes de manière ne bloquent pas l'interprétation accomplie ; soit que, dans le cas de *ainsi*, ils aient avant tout une mission anaphorique, ici celle de reprendre les deux formes en *-ant* dans le contexte immédiatement antérieur (*leur ostant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir*), assurant de cette façon « la cohésion du discours » (voir Hybertie, 1996 : 45) et soulignant le lien entre les deux occurrences de *espluchez* ; soit que, dans le cas de *bien*, ils puissent également caractériser le résultat (et non seulement le processus).
- 35 Cette « succession chronologique de deux phases aspectuelles » (Blanche-Benveniste, 2000 : 307) précède, tout aussi iconiquement, un autre « processus événementiel » exprimé par un verbe conjugué ou à l'infinitif ([20a] *passiez les par la poesle avec peu de persil achevé*, [20c] *il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau [...]*, [21] *on les tirera de l'écaille, & on les mettra dans la poesle [...]*, etc.).
- 36 Un rapprochement peut être mené avec l'emploi de *une fois que* dans des recettes orales longues en français contemporain décrites par Cappeau (2003 : 97-98), pour lequel on trouve des « enchaînements réguliers [...] actif/passif » appuyés sur un lexique verbal identique [22].

[22] vous vous faites un caramel caramel sucre et eau et euh vous euh *une fois que* votre caramel est fait vous le mettez dans des dans des plats (exemple de Cappeau, 2003 : 98)

- 37 Cappeau (2003 : 98) souligne en outre le placement nécessairement à gauche de « la séquence en *une fois que* [qui] se greffe sur la construction verbale qui suit, ce qui permet le développement d'une nouvelle phase ».
- 38 La position initiale (souvent en début de phrase « graphique », voire de période, mais en tous les cas à gauche d'un autre « processus événementiel ») permet à la construction détachée de servir de cadre (voir par exemple Combettes, 1998 : 107), en l'occurrence temporel, indexant ainsi une suite de contenus propositionnels qui correspond à une phase, une étape, de la recette. Cette suite de contenus propositionnels n'est généralement pas clairement démarquée dans la mesure où la présence de ces constructions détachées cadratives a pour pendant une organisation typo-dispositionnelle majoritairement d'un seul tenant, propre à la première famille de recettes (voir *supra* en 1.). Néanmoins, dans l'exemple de Bonnefons [21], la construction participiale exerce une portée sur tout le paragraphe (qui équivaut ici à une période) – si l'on met à part la subordonnée hypothétique qui ouvre le « monde possible » dans lequel on fricasse –, voire sur le paragraphe suivant. Les repères temporels dans ces recettes de cuisine anciennes sont rarement marqués par des verbes de déplacement (à l'inverse de ce qui se produit habituellement, localisation spatiale et localisation temporelle étant étroitement liées : voir par exemple Halmøy, 2003 : 159), comme il avait déjà été signalé *supra* en 3.1.

3.4. Constructions détachées en infraction à ladite règle de coréférence, ou retour aux référents évolutifs

- 39 Combettes (1998 : 105) souligne qu'en même temps que les constructions détachées servent de cadre, « établi[ssan]t [en particulier dans les textes des XVI^e et XVII^e siècles] une relation temporelle, chronologique, entre deux prédicats qui [les] entourent », elles « permett[ent] une continuité thématique qui, éventuellement, se poursui[t] sur le contexte de droite ». Dans les recettes de cuisine classiques, la continuité thématique dans le contexte de gauche est encore renforcée par une continuité prédicative due, comme on l'a vu, à la répétition du lexique verbal. Dans le contexte de droite, cette continuité thématique se nourrit des nombreuses infractions à ladite « règle de coréférence » (dont on trouve les premières manifestations dans le *Commentaire* de Malherbe sur Des Portes, au début du XVII^e siècle), ainsi formulée par Grevisse & Goosse (1988 : 1340) :

Pour la clarté de la phrase, [...] [i]l est souhaitable, notamment, que le participe ou le gérondif détachés, surtout en tête d'une phrase ou d'une proposition, aient comme support le sujet de cette phrase et de cette proposition.

- 40 En effet, un patron de ruptures, fréquent dans ces recettes de cuisine anciennes, peut être mis au jour, où le « support » (souvent appelé « contrôleur ») de la construction détachée participiale est, non le sujet (« destinataire-réalisateur », selon Greimas, 1983 : 168), mais l'objet direct du verbe recteur à droite, généralement pronominal dans la mesure où, dans les recettes de cuisine, son statut apparaît comme thématique (au contraire de ce qui se produit dans d'autres sortes de textes, où il est rhématique) :

[23]

a. *Estant ainsi espluchez, passez les par la poëslle avec peu de persil aché [...].* (La Varenne, 1651 : 161)

b. Si on les veut fricasser : *estant parboüillies* (comme j'ay dit) on les tirera de l'écaille, & on les mettra dans la poëslle avec un peu de leur boüillon, du beurre, des

epicerie, de la ciboule, quelque peu d'herbes fines [...]. (Bonnefons, 1655 [1654] : 369)

c. *Etant bien lavées*, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'aïez pas d'autre bon bouillon de Poisson. (Massialot, 1705 [1691] : 306)

d. *Etant mitonné*, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille [...]. (Massialot, 1705 [1691] : 307)

- 41 L'exemple [24] renferme un objet direct thématique mais nominal, le nom étant déterminé par un possessif à caractère anaphorique :

[24] [...] : *étant bien passé*, mouillez *votre ragoût* du bouillon des Moules, & les faites cuire quelque peu. (Massialot, 1705 [1691] : 306-307)

- 42 Parfois, la rupture est totale, le support de la forme en *-ant*, *votre pain* dans [25], étant absent du contexte droit immédiat (par opposition aux ruptures partielles, où le support est présent à droite mais n'est pas le sujet du verbe recteur).

[25] [...] faites mitonner *votre pain*. *Estant bien mitonné*, dressez votre potage [...]. (La Varenne, 1651 : 161)

- 43 Cette rupture totale est dans certains cas imputable à l'absence de l'objet direct, en particulier à la fin de la recette ou de certaines de ses phases (comme, par exemple, dans [14] où, d'ailleurs, dans le contexte suivant la construction participiale, non seulement le prédicat premier *mouillez*, immédiatement postérieur, est dépourvu d'objet direct, mais aussi trois autres verbes, à l'infinitif ou à l'impératif, sur quatre).

- 44 Si l'on se fonde sur Charolles (2001 : 27), les ruptures peuvent être vues comme fortement congruentes à « l'usage des pronoms dans les contextes évolutifs » car, *a contrario*, « l'usage du pronom [...] paraît moins indiqué lorsque l'entité subissant les transformations cesse de jouer le rôle de patient et se voit reprise à l'aide non pas d'un pronom objet mais d'un pronom sujet plus ou moins agentif » [26a].

[26]

a. Prenez quatre pommes. Pelez-les, coupez-les et évidez-les. Faites-les cuire pendant une 1/2 heure, broyez-les. Elles refroidiront pendant que vous préparerez la pâte à tarte... (exemple de Charolles, 2001 : 27)

- 45 En outre, Charolles (2001 : 27-28) mentionne, parmi les « facteurs [négatifs] pesant sur l'usage des pronoms dans les contextes évolutifs », l'étoffement insuffisant de « la chaîne des transformations évoquées [...] pour que l'attention du lecteur soit complètement absorbée par la tâche consistant à actualiser sa représentation ». Peuvent à cet égard être mis en contraste, le second exemple montrant une meilleure acceptabilité, [26b] et [26c] :

[26]

b. Prenez quatre pommes, réduisez-les complètement et servez-les avec des petits gâteaux. (exemple de Charolles, 2001 : 28)

c. Prenez quatre pommes. Pelez-les, coupez-les et évidez-les. Faites-les cuire pendant une 1/2 heure, broyez-les jusqu'à ce qu'elles soient complètement réduites et, après les avoir laissé refroidir, servez-les avec des petits gâteaux. (exemple de Charolles, 2001 : 27)

- 46 Dans ce dernier cas apparaît pleinement le rôle des constructions détachées participiales, transition « étoffante » entre deux prédications premières. Ainsi, les constructions détachées participiales de cette sorte illustrent le phénomène de l'« orientation sur le procès » (Gaetone, 1998 : 213) permise par le passif et promeuvent une « prédication [seconde] d'existence de l'action verbale » (Muller, 2000) du fait de la non-expression à la fois d'un sujet propre et d'un complément d'agent. Cette

« orientation sur le procès » s'accompagne souvent, comme il a été évoqué *supra* en 3.2., d'une continuité prédicative, s'appuyant sur la répétition du lexique verbal. Toutes deux participent aussi de la construction d'une apparente continuité référentielle, faisant d'une certaine façon oublier les conséquences ontologiques des transformations subies par l'entité ou les diverses entités en jeu dans les recettes.

- 47 Le procédé des constructions participiales composées passives ne se maintient néanmoins pas en français moderne. On ne trouve par exemple pas d'occurrences de *étant cuit* dans Durand (1830), dans Millet-Robinet (1853) ou encore dans Wirth (1892 [1882]), recettes de la seconde famille⁷. La diminution des formes en *-ant* – et notamment de l'auxiliation en *étant* – ainsi que l'évolution de leur statut syntaxique (les appositions participiales, dans les états anciens du français, sont considérées par Combettes (2000 : 103) comme « fort proches des faits de subordination ») en auront eu raison.

Conclusion

- 48 Cette comparaison au fil des siècles de recettes de cuisine a permis de dissocier, dans l'élaboration d'une apparente continuité référentielle, des procédés généraux ou constants – tel le recours à des pronoms, fréquemment objets directs, ou, à l'inverse, à leur absence – et des procédés particuliers ou spécifiques aux recettes de cuisine qualifiées de classiques – tel le recours à des chaînes référentielles « molles » ou, encore, à des constructions participiales composées passives, souvent en « coexistence » avec, dans le contexte précédent, une formulation active du même verbe, d'une part, et en infraction à ladite règle de coréférence, d'autre part. Ces procédés fonctionnent tous comme des « symptômes de [permanence] et non comme de véritables critères d'identité » (Charolles, 1997 : 80).

- 49 Pour ce qui est, notamment, des pronoms, « marquant que l'on continue à parler de la même chose, ils évitent aux participants à la communication d'avoir à se mettre d'accord sur la question de savoir si les particuliers subissant des changements sont encore ontologiquement les mêmes » (Charolles, 1997 : 91). De manière complémentaire, lorsque, à la fin de la recette ou de l'une de ses phases, « les transformations sont [...] entérinées et leur résultat promu au rang d'un nouveau référent » (*ibid.*), l'absence de pronoms (objets directs) masque cette discontinuité référentielle.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les constructions participiales composées passives contribuent de même à l'élaboration d'une apparente continuité référentielle, en permettant des ruptures congruentes aux procédés de recours à des pronoms objets directs ou à leur absence, en promouvant, dans les cas d'identité du lexique verbal, une continuité prédicative et en procurant une transition « étoffante » à la chaîne des transformations. En outre, ne laissant pas aux seules chaînes référentielles un rôle de cohésion textuelle, elles fonctionnent comme connecteurs et organisateurs temporels. Cependant, suivant l'évolution de la langue, les constructions participiales composées passives disparaîtront des recettes de cuisine modernes qui se caractérisent par « une très forte segmentation typographique » (Adam, 2001 : 25), en quelque sorte supplantées par des éléments typo-dispositionnels. C'est que, désormais, les recettes de cuisine s'affirment nettement comme un genre discursif de l'incitation à l'action, où la « vi-lisibilité du dire favoris[e] le faire pratique d'application » (*ibid.*).

BIBLIOGRAPHIE

- ACHARD-BAYLE G., 2006, « Fondements cognitifs de la relation parties-tout et de ses représentations textuelles », in G. Kleiber, C. Schnedecker & A. Theissen (éds), *La relation partie-tout*, Paris, Peeters, 671-686.
- ADAM J.-M., 2001, « Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire ? », *Langages* 141, 10-27.
- BLANCHE-BENVENISTE C., 2000, « Analyse de deux types de passifs dans les productions de français parlé », in L. Schøsler (éd.), *Études romanes* 45, 303-319.
- BLINKENBERG A., 1960, *Le problème de la transitivité en français moderne*, Copenhague, Munksgaard.
- CAPPEAU P., 2003, « Vous mélangez tout ? De l'ordre dans les recettes », in B. Combettes, C. Schnedecker & A. Theissen (éds), *Ordre et distinction dans la langue et le discours*, Paris, Honoré Champion, 87-100.
- CHAROLLES M., 2001, « Référents évolutifs et évolution de la référence », in W. De Mulder & C. Schnedecker (éds) *Les référents évolutifs entre linguistique et philosophie*, Paris, Klincksieck, 39-97. <hal-01404846> [numérotation 1-36 dans le PDF]
- CHAROLLES M., 1997, « Identité, changement et référence pronominale », in G. Kleiber, C. Schnedecker & J.-E. Tyvaert (éds), *La continuité référentielle*, Paris, Klincksieck, 71-95.
- COMBETTES B., 1998, *Les constructions détachées en français*, Paris, Ophrys.
- COMBETTES B., 2000, « L'apposition comme unité textuelle et constituant phrastique : approche diachronique », *Langue française* 125, 90-105.
- CULY C., 1996, "Null objects in English recipes", *Language Variation and Change* 8, 91-124.
- FOURNIER N., 1998, *Grammaire du français classique*, Paris, Belin.
- GAATONE D., 1998, *Le passif en français*, Bruxelles, De Boeck/Duculot.
- GREIMAS A. J., 1983, « La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur », *Du sens II. Essais sémiotiques*, Paris, Éditions du Seuil, 157-169.
- GREVISSE M. & GOOSSE A., 1988 [1933], *Le bon usage*, Gembloux, Duculot (12e édition).
- HALMØY O., 2003, *Le gérondif en français*, Paris, Ophrys.
- HYBERTIE C., 1996, *La conséquence en français*, Paris, Ophrys.
- MALHERBE F. de, 1995, *Œuvres de Malherbe*, Tome IV, Gallica.
- MULLER C., 2000, « Le passif processif et ses concurrents. Définition et quelques particularités », in L. Schøsler (éd.), *Études romanes* 45, 49-69.
- RIEGEL M., PELLAT J.-C. & RIOUL R., 2009 [1994], *Grammaire méthodique du français*, Paris, Presses Universitaires de France (7e édition).
- ROSSI-GENSANE N., 2008, « Constructions détachées en rupture, comportant une forme verbale non finie : éléments de comparaison entre français classique du début du XVIII^e siècle et français contemporain », *Actes du 1^{er} Congrès Mondial de Linguistique Française*, Paris, juillet 2008, 341-353.
- SCHNEDECKER C., 2014, « Chaînes de référence et variations selon le genre », *Langages* 195, 23-42.

SCHØSLER L., 2000, « Le statut de la forme zéro du complément d'objet direct », in H. L. Andersen & A. B. Hansen (éds), *Études romanes* 47, 105-127.

WILLEMS D., 2000, « Le rapport entre théorie et données. Le cas du passif en français », in H. L. Andersen & A. B. Hansen (éds), *Études romanes* 47, 13-28.

Textes analysés

AUDOT L.-E., 1900 [1818], *La cuisinière de la campagne et de la ville*, Paris, Librairie Audot (78^e édition), Gallica.

BERNARD F., 1972, *Mes secrets de cuisine*, Paris, Le Livre de Poche.

BONNEFONS N., 1655 [1654], *Les délices de la campagne*, Amsteldan, Raphael Smith, Gallica.

DURAND P., 1830, *Le cuisinier Durand*, Nîmes, P. Durand-Belle, Gallica.

LA VARENNE F. P. DE, 1651, *Le cuisinier français*, Paris, Pierre David, Gallica.

MASSIALOT F., 1705 [1691], *Le cuisinier roïal et bourgeois*, Paris, Claude Prudhomme, Gallica.

MATHIOT G., 2002 [1932], *La cuisine pour tous*, Paris, Le Livre de Poche.

MENON, 1749, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, Gallica.

MILLET-ROBINET C., 1853, *Économie domestique*, Paris, Dusacq, Gallica.

WIRTH E., 1892 [1882], *La future ménagère*, Paris, Hachette (6^e édition), Gallica.

NOTES

1. <https://gallica.bmf.fr/accueil/?mode>
2. Lorsque la date de l'édition d'origine est connue et différente de l'édition consultée, elle est indiquée entre crochets.
3. « Dans l'anaphore conceptuelle [...], l'expression anaphorique ne reprend pas un groupe nominal ou un segment antérieur particulier. Elle condense et résume le contenu d'une phrase, d'un paragraphe ou de tout un fragment de texte antérieur [...]. La reprise prend souvent la forme d'une nominalisation. » (Riegel *et al.*, 2009 : 1038)
4. Ce passage, issu du péritexte, synthétise tout particulièrement les pages 10 à 15 de l'ouvrage cité.
5. <http://www.atilf.fr/dmf/>
6. <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>
7. Une étude quantitative sera toutefois à mener par la suite.

RÉSUMÉS

Dans cet article, nous analysons un corpus constitué de recueils de recettes de cuisine publiés entre le ^{xvii}e siècle et l'époque contemporaine. Cette comparaison au fil des siècles a tout d'abord

amené à dégager deux grandes familles de recettes, classiques et modernes. Elle a ensuite permis de dissocier, dans l'élaboration d'une apparente continuité référentielle, des procédés généraux ou constants (tel le recours à des pronoms, fréquemment objets directs, ou, à l'inverse, à leur absence) et des procédés particuliers ou spécifiques aux recettes de cuisine qualifiées de classiques – tel le recours à des chaînes référentielles « molles » ou, encore, à des constructions participiales composées passives, souvent en « coexistence » avec, dans le contexte précédent, une formulation active du même verbe, d'une part, et en infraction à ladite règle de coréférence selon laquelle le support d'une forme non finie doit être le sujet du prédicat premier, d'autre part. A été particulièrement soulignée l'association privilégiée entre les référents évolutifs et les constructions détachées de cette sorte, néanmoins supplantées par des éléments typodispositionnels en français moderne.

This article examines French cooking recipes published between the 17th and the end of the 20th century, thus approaching, along the centuries, the question of referents which undergo transformations and may lose their material identity, while still allowing a coreferential relation contributing to local coherence in discourse. In this respect, this diachronic comparison has led to a distinction between what has been called classical and modern recipes, on the one hand, and between devices common to both classical and modern recipes, and devices specific to classical recipes, on the other hand. The former devices include the use of pronouns, generally functioning as direct objects, or, conversely, their omission. The latter include the use of less constrained referential chains, and of initially-placed passive compound participles, which often co-occur with an active form of the same verb in the preceding context, and are also frequently non-standard, according to the rule stipulating that the non-finite form should refer to the subject of the main verb. It is argued that, though non-referential, these participial constructions, also endowed with connecting and framing roles, played a major part in masking ontological changes in referents, before disappearing from modern cooking recipes where, as far as their connecting and framing roles are concerned, they were in some way replaced by typesetting features such as numbered paragraphs.

INDEX

Keywords : cooking recipe, transformation of referents, anaphora, participial construction, passive construction

Mots-clés : recette de cuisine, référent évolutif, anaphore, construction détachée, passif

AUTEURS

MATHIEU GOUX

CRISCO EA 4255 (Université de Caen Normandie)

NATHALIE ROSSI-GENSANE

ICAR UMR 5191 (Université Lumière Lyon 2)