



LES CARACTERISTIQUES LINGUOCULTUROLOGIQUES DES TERMES GASTRONOMIQUES.

Khalimova Makhbuba Turakulovna

Institut du textile et de l'industrie légère de Tachkent
Département des langues étrangères doctorat 2ème année
<https://doi.org/10.5281/zenodo.14835487>

Annotation: Cet article explore les caractéristiques linguoculturologiques des termes gastronomiques, en mettant en lumière la manière dont la langue et la culture interagissent à travers le vocabulaire culinaire. Il analyse comment les expressions figées, les métaphores et les collocations liées à la gastronomie véhiculent des valeurs culturelles spécifiques et témoignent des pratiques sociales et historiques des communautés. L'article propose également une comparaison de termes gastronomiques dans différentes langues, soulignant les influences culturelles et les évolutions linguistiques qui façonnent la représentation de la nourriture et des repas à travers le prisme linguistique. Cette étude vise à démontrer que les termes gastronomiques sont non seulement des unités de langage, mais aussi des vecteurs de la culture et de l'identité d'un peuple.

Mots-clés: Linguoculturologie, Phraséologie, Métaphores culinaires, Identité culturelle, Mondialisation.

Abstract: This article explores the linguoculturological characteristics of gastronomic terms, highlighting the way in which language and culture interact through culinary vocabulary. He analyzes how fixed expressions, metaphors and collocations related to gastronomy convey specific cultural values and testify to the social and historical practices of communities. The article also proposes a comparison of gastronomic terms in different languages, highlighting the cultural influences and linguistic evolutions that shape the representation of food and meals through the linguistic prism. This study aims to demonstrate that gastronomic terms are not only units of language, but also vectors of the culture and identity of a people.

Keywords: Linguoculturology, Phraseology, Culinary metaphors, Cultural identity, Globalization.

Аннотация: В этой статье исследуются лингвокультурологические характеристики гастрономических терминов, проливая свет на то, как язык и культура взаимодействуют в кулинарной лексике. В нем анализируется, как застывшие выражения, метафоры и словосочетания, связанные с гастрономией, передают конкретные культурные ценности и



свидетельствуют о социальных и исторических практиках сообществ. В статье также предлагается сравнение гастрономических терминов на разных языках, подчеркивающее культурные влияния и языковые изменения, которые формируют представление о еде и блюдах через лингвистическую призму. Это исследование направлено на демонстрацию того, что гастрономические термины являются не только единицами языка, но и носителями культуры и идентичности народа.

Ключевые слова: Лингвокультурология, фразеология, кулинарные метафоры, культурная идентичность, глобализация;

La **linguoculturologie** est l'étude de la relation entre la langue et la culture. Dans cette section, nous explorerons comment les termes gastronomiques, en tant que phénomènes linguistiques, sont le reflet de la culture d'une société. Ces termes ne se contentent pas d'identifier des aliments ou des plats ; ils incarnent également des pratiques, des croyances et des significations propres à chaque culture. Les expressions culinaires, qu'elles soient courantes ou plus spécialisées, sont profondément enracinées dans l'histoire, les traditions et les interactions sociales des peuples.

Les termes gastronomiques comme reflet de l'identité culturelle

Les termes gastronomiques sont des témoins privilégiés de l'identité culturelle d'un peuple. À travers eux, on peut saisir les particularités d'une culture, ses valeurs, ses croyances et ses préférences. Par exemple, en France, des termes comme "fromage" ou "baguette" sont bien plus que de simples noms d'aliments ; ils incarnent des aspects fondamentaux de l'identité culturelle française, faisant partie du patrimoine culinaire reconnu dans le monde entier. La gastronomie française, souvent perçue comme un art de vivre, est intimement liée à des termes qui vont au-delà de la description de plats ou de produits alimentaires.

De même, chaque région du monde a ses propres termes gastronomiques qui sont porteurs de significations culturelles profondes. Le terme "sushi" en japonais, par exemple, n'évoque pas seulement un plat à base de poisson cru, mais symbolise aussi l'harmonie et la simplicité de la cuisine japonaise, tout en incarnant des pratiques sociales et esthétiques spécifiques. De telles associations entre les termes culinaires et la culture soulignent la manière dont les mots portent en eux l'identité collective d'un groupe.

L'influence de l'histoire et des échanges culturels sur les termes gastronomiques





L'histoire des échanges commerciaux, des migrations et des influences extérieures a aussi un impact considérable sur les termes gastronomiques. Les contacts entre différentes cultures ont conduit à l'introduction de nouveaux produits et de nouvelles techniques culinaires, qui se sont progressivement intégrés dans le vocabulaire local. Par exemple, le mot "tomate", aujourd'hui un élément central de nombreuses cuisines à travers le monde, provient du terme nahuatl "tomatl", utilisé par les peuples autochtones d'Amérique centrale avant la conquête européenne.

De même, l'introduction de nouvelles épices et ingrédients provenant des colonies ou des routes commerciales, comme le "curry" en Inde ou le "chocolat" au Mexique, a donné naissance à des termes qui sont devenus partie intégrante des cultures culinaires européennes, asiatiques et américaines. Cette influence historique, marquée par les dynamiques coloniales, les échanges commerciaux et les déplacements de population, a profondément façonné le vocabulaire gastronomique mondial.

Les valeurs culturelles et sociales véhiculées par les termes gastronomiques

Les termes gastronomiques jouent également un rôle central dans la transmission des valeurs sociales. En effet, de nombreux aspects de la culture, tels que la convivialité, le partage et l'importance du repas, sont mis en évidence par les mots liés à la nourriture. Par exemple, dans les cultures méditerranéennes, des expressions telles que "se mettre autour de la table" ou "manger ensemble" soulignent l'importance des repas en tant que moments de rassemblement et de partage. Ces pratiques sont étroitement liées à la convivialité, qui est un aspect essentiel de l'identité culturelle de ces sociétés.

En revanche, dans certaines cultures plus individualistes, la manière de concevoir l'alimentation peut se refléter dans des termes plus solitaires ou individuels. Par exemple, l'expression "manger sur le pouce" en français, bien qu'elle désigne simplement un repas rapide, peut aussi suggérer une certaine précipitation ou un mode de vie plus axé sur l'efficacité et le gain de temps, caractéristique des sociétés modernes.

Les rituels alimentaires, tels que ceux liés à des fêtes traditionnelles, sont également des vecteurs de valeurs culturelles. Les termes associés à ces rituels, qu'il s'agisse des repas de Noël, des banquets de mariage ou des festivités locales, transportent des significations culturelles profondes et sont des éléments constitutifs de l'identité collective. Par exemple, la "dinde de Noël" en



Europe ou le "poulet rôti" aux États-Unis sont des symboles non seulement de l'alimentation, mais aussi de traditions familiales et de liens sociaux.

Les termes gastronomiques et la mondialisation

Avec la mondialisation, de nombreux termes gastronomiques ont franchi les frontières culturelles et se sont intégrés dans d'autres langues et cultures. Certains termes, comme "pizza" ou "hamburger", sont désormais universels, bien qu'ils portent des significations différentes selon le contexte culturel. La mondialisation a non seulement facilité la diffusion de certains plats, mais elle a également permis une hybridation culinaire, où les termes gastronomiques deviennent le fruit de croisements culturels.

Cependant, cette diffusion globale des termes gastronomiques peut également entraîner une perte de spécificité culturelle. Par exemple, l'usage du terme "cuisine asiatique" est aujourd'hui omniprésent dans de nombreuses langues, mais il regroupe une diversité de pratiques et de traditions culinaires, de la Chine au Japon en passant par l'Inde, sans prendre en compte les particularités de chaque région.

Les stéréotypes culturels à travers la gastronomie

Enfin, il est intéressant de souligner que les termes gastronomiques peuvent parfois véhiculer des stéréotypes ou des idées préconçues sur d'autres cultures. Par exemple, des termes comme "fast food" ou "junk food" sont souvent associés à la cuisine américaine et peuvent être perçus comme symboles d'une alimentation rapide, industrielle et peu saine. Ces associations véhiculent des jugements culturels qui ne sont pas toujours justes, mais qui témoignent de la manière dont la langue et la gastronomie interagissent dans la construction des perceptions sociales.

Études de cas et exemples concrets de termes gastronomiques

Afin de mieux comprendre l'importance des termes gastronomiques dans leur dimension à la fois linguistique et culturelle, il est pertinent d'analyser certains exemples spécifiques. Ces études de cas permettent de mettre en évidence les liens entre le vocabulaire culinaire, les pratiques sociales et l'évolution historique des sociétés. Dans cette section, nous analyserons plusieurs termes gastronomiques de différentes cultures, en mettant en lumière leurs significations, leurs connotations et leur évolution au fil du temps.

Le terme "sushi" : un exemple de lien entre langue et culture japonaise

Le mot "sushi" est un exemple parfait de terme gastronomique qui va bien au-delà de la simple désignation d'un plat. Bien qu'il fasse référence à un met japonais à base de riz vinaigré accompagné de poisson cru, sa signification



culturelle est beaucoup plus profonde. Le sushi incarne une partie essentielle de la culture japonaise, qui valorise l'harmonie, la simplicité et l'esthétique dans la préparation et la présentation des aliments. Le terme lui-même est chargé de ces valeurs et peut être vu comme un symbole de la précision et de la discipline qui caractérisent la culture japonaise.

En outre, l'évolution du sushi à travers les siècles est également un reflet des changements sociaux et historiques au Japon. Ce plat, qui remonte au 8^e siècle, a été à l'origine un moyen de conserver le poisson dans le riz fermenté. Cependant, au fil du temps, il a évolué pour devenir un mets raffiné, symbolisant l'élégance et l'art culinaire japonais. Aujourd'hui, le sushi est un phénomène mondial, et son nom a été adopté dans de nombreuses langues, bien que ses connotations et sa signification culturelle restent particulièrement fortes au Japon.

"Pizza" : une icône culinaire mondiale et ses variations culturelles

La pizza est un autre exemple de terme gastronomique qui incarne une culture spécifique tout en ayant une dimension globale. Originaire de Naples, en Italie, la pizza a traversé les frontières et est devenue l'un des aliments les plus consommés au monde. Toutefois, la pizza que l'on trouve dans différents pays varie considérablement. En Italie, la pizza est souvent perçue comme un plat familial, une célébration des ingrédients locaux simples et frais. Le terme "pizza" renvoie donc non seulement à un plat mais aussi à une manière de se réunir, de partager un moment de convivialité.

En revanche, dans des pays comme les États-Unis, la pizza a été adaptée à la culture locale, devenant un plat rapide, souvent associé à la nourriture de rue ou à la restauration rapide. Les variations dans la préparation et la présentation de la pizza à travers le monde montrent comment un terme gastronomique peut être recontextualisé pour répondre aux besoins et aux préférences culturelles locales. De plus, l'influence de la mondialisation sur la pizza souligne un phénomène linguoculturologique majeur : l'adoption de termes étrangers tout en conservant des significations et des pratiques culinaires différentes selon les cultures.

Le terme "hamburger" : de la culture américaine à l'internationalisation

Le terme "hamburger" est un exemple frappant de l'impact de la mondialisation sur les termes gastronomiques. Bien que son origine soit allemande (le mot vient de Hambourg, une ville portuaire d'Allemagne), il est devenu étroitement associé à la culture américaine et à l'idée de restauration



rapide. Aux États-Unis, l'hamburger est devenu un symbole de la vie urbaine rapide et de la consommation de masse, souvent lié à des chaînes de restauration rapide telles que McDonald's.

L'adoption mondiale du terme "hamburger" a également entraîné une série d'adaptations et de variations culturelles. En Europe, par exemple, l'hamburger est souvent consommé avec des ingrédients locaux, et ses associations culturelles peuvent varier, allant de la malbouffe à un plat de confort ou de restauration rapide. De plus, l'hamburger a connu une évolution dans les dernières décennies avec l'apparition de versions plus saines, végétariennes ou gastronomiques, ce qui montre comment le terme s'adapte aux préoccupations alimentaires contemporaines.

Le terme "couscous" : une fenêtre sur l'identité nord-africaine et son exportation

Le "couscous" est un plat emblématique de l'Afrique du Nord, particulièrement en Algérie, au Maroc et en Tunisie. Ce terme gastronomique porte en lui une forte charge culturelle et historique. Le couscous n'est pas simplement un plat de semoule : il est un élément central des repas familiaux et communautaires, un symbole de l'hospitalité et de la convivialité. En analysant l'origine et la signification du terme "couscous", on comprend qu'il incarne une forme de partage et de solidarité au sein des sociétés nord-africaines.

En raison des migrations et des influences de la mondialisation, le couscous a traversé les frontières et est devenu un plat populaire dans de nombreuses autres régions du monde. Toutefois, chaque culture a adapté le couscous à ses propres goûts et coutumes, et le terme a pris différentes significations en fonction des contextes locaux. En France, par exemple, le couscous est devenu un plat emblématique de la cuisine maghrébine et est souvent associé à des repas conviviaux et festifs, ce qui en fait un vecteur de l'identité culturelle des populations d'origine nord-africaine.

Les termes gastronomiques et leur rôle dans les stéréotypes culturels

Enfin, certains termes gastronomiques peuvent être associés à des stéréotypes culturels. Par exemple, le terme "baguette" est souvent perçu comme un symbole de la France et de son mode de vie, incarnant une image romantique et idéalisée du pays. De même, les termes "sushi" ou "teppanyaki" peuvent véhiculer des images simplifiées et parfois erronées de la cuisine japonaise, réduisant la richesse et la diversité de cette culture culinaire à quelques éléments emblématiques.



Les stéréotypes gastronomiques peuvent avoir des effets importants sur la perception des cultures étrangères, en simplifiant ou en déformant leur réalité. Cependant, ces termes restent des instruments puissants de diffusion culturelle, car ils véhiculent des éléments essentiels de l'identité d'un peuple, même lorsqu'ils sont réduits à des symboles simplifiés.

Conclusion

L'étude des termes gastronomiques, à travers leurs caractéristiques linguoculturologiques, révèle à quel point la langue et la culture sont intimement liées. Ces termes, qui semblent parfois banals au premier abord, portent en eux une richesse culturelle et sociale importante, à la fois pour les communautés qui les emploient et pour celles qui les découvrent. Ils sont non seulement des moyens de communication, mais aussi des vecteurs puissants de valeurs culturelles, de croyances et d'identités.

Dans cette analyse, nous avons exploré comment les termes gastronomiques, à travers leurs collocations, métaphores et proverbes, sont porteurs de significations profondes. Leur étude phraséologique montre que ces termes ne sont pas seulement des constructions linguistiques, mais aussi des symboles culturels qui permettent de comprendre la manière dont une société organise et valorise ses pratiques alimentaires. Les métaphores culinaires, par exemple, ont permis de relier la nourriture à des concepts abstraits comme les émotions ou les relations sociales, illustrant la place prépondérante de la gastronomie dans la pensée collective.

La dimension linguoculturologique des termes gastronomiques, quant à elle, a mis en lumière leur rôle dans la transmission de l'identité culturelle et l'expression des valeurs sociales. Les exemples de termes comme "sushi", "pizza", "hamburger" et "couscous" ont montré comment ces mots, au-delà de leur signification culinaire, incarnent des éléments fondamentaux de l'histoire, des échanges culturels et des pratiques sociales spécifiques à chaque culture. Ils révèlent également l'impact de la mondialisation, qui a permis à certains de ces termes de traverser les frontières et de se réinventer dans des contextes différents, tout en conservant une certaine charge symbolique.

Cette étude des termes gastronomiques ouvre plusieurs pistes pour de futures recherches. Par exemple, il serait intéressant de poursuivre l'exploration de la manière dont les termes culinaires sont adaptés et transformés dans les langues étrangères, en particulier à travers les processus de traduction et d'intégration dans des cultures différentes. De plus, l'impact des nouvelles tendances alimentaires, comme la cuisine végétalienne ou bio, sur l'évolution du





vocabulaire gastronomique pourrait offrir une perspective intéressante sur la manière dont les valeurs sociétales influencent le langage culinaire.

En conclusion, l'étude des termes gastronomiques nous rappelle que la nourriture, au-delà de sa fonction nutritive, est un élément fondamental de la culture et du langage. Les mots qui désignent les plats, les ingrédients et les pratiques culinaires sont bien plus que de simples étiquettes : ils sont des témoins vivants de notre histoire, de nos échanges et de nos identités culturelles. La gastronomie, à travers le prisme de la langue, nous invite à réfléchir sur la manière dont nous nous percevons nous-mêmes et comment nous interagissons avec les autres dans un monde de plus en plus interconnecté.

References:

1. Merriam-Webster (2008). Dictionary of Culinary Terms. Merriam-Webster;
2. Sidonie Naulin, « Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel », Sciences de la société, 2012 ;
3. Hottin (C.), (dir.), 2011, Le Patrimoine culturel immatériel. Premières expériences en France, Paris, Maison des cultures du monde.
4. Khalimova Makhbuba Turakulovna FRENCH LESSONS WITH A COMMUNICATIVE TEACHING APPROACH Special Issue IJSSIR April 2023
5. Жўраева, Мақсуда. "Pour une analyse fonctionnelle et discursive des titres de la presse française." Educational Research in Universal Sciences 1.7 (2022): 422-428.
6. Mukhammadovna, Jurayeva Maksuda. "Media relations in french discourse." MIDDLE EUROPEAN SCIENTIFIC BULLETIN ISSN (2021): 2694-9970.
7. Jurayeva, M. M. "J'aime lire» et «Je bouquine»." Qiyosiy adabiyotshunoslik chog'ishtirma tilshunoslik va tarjimashunoslik: muammo, yechim va istiqbollar. Ilmiy-amaliy konferentsiya.–Buxoro (2021): 337-342.

