

### L'imaginaire culinaire en allemand, espagnol et français: le rapport à la viande

Farge, Sylvain; Moretti, Setty

Veröffentlichungsversion / Published Version

Zeitschriftenartikel / journal article

#### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Farge, S., & Moretti, S. (2015). L'imaginaire culinaire en allemand, espagnol et français: le rapport à la viande. *ESSACHESS - Journal for Communication Studies*, 8(2), 13-25. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-459647>

#### Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-NC Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.de>

#### Terms of use:

This document is made available under a CC BY-NC Licence (Attribution-NonCommercial). For more information see: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>

## L'imaginaire culinaire en allemand, espagnol et français : le rapport à la viande

Maître de conférences Sylvain FARGE  
Université Lumière Lyon 2  
FRANCE  
Sylvain.Farge @univ-lyon2.fr

Maître de conférences Setty MORETTI  
Université Lumière Lyon 2  
FRANCE  
Setty.Moretti @univ-lyon2.fr

**Résumé :** Les imaginaires sont construits sur des représentations sociales mais également sur des langues. Etudier les représentations lexicales portées par l'espagnol, l'allemand et le français dans le domaine de l'alimentation, particulièrement carnée, permet de mieux comprendre l'imaginaire attaché dans ces langues à la viande. Et si en espagnol, la viande est chargée d'une charge symbolique forte, elle doit en être vidée en allemand, alors qu'en français, la division masculin/féminin situe d'emblée l'alimentaire dans la culture, à distance de la nature.

**Mots-clés :** imaginaire culinaire, nature/culture, représentations, symbolisme, viande

\*\*\*

*The alimentary imaginary in German, Spanish and French: how meat is experienced*

**Abstract:** Imaginaries are built on social representations as well as on linguistic structures. The analysis of lexical representations of German, Spanish and French about alimentation, especially meat, may allow a better insight in the imaginary linked with the latter. The analysis, although, shows that, in Spanish, meat stands symbolically for strength and that this strength has to be evacuated from the meat in German. In French, meanwhile, the division between feminine and masculine principles situates foremost the alimentation in culture and rather far from nature.

**Keywords:** alimentary imaginary, nature/culture, representations, symbolism, meat

\*\*\*

## Introduction

Un imaginaire social, culinaire par exemple, est composé d'un ensemble, que l'on peut supposer cohérent, de représentations reposant sur un corps de pensée institutionnalisé, propre à une société ou une culture. Cet imaginaire repose au moins en partie sur le langage et inversement : c'est sur ce critère que nous analyserons dans cette communication l'imaginaire culinaire lié, respectivement, aux variantes continentales de l'espagnol, de l'allemand et du français, en nous centrant particulièrement sur l'imaginaire lié à la viande, particulièrement représentatif.

### 1. Préliminaires théoriques

Pour bien saisir l'articulation entre langue et imaginaire, il faut remarquer que le monde n'est pas catégorisé *ex ante*, c'est le langage qui introduit une certaine logique, dont il est porteur. Notre hypothèse est que le langage est porteur d'une certaine cohérence, particulièrement lexicale, pour le cas qui nous intéresse, et qu'il est entre en résonance avec les représentations sociales non directement verbales (visibles à travers des comportements, par exemple). Partant, nous partons du principe que la langue n'est pas un système clos, hermétique à ce qui n'est pas lui, mais qu'il participe à la construction de l'organisation du monde, qui participe en retour à l'organiser. Nous considérons, avec J. Lassègue, que la langue n'est pas « cet « hors-monde » de la théorie classique mais bien ces rapports dynamiques organisant le monde. » (2003, p. 122) : nous concevons donc, dans cette contribution, le langage comme indissociable des sociétés et de la construction de leurs représentations. C'est précisément ce qui nous permettra de « traquer » l'imaginaire alimentaire à travers des constructions lexicales.

Au reste, la construction de l'alimentation comme langage n'est pas nouvelle. Ainsi, M. Montanari propose, dans *Le manger comme culture*, de considérer la grammaire de l'alimentation : « L'analogie entre alimentation et langage que nous avons comparés en tant que systèmes de signes (dans le cas de l'alimentation) et pas seulement comme des réalités matérielles, les connote tous deux en tant que systèmes de communication qui, à l'intérieur et à l'extérieur des sociétés qui les expriment, transmettent des valeurs symboliques et des signifiés de natures variées (économiques, sociales, politiques, religieuses, éthiques, esthétiques, etc). » (2010, p. 219). Il est donc nécessaire de garder à l'esprit que l'alimentation, loin d'être un fait anodin, est un fait social total, pour reprendre le terme des anthropologues, qui participe d'un système de communication propre à chaque société, porteur des représentations de ces dernières, ainsi que l'a exprimé R. Barthes, pour qui « dès qu'un besoin est pris en charge par des normes de production et de consommation, bref dès qu'il passe au rang d'institution, on ne peut plus dissocier en lui la fonction du signe de la fonction ; c'est vrai pour [...] la nourriture ; elle est sans doute, d'un point de vue anthropologique (d'ailleurs parfaitement abstrait), le premier des besoins ; mais depuis que l'homme ne se nourrit plus de baies sauvages, ce besoin a toujours été fortement structuré : substances, techniques, usages entrent les uns et les autres dans

un système de différences significatives, et dès lors la communication alimentaire est fondée. » (1961, p. 980).

Nous allons donc nous mettre en quête, dans cette contribution, des représentations sociales liées à l'alimentation telles qu'elles se construisent en langue. Il faudra toutefois faire preuve d'une certaine prudence dans l'interprétation des résultats : la langue, en effet, contraint des représentations, tout en étant tributaire de sa forme, de son histoire et de facteurs divers (histoire, dynamique sociale...) : c'est un système complexe multifactoriel et il est quasiment impossible de trouver une explication unique à un phénomène linguistique, quand bien même on part du principe que la langue serait un système auto-organisateur dont la structure se forme et se déforme ou se reforme de manière à conserver sa nature de système cohérent. Certains faits lexicaux que nous analyserons feront ainsi l'objet de propositions, dont la pertinence sera fonction de leur insertion dans le reste de l'analyse, mais sans qu'il soit possible de tester expérimentalement leur justesse. Par exemple, nous proposerons plus bas une explication du fait que l'on parle de viande de dinde et non de dindon en nous appuyant sur l'ensemble du lexique analysé mais il ne sera pas possible de garantir que cette explication est véritablement la clé du problème : c'est précisément là qu'il faut, sur les pas de J. Lassègue, chercher à faire dialoguer la linguistique avec d'autres disciplines, comme l'anthropologie, la sociologie et l'histoire de l'alimentation, dans le cas présent, pour aller plus avant dans la construction de l'analyse.

## 2. Le goût, la viande et sa préparation : des représentations en écho

On ne peut pas étudier l'imaginaire de la viande de manière isolée : il faut l'inscrire dans la perspective plus large du goût mais également des représentations attachées à la viande elle-même et à la cuisine. Une fois présenté ce contexte, nous pourrions analyser l'imaginaire de la viande proprement dit.

### 2.1. *Le goût, objet social ou personnel, physiologique ou psychologique ?*

Une analyse consacrée à l'expression du goût en allemand, français et anglais (Farge & Depierre, 2008) établit que le terme de *goût*, en français, renvoie à un objet social par lequel l'individu comme l'objet trouve sa place dans un système hiérarchisé ; la capacité à le reconnaître et à se distinguer par lui en fait une faculté sociale chez l'homme. En revanche, le terme de *saveur* renvoie à la propriété intrinsèque de l'élément sapide. Le goût, en allemand, *der Geschmack*, est une expérience singulière, *hic et nunc*, et foncièrement individuelle.

Rejoignant la langue française, la langue espagnole distingue entre goût (*gusto* en tant que sens et processus) et saveur (*sabor* ; on dira « tiene sabor a fresa », « ça a un goût de fraise »). Les goûts traduisent le lien social, le sentiment d'appartenance ou de différence sociale voire tribale. La langue espagnole traite le goût par le haut : le

verbe *gustar* signifie *plaire* et non *goûter* ; il revêt ainsi une dimension sociale à l'exclusion de la dimension physiologique. L'essentiel réside dans le plaisir des sens, qui ne passe pas par l'apprêté et l'élaboré mais par le naturel et la saveur brute des produits du terroir. En outre, l'image n'est pas mise en scène contrairement à la culture culinaire française. Nous observons ainsi un changement de perspective pour l'espagnol qui passe non par l'organique mais par les sensations et la satisfaction des sens, là où l'allemand insiste avant tout sur la sensation profondément individuelle et le français sur l'inscription de cette sensation dans un contexte social dense. Enfin, le plaisir est lié au bien manger dans les langues française et espagnole : Pour le français, ainsi, S. Lahlou dégage dans une analyse lexicologique des noyaux de sens liés au manger, et le premier noyau de sens (en volume) est celui qu'il subsume sous le concept de libido (1996). A l'inverse, le rapport entre alimentation et plaisir est moins thématiqué dans la langue allemande. D'ailleurs, les sociologues montrent que le rapport entre alimentation et plaisir n'est pas évidente pour les consommateurs allemands (Pfirsch, 1997 ; Fischler & Masson, 2008). Nos trois langues véhiculent une conception différente du goût comme du plaisir associé au culinaire : analysons maintenant l'imaginaire culinaire de la chair dans les langues allemande, française et espagnole pour mettre à l'épreuve ces données.

## 2.2. La viande et la chair, vs das Fleisch/la carne

La première caractéristique surprenante est l'existence, en français, du couple *chair/ viande*, qui n'existe pas en allemand ni en espagnol, où les deux sont désignés respectivement par *das Fleisch* et *la carne*. En français, la viande désigne spécifiquement la chair prête à consommer des herbivores et du gibier autorisés et ne s'applique ni aux fruits de mer, ni aux grenouilles. Le mot *chair* est plus complexe et s'applique soit à la chair vivante, chez l'animal ou chez l'homme, soit à la viande d'animaux non mammifères, tels volailles et poissons, mais aussi aux fruits. En outre, la chair d'un animal sera chair si elle est de gibier, ou si elle est mangée par un animal autre que l'homme, et viande pour l'homme. On parlera rarement de chair de bœuf ou de porc, et si tel est le cas, on réfère alors à la chair en général, comme qualité de l'animal vivant sans désigner le morceau à cuisiner (Par exemple, « la chair du bœuf jeune est rosée »). À l'inverse, la viande, hachée menue, assaisonnée, peut devenir chair à saucisse : mais là, une fois de plus, la distance entre cette chair et la chair humaine est telle que la ressemblance n'est plus ressentie. Dans la langue française, le terme *viande* désigne donc la chair des mammifères dont l'homme est biologiquement le plus proche, dans la mesure où il peut la consommer. Quand un animal est éloigné par le contexte ou par sa nature, sa chair devient viande. Comme l'a montré N. Vialles (1998), le comestible, comme l'épousable, ne doit être à la fois ni trop proche ni trop lointain, et ceci vaut universellement. La langue française met donc à distance les viandes qui, par leur forme ou leur origine, présentent une trop grande ressemblance avec la chair humaine. Qu'en est-il de l'allemand et de l'espagnol ?

Remarquons tout d'abord qu'il existe au moins deux manières familières et péjoratives de désigner la viande en français, *la bidoche* et *la barbaque*. Aucun terme équivalent n'existe en revanche dans les deux autres langues. En l'absence de différence, dans la dénomination, entre la chair vive et la chair consommable, il n'est pas possible de dégrader la viande par un terme péjoratif. Certaines expressions font d'ailleurs référence, en allemand, à la chair comme symbole de vie, de sensibilité comme *sich ins eigene Fleisch schneiden* (litt. se tailler dans la chair ; *se nuire à soi-même*) La chair est porteuse d'autres représentations en espagnol, dénotant généralement une certaine violence. Ainsi, *hacer carne y sangre, faire sang et chair*, renvoie au fait de s'approprier une chose sans intention de la rendre ; « se le tiemblan las carnes a uno » (litt. « avoir les chairs qui tremblent) exprime une réaction d'effroi. En espagnol, ce qui transparait indéniablement c'est la symbolique chrétienne de la chair souffrante et du sacrifice. Ainsi, le terme désignant la chair aussi bien que la viande dans nos deux langues est lié à l'intimité de l'être pour l'un et à la souffrance, elle aussi personnelle, intime, pour l'autre. Comment pourrait-on associer cette chair intime à des représentations péjoratives ? Sur cette base, nous pouvons supposer que la différence de perception de la chair consommable, qui restera chair pour les uns et sera viande pour les autres, a des implications sur les modes de préparation et surtout d'expression linguistique de ces préparations. Pour aborder ce point, nous devons maintenant faire un détour par la notion de cuisine, et son expression dans les langues analysées.

### 2.3. *Cuire/cuisiner, cocer/cocinar vs kochen*

En allemand, tout d'abord, la différence homme / animal est lexicalisée ailleurs que dans la désignation de la chair : Pour l'allemand, l'homme se distingue de l'animal par le fait qu'il mange une nourriture préparée, transformée (Farge, 2010). À cet égard, il n'est d'ailleurs pas surprenant que le verbe *kochen*, en allemand, désigne aussi bien le fait de faire bouillir que celui de cuisiner. Sur ce point, l'allemand se comporte comme l'anglais, pour lequel le verbe *cook* renvoie aussi bien au fait de *faire cuire/ bouillir* qu'à celui de faire la cuisine, ce qui a pu être vu par d'aucun comme signe d'un manque de civilisation (Montanari, 2010, p. 43). Cela peut toutefois signifier, et nous y reviendrons pour l'allemand, que l'accent est précisément mis sur le fait de faire sortir la substance de la nature pour la préparer selon une certaine culture.

Contrairement à l'allemand, l'espagnol et le français distinguent la cuisine et la cuisson à travers les couples *cuire/ cuisiner* ou *cocer/ cocinar*. Cette distinction n'est pas innocente : elle suggère qu'il ne suffit pas de cuire un aliment pour qu'il soit digne d'être présenté. Ces termes mettent en avant l'élaboration complexe des mets, au-delà de la « simple » transformation par l'action du feu, particulièrement, et cette élaboration est, dans les différentes acceptions des termes, étonnamment liée à la composante sociale. En allemand, *kochen* peut s'employer pour exprimer la rage ou la colère (*vor Wut kochen*, être dans un état de rage) et renvoie donc à un sentiment

éminemment personnel. Dans le même ordre d'idée, en espagnol, *asar*, signifiant *rôtir*, exprime également le fait de se mêler de mettre une personne à la torture. Ceci confirme ce que nous avons vu auparavant sur le goût : il s'agit là, pour le français ou l'espagnol, d'affaires sociales. La cuisine suppose un rapport de confiance, elle relie à autrui, à tel point que, pour l'espagnol, elle peut impliquer de faire intrusion dans les affaires d'autrui, ou, pour le français, d'agir en coulisse (en cuisine) au détriment d'autrui. Accepter la cuisine de l'autre, se soumettre à son goût, partager son repas sont donc, dans ces deux langues, liées à une forte notion d'intimité mais suppose également un effort particulier de la part de celui qui cuisine et ne se contente donc pas de cuire les aliments. D'ailleurs, les deux langues disposent de termes spécifiques, *guisar* en espagnol et *mijoter (un repas)* en français, qui expriment le soin tout particulier apporté à la préparation. Voyons à présent comme s'articulent ces conceptions différentes autour de la viande mais aussi de la cuisine dans les trois langues à travers la notion de préparation.

### 3. La viande et son imaginaire

La viande, parce qu'issue du vivant, n'est pas un aliment anodin : sa préparation en est d'autant plus importante, elle participe de sa culturalisation. À cet égard, les imaginaires espagnol et allemand diffèrent profondément du français.

#### 3.1. La viande, la chair et sa préparation

Nous avons supposé plus haut que l'imaginaire lié à la viande serait tributaire des distinctions que nous venons de faire : en allemand et en espagnol, la chair est vue dans sa matérialité, sans distinction de nature vive ou morte. Il faut donc introduire une certaine distanciation et les langues espagnole et allemande témoignent d'adaptations opposées à ce fait et c'est donc le rapport à la nature (survalorisée par les Espagnols, dévalorisée par les Allemands et entre les deux pour les Français) qui permet de comprendre le rapport à la viande.

Commençons par le cas de l'allemand. Dans son analyse sociologique des goûts alimentaires français et allemands, J.V. Pfirsch (1997), reprenant les concepts de N. Vialles, range les Allemands du côté des sarcophages, qui cherchent à consommer une chair qui ne rappelle pas l'animal, et les Français du côté des zoophages, qui ne sont pas dérangés par la représentation de l'animal sacrifié et acceptent l'idée de se représenter un animal vivant et de le manger en toute sérénité. Dans la culture allemande, la tendance à transformer la viande par la préparation (transformation en saucisses ou boulettes et pâtés, panure, sauces...) est amplifiée par l'ambiguïté entretenue dans les représentations portées par la langue : consommer une chair qui, linguistiquement, est proche de sa propre chair, est problématique. Il faut donc masquer l'origine de la chair et évacuer la dimension de l'animal. En français, il est moins gênant de reconnaître l'animal dans son assiette : la distance à l'animal sacrifié, posée en langue, dédramatise la consommation de viande. Les Espagnols se

situent dans l'entre-deux : l'animal n'est pas mis à distance du point de vue de la représentation de la chair mais, dans les pratiques, la transformation passe par le degré de cuisson et non nécessairement par la transformation. Nous qualifierons donc les Espagnols de zoophages. La viande saignante est appréciée mais le terme *carne ensangrantada* (équivalent à saignante) n'est pas employé : on parle de *carne poco hecha* (peu cuite) car, qualifiée de *ensangrantada*, la viande serait perçue par un locuteur espagnol comme sanguinolente. Le terme *poco hecha* est ainsi un euphémisme qui permet de mettre à distance la représentation du sang, trop proche de la chair vive.

Une autre particularité de l'expression *poco hecha* est précisément sa nature grammaticale : c'est un participe passé, il exprime le résultat d'une transformation. Cette expression par participes passés de la notion de transformation réapparaît dans la désignation des produits de boucherie : *los elaborados cárnicos*, les produits carnés transformés. Les produits de type saucisse sont à leur tour qualifiés d'*embutidos*, autre participe passé (de *embutir*, fourrer, farcir quelque chose). Pensons également au poisson : vivant, le poisson est *pez*, mais dans l'assiette, il devient *pescado* (participe passé de *pescar*, pêcher). Enfin, toujours dans cette perspective, l'espagnol distingue le rôti avant préparation, *carne de asar*, viande à braiser, et le rôti préparé, *asado de carne*, braisé de viande. En allemand, abstraction faite du terme *kochen*, la langue est peu révélatrice mais les pratiques sont parlantes (Pfirsch, Ibid) : l'essentiel est la transformation visible. Les cuisines allemande et espagnole tiennent compte de la proximité linguistiquement assumée entre viande et chair et réagissent différemment : la distanciation de la chair s'opère en langue pour l'une, dans la pratique pour l'autre.

Il est toutefois nécessaire de relever un paradoxe apparent des langues allemande et espagnole. Malgré l'importance culinaire qu'y occupent les viandes préparées, toutes deux présentent des emplois fort péjoratifs pour les termes les désignant. Ainsi, en allemand, « Das ist mir Wurst » signifie « Cela m'est égal », et on réserve à un mauvais tableau ou à un livre indigeste le terme de *Schinken*, qui désigne également le jambon. En espagnol, « Que te den morcilla » signifie « Tu comptes pour rien » (*la morcilla* : le boudin), et « Y un jamón » (*el jamón*, le jambon), « Des clous ». *La morcilla* désigne également, au théâtre, une improvisation de peu d'intérêt. Quant au célèbre *chorizo*, il désigne également, de manière péjorative, un voleur qui ne commet que de bien maigres larcins et un délinquant de façon générale. En somme, tout aussi importants qu'ils soient dans les usages et de façon symbolique, ces aliments sont également reliés, dans les deux langues, à ce qui a peu de valeur. Nous expliquons cela par le fait que nous sommes ici en présence d'une chair qui a été vidée de sa puissance de sa valeur sensible et symbolique, une sorte de coquille vide. La chair, *Fleisch* ou *carne*, est une chair vivante, symboliquement porteuse d'énergie vitale mais dont la préparation a fortement atténué cette valeur symbolique forte.

Quant au français, il assume différemment le rapport à la viande et ne semble pas poser, du moins linguistiquement, comme problème éthique la nature de la chair



animale. À tel point que la pratique du steak saignant est courante et représente, pour R. Barthes, un mythe national (1957, 84-86). Le rapport à la viande en français apparaît moins « tendu », symboliquement moins chargé. L'aliment n'est pas sacralisé en soi.

### 3.2. Désignation des viandes et euphémisation : proximité et distance entre humain et animal

La dénomination des viandes est révélatrice de la construction des représentations de l'alimentation carnée, que chacune de nos trois langues utilise à sa façon de manière à gérer au mieux le rapport entre l'animal vivant et sa chair consommable. Nous verrons successivement les stratégies linguistiques de l'allemand et du français, relativement proches, puis celle de l'espagnol, fort différente.

En allemand, le nom utilisé pour la viande des animaux d'élevage adultes est formé sur un terme neutre renvoyant à l'espèce de manière abstraite. Ainsi, *das Rind*, le bovin, et *das Rindfleisch*, la viande de bœuf. Il en va de même pour le porc, le mouton, le cheval et la majorité des volailles, particulièrement le poulet, *das Huhn*. En ce qui concerne les animaux jeunes, le genre est neutre : *das Kalb*, le veau, *das Lamm*, l'agneau. Dans ces cas, le neutre permet une distanciation car il renvoie à un collectif générique. La dinde, fort consommée, fait exception : l'animal élevé pour sa chair prend un nom spécifique, *Pute*. Pour l'oie ou le canard, le générique est féminin (*die Gans*, *die Ente*). Ce féminin est en soi une euphémisation, que nous retrouverons en français.

En allemand la désignation du gibier, désigné par *das Wild*, est très significative, dans la mesure où l'adjectif *wild* signifiant *sauvage*. En somme, le gibier représente en allemand la vie sauvage par excellence. Dans ce cas, la désignation de l'animal de consommation n'est plus aussi systématique, il n'y a plus nécessairement de différence entre l'animal vivant et la viande et il n'y a pas de générique : les animaux sauvages étant moins familiers, la langue les classe de façon moins précise. De tout cela, il ressort que l'allemand établit clairement la coupure entre l'animal sauvage et l'animal domestique, ce qui rappelle la distinction animal/ non civilisé vs homme/civilisé.

En français, la logique de la dénomination des viandes est moins visible mais non moins significative : pour la viande de bœuf, c'est l'animal châtré qui sert à la dénomination ; on parle de cochon pour se référer à l'animal indépendamment d'une éventuelle consommation et de porc lorsqu'on se réfère à l'animal d'élevage ou à sa viande. Pour le mouton et le cheval, le français fait appel à un terme générique qui ne révèle rien du sexe de l'animal. C'est également le cas pour le veau et l'agneau.

Le cas des volailles est plus complexe. Parmi les oiseaux de basse-cour, le féminin est de mise pour l'oie et la dinde mais aussi pour la poule, dans *bouillon de poule*, *poule bouillie* ou *poule au pot*. Néanmoins, on prépare un coq au vin, le vin, surtout rouge, étant synonyme de force. Côté masculin, on mange de la viande de canard ou

de poulet. Pour ce dernier, le terme désigne indifféremment une jeune poule, mâle ou femelle, de trois à dix mois ou un oiseau plus âgé expressément destiné à la consommation. De manière très logique, on emploie visiblement le féminin pour les volailles dont le mâle est agressif et le masculin pour les préparations symboles de force (coq au vin). Les préparations non symboliques de force, comme la poule au pot, supposent le féminin. Pour le gibier à plumes, les genres sont plus variés : *la pintade*, *la perdrix*, mais *le faisán*. De nouveau, le gibier échappe à une classification culinaire. Le français reconnaît donc, quoique moins systématiquement que l'allemand, la différence entre animal domestiqué et animal sauvage : le gibier est assez distant pour que sa viande ne soit pas l'objet d'une classification particulière. Pour les animaux domestiques, en revanche, c'est la force et l'agressivité qui sont mises à distance ou valorisées. Cette représentation de la force et de l'innocuité traverse, nous le verrons, un imaginaire culinaire français structuré autour du masculin et du féminin.

L'espagnol se distingue clairement de l'allemand et du français. On y désigne la viande et l'animal sur pied par le même terme sauf pour les bovins. Pour leur viande, avant transformation, on parle de *carne de res* (*res*, animal de cheptel), avec une exception pour le taureau de combat, dont la mise à mort est ritualisée et pour lequel on parlera de *carne de toro*. L'emploi d'un terme spécifique pour la viande bovine est un moyen d'euphémiser son abattage en écartant de la dénomination de la viande l'animal vivant. De manière significative, une fois cuisinée, la viande est désignée de nouveau par le nom de l'animal sur pied : *una chuleta de buey* ou un *rabo de buey / de vaca* (une côtelette, resp. une queue de bœuf). Cela rappelle notre analyse pour la charcuterie : la préparation culinaire permet de passer de la chair vive, symbole de puissance, à la chair comestible car transformée. En outre, cette analyse rappelle la place des bovins, particulièrement du taureau, symbole d'énergie vitale, dans la culture espagnole. À l'inverse, le bœuf, *buey*, châtré, renvoie au manque de virilité, exprimé par le terme *bueyuno*. Nous percevons l'importance, dans la culture espagnole, de l'animal vivant, la viande doit porter les caractéristiques de la force sauvage, sauf si elle est sacralisée, typiquement chez les bovins. Et ce n'est pas un hasard si, *a contrario* des bovins, les volailles, non synonyme de force sauvage, souffrent d'une absence de reconnaissance : le terme *aves* désigne en effet en espagnol tous les oiseaux, dont la volaille. La primauté va à l'animal vivant, à la vie sauvage plus qu'à la classification culinaire. On ne s'étonnera pas non plus que le gibier soit désigné en espagnol comme produit de la chasse, *la caza* (*cazar*, chasser). Le gibier est bien vu, à l'instar du taureau, comme la vie sauvage à laquelle on s'affronte. La langue espagnole a gardé l'idée première que l'homme survit à travers son combat avec la nature. Que la viande débarrassée de ses os et cartilages soit qualifiée de viande momie, *carne momia*, confirme enfin cette analyse.

Finalement, pour l'allemand comme pour l'espagnol, la viande renvoie à la vie sauvage. Toutefois, quand l'allemand met à distance l'aspect vivant d'une nature sauvage inquiétante, l'espagnol reconnaît et fête même la force sauvage contenue dans la viande avant sa préparation, celle de taureau représentant le paroxysme.

L'allemand met à distance, linguistiquement, l'animal dans la viande, l'espagnol cherche à l'y retrouver. À ce sujet, Nicole Eizner, dans sa préface à *La Saveur des sociétés* (Pfirsch, Ibid, p. 13), suggère « que le peu de goût germanique pour la viande rouge a à voir avec cette crainte de ce qui est sauvage, non maîtrisé, qu'il faudrait jeter hors de soi, plutôt que de l'incorporer ». À travers la viande, les Allemands incorporent donc une nature maîtrisée, les Espagnols une nature sauvage. Pour les Français, il nous faut poursuivre l'étude avec la question de la représentation des viandes rouges ou blanches avant de conclure.

### 3.3. *Le rouge et le blanc : l'imaginaire du sang en français*

Une particularité remarquable de la désignation des viandes en français est la distinction entre viande blanche et viande rouge. Le parallèle avec le vin est à ce point évident que l'on cuit et consomme généralement les viandes blanches et le poisson au vin blanc et les viandes rouges au vin rouge. Que le vin blanc, considéré comme généralement plus léger que le rouge, soit associé aux poissons et coquillages est d'ailleurs révélateur : N. Vialles ne montre-t-elle pas que le poisson n'est pas chair, car non abattu, ni porteur de passions ou de force (1998) ? Le rouge étant symbole de force, le blanc de tendresse, il n'est pas étonnant, enfin, que la viande de gibier, au summum du sauvage, soit qualifiée de noire.

L'opposition du « rouge » et du « blanc » est l'élément le plus visible et le plus producteur de sens car la couleur de la chair détermine sa force. En allemand, comme en espagnol, la classification entre viandes rouges et viandes blanches existe, mais elle n'est pas mentionnée dans les dictionnaires de référence (Duden, resp. Diccionario de la RAE) et n'appartient pas aux usages lexicaux mais à la langue de spécialité. En allemand, si le vin blanc et le vin rouge sont lexicalisés par un composé (*Weißwein, Rotwein*), il n'en va de même pour la viande : *weißes/rotes Fleisch*<sup>1</sup>. En outre, pour l'allemand, la viande rouge correspond à toutes les viandes sauf à celles de volailles et de lapin. Pour l'espagnol, les viandes blanches sont celles de volaille de poisson ou encore d'animaux de cheptel tendres, la tendreté s'opposant à la force sauvage. En français, la viande rouge est celle du bœuf, du cheval ou du mouton, y compris l'agneau. La viande de volaille, de veau, de porc, est considérée comme blanche. En revanche, la viande de canard fait débat : viande rouge ou blanche ? Si l'on se réfère la volaille, on parle de viande blanche, si on considère qu'il se cuit saignant ou rosé (magret), on le range dans la catégorie des viandes rouges. Car c'est là la différence : les viandes rouges sont celles que l'on peut cuire saignantes ou rosées, les viandes blanches celles que l'on mange bien cuites.

---

<sup>1</sup> En allemand, la création d'un composé, comme ici les composés Adjectif-Nom, permet de renvoyer à un objet considéré comme formant catégorie, alors que la qualification épithète permet de définir une sous-classe dans une catégorie. Ainsi, vin blanc et vin rouge sont des objets du monde à part entière alors que la viande blanche ou la viande rouge n'est qu'une forme de viande, du point de vue linguistique en allemand.

Il est remarquable que la typologie diffère autant entre les trois langues alors que le critère officiellement retenu est celui du taux de myoglobine de la viande. C'est précisément l'imaginaire culinaire qui justifie les nomenclatures : l'espagnol et l'allemand divisent logiquement viandes blanches et rouges selon la perception de leur proximité de la vie sauvage alors que le français les classe selon un usage culinaire : c'est la préparation, la cuisine qui distingue la viande blanche, foncièrement symbole de tendresse, de douceur, de la viande rouge, que l'on pourra servir saignante et donc pleine de sa force sauvage ou bien cuite, dévitalisée, en quelque sorte (un steak trop cuit devient bien une semelle). C'est d'ailleurs autour de la notion de préparation que se distinguent également les abats blancs et rouges : les rouges sont ceux qui sont juste parés alors que les blancs sont échaudés. Les premiers sont les organes « vivants », non bouillis, les seconds sont plus éloignés de l'animal vivant et ont perdu leur force. Dans le même registre, le jambon cuit est qualifié de blanc par opposition au jambon cru (que l'on ne qualifie pas de jambon rouge, étrangement). En espagnol, on parle de *jamón dulce* (jambon doux) pour le jambon blanc et de *jamón serrano* ou de *jamón ibérico* pour le jambon cru (jambon montagnard ou jambon ibérique). Dans les viandes, on oppose également le boudin noir, constitué de sang, symbole par excellence de la vie, du boudin blanc, composé de viandes blanches. Ainsi, le rouge est associé à la vie, au sang, symbole de vie et de force, et le blanc à ce qui est raffiné et a perdu la force sauvage : ceci rejoint la catégorisation des noms de volailles, masculin ou féminin, examinée plus haut.

### Conclusion

En somme, le français ne renvoie pas prioritairement à la différence entre la nature civilisée et la nature sauvage. En fait, il thématise avant tout celle opposant le masculin et le féminin, ce qu'il exprime particulièrement à travers vin blanc/ vin rouge, viande blanche/viande rouge, mais aussi par la différenciation nette (héritée du XVII<sup>e</sup> siècle) entre le sucré, du côté de la douceur féminine, et le salé, du côté de la force masculine. Cela ne veut pas dire que les différences de genre dans les pratiques alimentaire et culinaires soient spécifiquement françaises, loin de là, et les études récentes prouvent le contraire (Fournier, Jarty, Lapeyre & Touraille, 2015, Karmasin, 2001) mais le français thématise nettement cette différence occultant celle, essentielle en allemand et en espagnol, entre vie sauvage et vie civilisée. Ainsi, alors qu'en allemand, la vie sauvage est mise à distance autant que possible, aucune distanciation de la nature sauvage n'intervient en espagnol, bien au contraire. Ce qui est recherché, c'est l'essence même des choses, la force vitale de ce qui est donné à l'homme dans la nature et qu'il obtient par le combat. L'imaginaire espagnol est dominé par cet affrontement permanent qui fait la supériorité de l'homme sur les animaux et la nature. A ce titre, le peuple espagnol est par définition un *pueblo bravo*, indompté. Cet adjectif n'est pas exclusif au monde de la tauromachie (*toro bravo* vs *toro manso*): il s'applique aussi à la nature sauvage et préservée, la Costa brava par exemple.

Finalement, le français oppose le blanc, symbole féminin, au rouge, symbole masculin, dans son imaginaire culinaire et se place ainsi avant tout sur le terrain social, alors que l'allemand et l'espagnol se déplacent prioritairement sur le terrain de la diathèse entre culture et nature (qui n'exclut pas, toutefois, le recouplement entre masculin et féminin). Notre analyse confirme à quel point l'imaginaire alimentaire est le lieu d'une communication, définie par J. J. Boutaud (2004, p. 13) comme « une relation qui prend forme ». Les choix opérés dans chaque langue, chaque culture, pour parler de la viande nous renseigne sur la manière dont chacune se perçoit et s'est construite dans le temps. Nous pouvons résumer ces conclusions dans un tableau :

**Tableau 1.** Choix sur la viande en fonction de langue

<b>Langue étudiée</b>	<b>Dénomination de la préparation</b>	<b>Rapport à la viande</b>	<b>Rapport à la nature/ culture dans l'alimentation (carnée)</b>
<b>Allemand</b>	<i>Kochen</i> : cuire/ cuisiner. Absence d'artificialité, saillance sur la transformation.	Optique sarcophage : l'animal doit être « évacué » de la viande.	Nature (animale) potentiellement dangereuse, la culture l'éloigne.
<b>Espagnol</b>	<i>Cocer/ cocinar/ guisar</i> , resp. <i>cuisiner/ cuire</i> : au-delà de la transformation, la reconnaissance d'un rituel esthétique distinguant cuisine et cuisson.	Optique zoophage : la représentation de l'animal est assumée	Nature vue comme source de force, à laquelle s'affronte la culture
<b>Français</b>			La nature n'est pas un thème en soi : la culture se suffit à elle-même.

Trois imaginaires culinaires différents évoquent ainsi trois manières différentes, pour les langues étudiées, de communiquer, voire de mettre en scène le rapport de l'homme à son alimentation et à sa place dans un processus de civilisation. Du moins, il faut rester prudent et poser, en conclusion, la question de l'épistémologie de cette recherche : nous avons en effet pris le parti d'observer des structures linguistiques, principalement lexicales, pour définir ces imaginaires, et nous avons dû, pour interpréter certains résultats, éventuellement pour les confirmer, ou les approfondir, faire appel à des données issues des travaux sociologiques ou anthropologiques. Cette méthode n'est pas nécessairement très courante en linguistique, comme l'analyse sémantique peut parfois manquer dans les travaux anthropologiques et sociologiques. Pour autant, le croisement des champs disciplinaires peut permettre une compréhension plus fine de phénomènes liés aux représentations sociales, typiquement les imaginaires sociaux. Pour avancer dans cette direction et garantir la pertinence et la validité des résultats obtenus par un dialogue entre données linguistiques et anthropologiques, il faut envisager un dialogue entre disciplines

en vue de l'élaboration d'une méthode d'étude propre. C'est à un tel dialogue et à un tel travail que nous invite J. Lassègue, cité en introduction de ce travail : l'étude des imaginaires a tout à gagner à suivre, approfondir, rediscuter cette proposition. L'étude de faits sociaux totaux comme l'alimentation ou la gastronomie ne peut qu'en profiter.

### Références

- Barthes, R. (1961). *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 16e année, n° 5, 977-986.
- Barthes, R. (1957). *Mythologies*. Paris : Editions du Seuil, Coll. Point Essais.
- Boutaud, J.J. (Ed.) (2004). *L'imaginaire de la table*. Paris : L'Harmattan, Coll. Communication.
- Diccionario de la Real Academia Española. Consultation le 16 août 2015 sur <http://www.rae.es/>
- Duden (Eds.) (2001). *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich : Duden Verlag.
- Farge S. & Depierre A. (2008). Sensorialités et différences culturelles : l'influence des structures linguistiques. *Actes de la 6ème journée du Sensorier, Diversités culturelles et sensorialités*, 9 octobre 2008, 24-27.
- Farge S. (2010). *Eating verbs in French and German: how do French and German express the relationship to food*. Paper presented at the *First International Workshop on linguistic approaches to food and Wine*, Madrid, 7-8th of May 2009 (Proceedings), 255-260.
- Fischler C. & Masson E. (Eds.) (2008). *MANGER, Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris : Odile Jacob.
- Fournier, Jarty, Lapeyre & Touraille (2015). *L'alimentation, arme du genre*. *Journal des anthropologues* 2015/1 (140-141), 19-49.
- Karmasin H. (2001). *Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt*. München : Ed. Bastei Lübbe.
- Lahlou S. (1996). Cuisinons la représentation sociale. In C. Fischler (Ed.). *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*. Les Cahiers de l'OCHA (5), 10-17.
- Lassègue J. (2003). Notes sur la construction des formes sémantiques en anthropologie et en linguistique : catégorisation linguistique, parenté, rituel. In *La constitution extrinsèque du référent*. *Langages*, n°150, 106-125.
- Montanari M. (2010). *Le manger comme culture*. Bruxelles : Editions de l'université de Bruxelles.
- Pfirsich J.V. (1997). *La saveur des sociétés, Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*. Rennes : Presses Universitaires de Rennes.
- Vialles N. (1998). Toute chair n'est pas viande. *Mort et mise à mort des animaux*. *Études rurales* (147-148). 139-149.