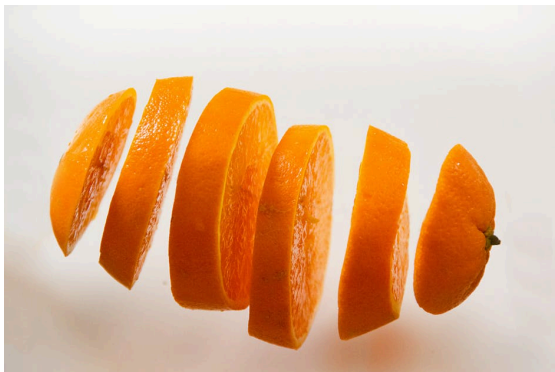


Ce que notre lexique alimentaire doit aux Arabes

Par Eric Birlouez



Sans en avoir conscience, nous utilisons pour converser avec nos proches ou nos relations plus de quatre cents mots issus de l'arabe. Comme nous le rappelle le lexicologue et historien de la langue française Jean Pruvost¹, l'arabe est l'une des trois langues étrangères qui ont le plus contribué à enrichir la notre, juste après l'anglais et l'italien. Les voies d'intégration ont été diverses : les premiers transferts linguistiques remontent à la conquête arabo-musulmane de l'Espagne, notre voisine immédiate, au début du VIII^e siècle. Les mots arabes pénétrèrent aussi dans notre langue à la faveur des Croisades et, surtout, des échanges commerciaux

en Méditerranée. Au XIX^e siècle, la colonisation de l'Afrique du Nord puis, cent trente années plus tard, le rapatriement des pieds-noirs apportèrent de nouveaux mots. Plus récemment, les cités des banlieues ont donné naissance à un langage spécifique émaillé de mots arabes, lesquels ont trouvé dans le rap un relais de diffusion efficace.

L'univers de l'alimentation et de la cuisine est un de ceux qui a le plus largement emprunté à la langue arabe. Nous en avons la preuve dès le petit-déjeuner, lorsque nous nous voyons proposer par exemple une *tasse* de *café* sans *sucre* accompagnée d'un jus d'*orange*. Bien que courte, cette suggestion ne comporte pas moins de quatre mots empruntés à l'arabe (ils sont écrits en italiques).

La famille des fruits & légumes – nous nous garderons toutefois de faire l'*amalgame* (*amal-aldjama*, « fusion charnelle ») entre ces deux groupes d'aliments - est riche d'emprunts à la langue arabe. Après être d'abord passé par l'italien, l'arabe *narandj* a donné naissance à notre *orange*. Le mot qui, logiquement, aurait dû être *arange* (avec un *a*) apparaît en français en 1515, au début du règne de François I^{er}. A l'orangeade, on peut cependant préférer la *limonade*, de l'arabe *lima* signifiant citron. De la même couleur que l'orange, l'*abricot* est issu de l'arabe *al-barquq*, dont la signification est « fruit précoce ». Le mot est passé par l'Espagne (*albaricoque*) avant d'intégrer notre langue. Un autre fruit, la *pastèque*, a connu semblable détour géographique, mais *via* le Portugal : l'arabe *bâtthah* a d'abord donné naissance au portugais *pateca* puis, en 1512, au français *patèque* (l'ajout du *s* ne sera attesté qu'un siècle plus tard, en 1619). On le voit, les mots ont parfois beaucoup voyagé...

A la fin du repas, les fruits peuvent être remplacés par un *sorbet*. L'arabe *charbat* (de *chariba*, boire) a donné, dans un premier temps, le mot italien *sorbetto* entré en français en 1544. Précisons qu'initialement, le sorbet des Arabes et des Turcs était une boisson non glacée à base d'eau, de sucre et de citron (parler de sorbet au citron aurait donc été un pléonasme).

Après les fruits, examinons les légumes. L'*épinard* (*isbinâkh* en arabe d'Andalousie) a été introduit en Espagne par les armées *musulmanes* lors de leur conquête de la péninsule. Le terme *épinarde* (féminin) apparaît en français en 1256. Le mot *aubergine* (*al-badindjan*), apparu en 1750 seulement, ne nous est pas parvenu en ligne directe depuis l'arabe. Il provient du catalan *alberginia* utilisé dès le XIII^e siècle (les Arabes ayant tiré leur propre mot d'un terme persan, lui-même

¹ Jean Pruvost. *Nos ancêtres les Arabes. Ce que notre langue leur doit*. Editions Jean-Claude Lattès ; mars 2017.

emprunté au sanscrit !) Il en est de même de l'artichaut (*al-harsuf*) : originaire de la rive sud du bassin méditerranéen, ce chardon sauvage aurait été domestiqué et sélectionné par des agronomes arabes. En Europe occidentale, sa culture est attestée au XV^e siècle en Italie du Nord. Les habitants du Piémont et de la Lombardie firent connaître leur *articiocco* à nos ancêtres de la Renaissance, lesquels le transformèrent en *artichaut*. Selon la légende, ce légume fut introduit à la cour de France par la florentine Catherine de Médicis, l'épouse du roi Henri II. Un chroniqueur du temps a raconté qu'à l'occasion d'un repas de mariage auquel elle participa en 1576, « la reine-mère mangea tant qu'elle [crut] crever et fut malade [...]. On disait que c'était d'avoir trop mangé de culs d'artichauts et de crêtes et de rognons de coq dont elle était fort friande ». Précisons qu'à l'époque, l'artichaut était mangé au dessert.

Autres exemples, toujours au rayon « végétal », ceux de plusieurs plantes aromatiques ou épices : l'*estragon*, le *cumin*, le *curcuma*... ce dernier étant parfois appelé « *safran* des Indes » (de l'arabopersan *za'faran* qui veut dire jaune). Curcuma et safran ne se ressemblent que par leur couleur lorsqu'ils sont réduits en poudre ; cette similitude a permis – et permet encore – de nombreuses contrefaçons du safran : pour les fraudeurs, le jeu en vaut la chandelle car cette épice est la denrée alimentaire la plus chère au monde, avec un prix pouvant atteindre 40.000 euros le kilo. Oui, vous avez bien lu, un montant à cinq *chiffres*, un 4 suivi de quatre *zéros* (ces deux mots sont issus de la même racine *sifr* qui désigne le vide).

Outre les végétaux, de nombreux plats issus de produits animaux portent des noms arabes. On ne s'en étonnera pas car il s'agit de spécialités de la cuisine « orientale » devenues, à la faveur des échanges, de la colonisation-décolonisation puis de l'immigration maghrébine des piliers de notre répertoire gastronomique français. C'est le cas du *méchoui* (de l'arabe d'Algérie *meswi*, grillé au feu), du *tajine* (le mot arabe désigne le plat en terre de forme conique, autrement dit le contenant et non le contenu), des *merguez*, du *kebab* (mot introduit dans la langue française dès 1743 et dont la souche est *kabab*, morceaux de viande grillée), du *brick* et, bien entendu, du *couscous*. En 2016, ce dernier figurait parmi les 10 plats préférés des Français², devant le steak-frites (le numéro 1 étant le magret de canard). *Kuskus* est un mot que les Arabes ont eux-mêmes emprunté aux Berbères, les véritables inventeurs de ce plat convivial si apprécié. Sous l'orthographe *couscous*, il figure dans le *Dictionnaire de l'Académie française* depuis 1878. Cette semoule de blé dur cuite à la vapeur et agrémentée de pois chiches, de divers légumes et de viande (ou, parfois, de poisson) est généralement servie accompagnée de *harissa* (en arabe, *harasa* a le sens de broyer, écraser). Pour clore ce paragraphe sur les plats riches en protéines animales citons le thon *albacore* ou encore les volailles, morceaux de lapin ou pièces de gibier *bardées* de lard... Mais au fait, le porc n'est-il pas – tout comme l'*alcool* (*al-kohl*) - interdit au mangeur musulman ? Certes, mais la *barda'a* arabe ne désigne pas du tout le lard mais... la selle du cheval (laquelle moule les flancs de l'animal comme la tranche de lard entoure le pruneau servi à l'apéritif). Le *barda*, c'est-à-dire l'équipement que le soldat en campagne accrochait à sa selle, a la même origine.

Puisque nous venons d'évoquer l'apéritif et l'*alcool*, précisons que cet *al-kohl* ne désignait pas chez les Arabes la boisson fermentée interdite par l'islam. Mais la très fine poudre d'antimoine que les femmes utilisaient pour se farder les yeux. Les *alchimistes* médiévaux s'emparèrent de ce mot pour qualifier les essences très fines et très pures issues des distillations qu'ils réalisaient dans leurs *alambics*.

Les viandes (*bardées* ou non) dont nous avons parlé plus haut peuvent être accompagnées de purée *mousseline*. Le mot n'a rien à voir avec une quelconque texture mousseuse, mais fait référence à la grande ville de Mossoul, au nord de l'Irak actuel. Autrefois, la cité était connue pour fabriquer une toile de *coton* (*qutun*) réputée pour sa finesse et sa délicatesse. Elle était légère comme les pommes de terre, les brioches ou les purées auxquelles est associé aujourd'hui le mot de *mousseline*.

Au chapitre des boissons - que l'on peut conserver dans des *jarres* (*djarra*) et servir dans des *carafes* (*gharrafa*) - nous avons déjà évoqué l'*orangeade* et la *limonade*. On pourrait également parler du *sirop* (d'où provient notre verbe *siroter*). Présent en français dès la fin du XII^e siècle, *sirop* a pour origine *sarab*, mot arabe désignant une boisson sucrée à base de jus de fruits.

N'oublions pas le café, mot issu de l'arabe *qahwah*, lequel a donné *caoua* en français familier. Le soir venu, bien installés sur leur *divan* ou leur *sofa* (bien plus confortables qu'un *tabouret*), certains

² Etude Opinionway pour l'Agence de voyage Expedia.fr - Octobre 2016

préfèrent *siroter* à la lueur des *bougies* leur délicieux *moka* (du nom du port yéménite situé sur la mer Rouge) dans un *mazagran*, voire dans une *timbale* (*atabal* en arabo-persan) plutôt que dans une *tasse* (*tasah*, écuelle).

Et vous-même, ami lecteur ? Êtes-vous amateur de cet *élixir* stimulant ? Si oui, le prenez-vous avec ou sans *sucre* (le mot arabe *sukkar* dérive du sanscrit *çarkara*) ? Aimez-vous, tout en dégustant votre *café*, grignoter quelques *loukoums* ou pâtisseries au *massepain* achetés au *magasin* du coin ?

Je dois maintenant vous quitter... Je vous confie pour le reste de la journée mon appartement, en comptant sur vous pour ne pas mettre le *souk*, ni faire du *ramdam*, du *barouf* ou, pire, la *nouba*. Et si cet article vous a intéressé, n'hésitez pas à me le faire savoir en m'adressant un mail à ericbirlouez@wanadoo.fr... sans oublier l'*arobase*. Je répondrai bien volontiers à vos questions, sans vous demander en retour le moindre *bakchich* !