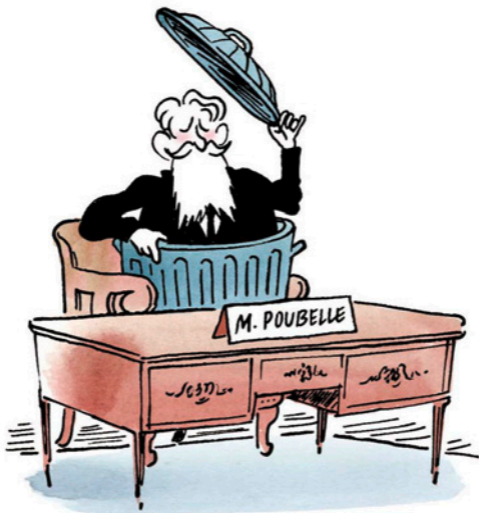


Les Mots aux origines étonnantes

Sylvie Brunet



FIRST
Editions

© Éditions First-Gründ, Paris, 2012

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN: 978-2-7540-3001-4

ISBN Numérique : 9782754037471

Dépôt légal : février 2012

Directrice éditoriale : Marie-Anne Jost-Kotik

Éditrice junior : Charlène Guinoiseau

Assistant d'édition : Raphaël Dupuy

Correction : Emeline Guibert

Mise en page : Catherine Kédémos

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First-Gründ

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél.: 01 45 49 60 00

Fax: 01 45 49 60 01

E-mail: firstinfo@efirst.com

Internet: www.editionsfirst.fr

Les Mots aux origines étonnantes

Sylvie Brunet

FIRST
 Editions

Sommaire

Préambule	9
Inventaire à la Prévert	13
Bon appétit !	13
Bric-à-brac	24
Par monts et par vaux.	38
Intra muros	40
Au fil de la plume.	42
Parti sans laisser d'adresse	45
À la mode de chez nous	47
À plumes ou à poil ?	53
Ça pousse !	61
Mère Nature	65
La petite Comédie humaine	71
Planche anatomique	71
À vos marques	78
Dites 33 !	79
La Faucheuse	83

Lorsque l'enfant paraît	85
De tous les noms	88
Sur les bancs de l'école	91
Amicalement vôtre	92
De prime abord	93
Nous entrerons dans la carrière	96
Drôle d'oiseau	98
L'éternel féminin	101
Séquence émotions	104
Revue de détails	114
Du cœur à l'ouvrage	121
Les travaux et les jours	126
En espèces	128
Bruits de fond	133
Langue vivante	137
Le mot de la fin	142
Bibliographie	145
Index	147

Préambule

Cela se produit parfois au retour d'un voyage plus ou moins long dans un pays étranger, dès l'aéroport : une légère impression de bizarrerie à être brutalement replongé dans le bain sonore de sa langue, à entendre couler de nouveau de toutes les bouches des mots de texture française. Ces mots, aux contours d'ordinaire si familiers qu'on les emploie sans y penser, prennent alors un relief étrange, comme si on les entendait pour la première fois, et on se surprend à se demander : « vacances », mais d'où peut bien venir le mot **vacances** ? Et **tra-vail**, quel drôle de mot, tout de même ! Et comment expliquer que ce café ait reçu le nom de **bistrot** ?

Certains mots ne feront pas d'histoires. On n'aura qu'à se donner la peine de les questionner et ils livreront de bonne grâce leur identité : les **gendarmes** sont des « gens d'armes », un **lieutenant** est un soldat « tenant lieu » (de chef, en l'absence de celui-ci), un **tournesol** est une fleur qui se « tourne vers le soleil » (le grec *héliotrope* a le même sens), une **coquette** est un « petit coq » au féminin, agir **maintenant**, c'est agir « tant qu'on tient la chose dans la main », etc.

Mais tous les mots ne circulent pas ainsi, à visage découvert. Pour les autres, tous les autres, si on veut les atteindre, en percer le sens profond, il faudra partir en quête de leurs origines oubliées, remonter la piste d'une longue histoire qui, par des méandres capricieux, aboutira à des ancêtres latins, gaulois, germaniques ou d'une quelconque autre provenance étrangère venue enrichir la langue française au cours des siècles. Cela s'appelle, depuis le *Cratyle* de Platon, chercher l'étymologie, à savoir chercher la vraie (*étumos*) parole (*logos*) qui se cache sous un mot.

Procédant en entomologiste passionné, on épinglera ici un certain nombre de spécimens collectés. Leur examen promet des découvertes étonnantes, cocasses, émouvantes, improbables. Il en ressortira, par exemple, que le **travail** – mais qui ne s'en serait douté ? – est en réalité un instrument de torture composé de trois pieux, qu'un **scrupule** n'est rien d'autre, finalement, qu'un tout petit caillou, que l'**assassin** et le haschich ont des points communs, et que les **orchidées** magnifiques font corps avec les testicules ! Dans un certain nombre de cas, il nous faudra aussi reconnaître que nos tentatives de capture sont restées vaines : ainsi, le **bistrot** ou

le **hamburger**, défiant les élucubrations des meilleurs savants, continuent de nous échapper.

Les mots n'existant que par les emplois qu'on en fait, on aura soin de les mettre en scène en recourant aux citations d'auteurs venus de siècles et de registres différents, qui leur procureront amplitude et précision dans le même temps qu'ils les feront chatoyer de tout l'éclat nuancé de leurs sens.

« Qui connaît les noms connaît aussi les choses », affirme Cratyle à Socrate. À questionner ainsi les origines des mots, on accédera sans doute à un angle de vision de la réalité inhabituel et neuf : l'**otarie** ne pourra plus jamais être confondue avec le phoque, et la **cuillère** deviendra indissociable de l'escargot. On comprendra enfin pourquoi un seul et même mot peut désigner des choses très différentes, tels l'**avocat**, qui plaide et se mange, ou encore la **grève** qu'on fait et sur laquelle on s'allonge.

Nul doute que les liens symboliques qu'on entretient avec les mots de sa langue s'en trouveront quelque peu chamboulés : certains mots, qu'on trouvait jusqu'alors fades et sans couleur, reprendront de la vigueur, comme l'**étonné** frappé par la foudre ou l'**enthousiaste** possédé

par un dieu ; tandis que d'autres qui paraissaient intouchables deviendront étonnamment accessibles : un **ministre** n'est qu'un serviteur...

D'autres encore, qu'on jugeait jusqu'alors au-dessus de tout soupçon, prendront soudain un air canaille, telle la **porcelaine** qui, sous sa surface lisse, cache une allusion leste. Et d'autres s'enrichiront pour toujours d'une dimension onirique : l'**écho** est une nymphe méprisée par Narcisse, la **mégère**, une divinité de la vengeance. Infailliblement, des préférences se dessineront : le **chandail** qui fleure bon les Halles plutôt que le *british pull-over* un peu guindé, le **vendredi**, jour de Vénus, plutôt que le **mardi**, jour martial, un **préambule**, petite promenade au-devant, plutôt qu'une **introduction**, « mot obscène », selon Flaubert...

Dans le courant de l'aventure, des liens de complicité se seront aussi tissés avec d'autres langues : l'**alarme**, cri de guerre italien, le **camarade**, compagnon de chambre espagnol, le **vasistas** qui répète inlassablement son interrogation allemande : « was ist das ? ». Sûr qu'on se prendra alors à rêver de réaliser ne serait-ce qu'une infime partie de cet ambitieux programme que se fixait Montaigne, dans ses *Essais* (1572) : « Je voudrais premièrement bien savoir ma langue, et celle de mes voisins ».

Inventaire à la Prévert

• Bon appétit !

En guise d'apéritif, un petit tour par la cuisine où nous attendent nombre de denrées alimentaires qui, si l'on s'en fiait à leur seule origine, ne devraient pas connaître d'inflation, puisque la **denrée**, apparue au XII^e siècle, vient du latin *denarius*, le denier, monnaie d'argent chez les Romains, puis de cuivre en France, où elle circula jusqu'au XIX^e siècle, ne valant guère plus que la douzième partie d'un sou. Aussi le mot « denrée » servait-il à désigner toute espèce de marchandise que l'on pouvait acquérir moyennant un unique petit denier.

« Je veiz maistre François Villon, qui demanda à Xercès : “Combien la *denrée* de moustarde ?
– Un denier, dist Xercès” »

(Rabelais, *Pantagruel*, 1532)

Sur la table, des **biscuits** qui, comme leur nom l'indique depuis le XII^e siècle, ont été passés deux fois au four (bis-cuit). Il était de coutume autrefois d'en faire provision, avec de la viande salée, pour les longs voyages en

mer, d'où le conseil « de ne pas s'embarquer sans biscuit » qu'on prodigue encore aujourd'hui au sens figuré, pour signifier à quelqu'un de prendre ses précautions, d'assurer ses arrières, avant de se lancer dans une entreprise. Ces biscuits entrent aussi au XVIII^e siècle dans la ration de nourriture attribuée aux soldats. Et c'est pour sa ressemblance avec le biscuit du soldat qu'une porcelaine blanche, dont on fait des petits objets ornementaux, a également reçu le nom de « biscuit ».

Dans les romans du XIX^e siècle, on trempe fréquemment l'un de ces biscuits dans un verre de vin doux (madère, malaga ou xérès) pour se revigorer, et Chateaubriand, quelque part en mer entre Les Açores et Terre-Neuve, note dans ses *Mémoires d'outre-tombe* (1809-1841) :

« [...] Toujours réduit à une existence solitaire, je soupais d'un *biscuit* de vaisseau, d'un peu de sucre et d'un citron »

Quant à la **biscotte**, qui date du début du XIX^e siècle, elle dit exactement la même chose... mais en italien (*biscotto*), la biscotte ayant d'abord servi à désigner un petit gâteau sec avant de devenir, au XX^e siècle, une tranche de pain passée au four.

On parle encore de pain avec la **soupe**, d'origine germanique, puisque, à partir du XII^e siècle, une « soupe de pain » se tranchait et « tremper la soupe », contrairement à ce qu'on pourrait croire, signifiait « verser du potage ou du vin chaud sur une tranche de pain ». De là vient l'expression forgée au XVIII^e siècle et encore employée de nos jours, « être trempé comme une soupe », dont on comprend le sens même si on ne saisit plus désormais l'image qui l'a fondée.

« De la *soupe*, morbleu, de la *soupe*... regardez, ma mie, dit le vieil avaré à sa femme, gémissiez des progrès du luxe. Depuis un an ça cherche condition, ça meurt de faim depuis un an et ça veut manger de la *soupe*. À peine le faisons-nous une fois tous les dimanches, nous qui travaillons comme des forçats depuis quarante ans »

(Sade, *Les Infortunes de la vertu*, 1787)

N'en déplaise aux végétariens, la **viande**, apparue au XI^e siècle, constitue de par son origine latine, *vivenda*, « ce qui sert à vivre », l'aliment par excellence, et elle sert à dénommer toute espèce de nourriture, ainsi qu'en atteste Rabelais :

« Car notez que c'est *viande* céleste manger à desjeuner raisins avec fouace fraîche... »

(*Gargantua*, 1534)

Pour ce qui est du **tournedos**, dont l'origine carnée semble incontestable, on sera surpris d'apprendre que, avant de figurer dans le vocabulaire de la boucherie au XIX^e siècle, il servait, dès le XVI^e siècle, à désigner un poltron, un trouillard « qui tourne le dos » pour prendre la fuite ! On a peu d'éléments de compréhension pour éclairer le passage de cet emploi au sens actuel du mot, même si Littré tente une explication : le « tourne-dos » (*sic*) « est ainsi dit parce que le bœuf ainsi découpé n'est pas présenté sur la table, mais circule tout de suite derrière les convives »...

Qu'elle soit de fruits ou de légumes, la **macédoine** a vu le jour au XVIII^e siècle pour désigner un plat fait d'un mélange aussi composite que le fut l'empire colossal d'Alexandre – la Macédoine –, qui regroupait une mosaïque de peuples dans l'Antiquité.

« Alexandre fit connaître à l'univers le nom des Grecs [...] ; la langue et la civilisation des Hellènes s'étendirent du Nil à Babylone et de Babylone à

l'Indus. À sa mort, son royaume patrimonial de *Macédoine*, loin d'être diminué, avait centuplé de force »

(Chateaubriand, *Mémoires d'outre-tombe*, 1809-1841)

Le **fromage**, qu'on serait spontanément enclin à définir par son odeur ou par son goût, s'explique, au regard de l'étymologie, par sa seule forme ! En effet, le fromage, emprunté au latin populaire *formaticum*, désigne d'abord « ce qui est moulé dans une forme » et se disait en ancien français « fromage ». De là qu'il puisse s'appliquer, aujourd'hui encore, à d'autres mets préparés dans une forme, comme « le fromage de tête », qui n'a rien à voir avec la caséine.

« Il m'est souvenu de la fable
Du corbeau qui estoit assis [...]
Ung *fromage* au bec »

(*La Farce de Maître Pathelin*, xv^e siècle)

La **margarine**, corps gras alimentaire créé au début du xix^e siècle, a emprunté son nom au grec *margaron*, qui signifie « perle », par analogie de couleur – couleur qu'il faut donc supposer autrefois plus claire que celle de nos margarines actuelles, qui tirent davantage sur le

jaune poussin que sur le blanc de perle ! Une filiation qui, comme on le verra plus loin, instaure un lien étroit entre margarine et marguerite...

La **mayonnaise** devrait plutôt s'appeler « mahonnaise », ainsi que le note Littré, puisqu'elle aurait été mise au point par le cuisinier de Richelieu lors de la prise de Port-Mahon, capitale de Minorque, dans l'archipel des Baléares, en 1756. Peu probable, rétorquent certains dictionnaires, puisque ce terme culinaire ne se relève pas avant le début du XIX^e siècle. D'autres lieux postulent également pour être les berceaux de la précieuse émulsion : la ville de Bayonne, attestant de la « bayonnaise », et la Mayenne, de la « mayennaise » !

Le cas du **hamburger** ne soulève pas moins de doutes : cet américanisme, qui s'introduit en France dans les premières décennies du XX^e siècle, est la forme raccourcie de *hamburger steak*, qui signifie littéralement « steak de Hambourg ». Comment une ville allemande en est-elle venue à étiqueter l'un des fleurons de la restauration rapide américaine ? On s'interroge encore... Ce dont on est sûr, en tout cas, c'est que le mot « hamburger », n'étant plus compris, a été réinterprété et décliné, peut-être sous l'influence d'un supposé

« *ham* (jambon)-burger », en « *cheese*-burger », « *hit*-burger », etc.

On n'a pas beaucoup plus de certitudes avec un autre américanisme culinaire, qui a commencé de déferler en France vers le milieu du *xx*^e siècle, le **hot-dog**, ou « chien chaud », qu'on explique généralement par la ressemblance que présente la saucisse dans le pain avec le corps démesurément allongé d'un basset ! Quant à l'inévitable **ketchup** qui accompagne les deux casse-croûte, il constitue la transcription anglaise d'une expression chinoise ayant peu à voir avec la sauce tomate sucrée qui a commencé de se répandre au *xix*^e siècle, puisque *koe chiap* signifiait à l'origine « saumure de poisson » !

« Il [Aurélien] demanda du *catch up*. Elle [Bérénice] n'avait jamais appelé ainsi la sauce tomate »

(Aragon, *Aurélien*, 1944)

Le **sandwich**, en revanche, apparu dès le *xix*^e siècle, ne fait pas mystère de ses origines, puisque c'est le mets qu'avait concocté un astucieux cuisinier anglais en 1765 pour permettre à lord John Montagu, quatrième comte de Sandwich, de se sustenter sans avoir à s'éloigner de

la table de jeu ! Il faudra cependant plus d'un siècle au sandwich français pour s'affranchir de son association étroite avec le *five o'clock*.

« C'était, sur une nappe grise trop étroite, un de ces thés laborieusement servis, une brioche achetée chez un boulanger voisin, flanquée de petits fours et de *sandwichs* »

(Zola, *Pot-Bouille*, 1882)

On reste dans le domaine des anglicismes avec le **cocktail**, qui a une origine pour le moins surprenante, puisqu'il se revendique littéralement d'une « queue de coq » ! En effet, l'image servait en anglais à caractériser la queue coupée, dressée comme la queue d'un coq, que présentaient les chevaux bâtards, et procédant de cette idée, s'appliqua, au début du XIX^e siècle, à la boisson réalisée à partir du mélange de différents alcools. Une recette qui est restée fidèle à sa formule d'origine, en dépit des recommandations réitérées de l'Office de la langue française, l'organisme qui définit la politique linguistique officielle, en faveur du « coquetel ».

Toujours dans le domaine des boissons alcoolisées, la **bière**, empruntée au néerlandais au XV^e siècle, a supplanté le terme gaulois de « cervoise ». « Il ne faut pas en boire,

ça enrhume », assurait Flaubert dans son *Dictionnaire des Idées reçues* (1850-1880). Mais peu importe puisque c'est le second sens du mot « bière » qui ne laisse pas de nous intriguer : non, franchement, cette expression de « mise en bière », prononcée à un tel moment, et devant le défunt... Le rapprochement peut, en effet, sembler malencontreux, mais c'est ce second sens qui est le plus ancien, puisque, issu du francique au XI^e siècle, le mot « bière » a désigné la civière sur laquelle on transporte les blessés et les morts, devenant bientôt synonyme de cercueil.

« L'homme civil naît, vit et meurt dans
l'esclavage : à sa naissance, on le coud dans un
maillot ; à sa mort, on le cloue dans une *bière*... »
(Rousseau, *Émile ou De l'Éducation*, 1762)

Aurait aussi sa place dans notre cuisine, la **manne**, que l'on comprend aujourd'hui à son seul sens moderne de « bienfait inespéré », « avantage providentiel », mais qui faisait référence, à partir du XII^e siècle, à une nourriture abondante et spontanée, sens auquel l'emploie encore Balzac pour suggérer une image édénique :

« [...] Sa brûlante imagination lui peignait la vie simple de la nature [...], toute une destinée

au bord d'un ruisseau frais et rêveur, sous un bananier qui dispensait une *manne* savoureuse, sans culture »

(*La Peau de chagrin*, 1831)

Car le mot provient de l'hébreu *man*, et désigne l'aliment blanc et fin comme du givre, au goût de galette de miel, qui vint se déposer miraculeusement sur la Terre pour nourrir les Hébreux lors de leur traversée du désert, ainsi qu'il est conté dans l'Exode (xvi).

Du côté des ustensiles, on s'amusera de constater que la **cuillère**, qui s'orthographie aussi cuiller et se prononce même encore « cueillère » dans certaines régions, recèle depuis son apparition au xii^e siècle, un escargot. En fait, le mot latin qui a donné naissance à la cuillère, *cochlearium*, désignait déjà un ustensile évoquant l'escargot (*cochlea*, en latin) par sa forme arrondie et creuse, et par son usage, puisqu'on s'en servait à Rome pour déguster lesdits gastéropodes. Si son acolyte le **couteau** a été calqué sans surprise sur le latin *cultellus* dès le xii^e siècle, la **fourchette**, qui est le diminutif de « fourche », a dû attendre le xvi^e siècle pour s'imposer à table. Du manie-ment compliqué de ces **couverts**, appelés ainsi à partir

V

vacances 124

vacarme 137

vasistas 28

vedette 101

viande 15

vison 56

volcan 67

volubile 137

Dans la collection **Le petit livre de**
vous trouverez également les thématiques
suivantes :

Le petit livre de **Cuisine** ● ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Culture générale** ● ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Insolites** ● ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Tourisme** ● ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Langues** ● ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Humour** ● ● ● ● ● ● ● ●

Pour consulter notre catalogue et
découvrir les dernières nouveautés,
rendez-vous sur **www.editionsfirst.fr** !