

Le monde culinaire : approche contrastive espagnol européen et mexicain

Luis MENESES-LERÍN
Université d'Artois
GRAMMATICA (UR 4125) (France)

Résumé

Après avoir mentionné quelques éléments sur le choix du domaine ainsi que sur l'hypothèse de travail et la méthodologie adoptée, nous analyserons d'abord, sous forme de prédictats, le *contenu encyclopédique spécifique* encapsulé de quelques unités lexicales, en espagnol européen et mexicain, appartenant au monde culinaire pour décrire trois éléments : les *savoirs*, les *savoir-faire* et la *polylexicalité*. Ensuite, nous contrasterons le *contenu encyclopédique spécifique* pour dégager le *contenu encyclopédique partagé* entre les deux variantes linguistiques à partir de quelques exemples de dénominations (emprunts lexicaux) culinaires. Pour finir, nous fournirons quelques exemples de dénominations de *plats métis mexicains* afin d'étudier leur contenu encyclopédique issu du métissage de la culture culinaire mexicaine et espagnole.

Mots clés : langue, culture, unité lexicale, prédictat, polylexicalité.

Resumen

Tras haber mencionado algunos elementos en cuanto a la elección del ámbito, así como de la hipótesis de trabajo y de la metodología adoptada, comenzaremos por analizar, en forma de predicados, el contenido enciclopédico específico encapsulado de algunas unidades léxicas en español europeo y mexicano pertenecientes al ámbito culinario para describir tres elementos: los *saberes*, los *saber hacer* y la *polilexicalidad*. A continuación, contrastaremos el contenido enciclopédico específico para extraer el contenido enciclopédico compartido por las dos variantes lingüísticas a partir de algunas denominaciones (préstamos léxicos) culinarias. Para finalizar, proporcionaremos algunos ejemplos de *platos mestizos mexicanos* los cuales nos permitirán estudiar el contenido enciclopédico que nace del mestizaje de la cultura culinaria mexicana y española.

Palabras clave: lengua, cultura, unidad léxica, polilexicalidad.

Abstract

After having mentioned some elements regarding the choice of the field, as well as the working hypothesis and the adopted methodology, we will begin by analyzing the specific encapsulated encyclopedic content of some lexical units in the form of predicates in European Spanish and Mexican, as they belong to the culinary field, in order to describe three elements: knowledge, savoir-faire and polylexicality. Then, we will extract the encyclopedic content shared by the two linguistic variants

from some culinary names (lexical loans), by contrasting the specific encyclopedic content. Finally, we will provide some examples of Mexican mestizo dishes which will allow us to study the encyclopedic content that comes from the melting pot of Mexican and Spanish culinary cultures.

Keywords: language, culture, lexical unit, polylexicality.

Resum

Després de mencionar alguns elements pel que fa a la selecció de l'àmbit així com la hipòtesi de treball i la metodologia adoptada, començarem per analitzar, en forma de predicats, el contingut enciclopèdic específic encapsulat d'algunes unitats lèxiques en espanyol europeu i mexicà pertanyents a l'àmbit culinari per tal de descriure'n tres elements: els *sabers*, els *saber fer* i la *polilexicalitat*. A continuació, contrastarem el contingut enciclopèdic específic per a extreure'n el contingut enciclopèdic compartit per les dues variants lingüístiques a partir d'algunes denominacions (préstecs lèxics) culinàries. Per acabar, proporcionarem alguns exemples de plats mestissos, que ens permetran d'estudiar el contingut enciclopèdic que neix del mestissatge de la cultura culinària mexicana i espanyola.

Paraules clau: llengua, cultura, unitat lèxica, polilexicalitat.

0. Introduction

Dans cette contribution, nous souhaiterions d'abord contraster les contenus encyclopédiques spécifiques et partagés entre l'espagnol européen et l'espagnol mexicain dans le domaine culinaire. Le domaine retenu nous permettra non seulement d'aborder la dimension culturelle de la langue à travers quelques dénominations de plats, préparations, traditions et habitudes, mais également d'opposer le contenu encyclopédique au contenu dictionnaire. Du point de vue méthodologique, ce travail s'inscrit dans la lignée des travaux des *trois fonctions primaires*¹ (Hajok, Mejri, 2011 ; Zhu, 2013 ; Mejri, 2016, 2017 ; Buvet, 2016, Meneses-Lerín, 2011, 2019) et considère les unités de la *troisième articulation du langage* (Mejri, 2013, 2014, 2018a, 2018b), les *unités lexicales*, comme le siège des *trois fonctions primaires du langage* : celle du prédicat, de l'argument et du modalisateur². L'unité lexicale serait

¹ Deux journées d'étude ont été organisées autour de la *théorie des trois fonctions primaires* et de leurs applications. Voir le site du laboratoire GRAMMATICA (UR 4521) : <http://grammatica.univ-artois.fr/journees-d-etudes-colloques/archives-1995-2018>. La publication des travaux est prévue décembre 2021.

² Pour mieux comprendre l'approche des *trois fonctions primaires*, nous conseillons la lecture de l'article *Les trois fonctions primaires. Une approche systématique de la congruence et de la fixité dans le langage* de Salah Mejri paru en 2017.

également le point de rencontre de trois opérations : la référentiation, la dénomination et les relations sémantiques primitives (Mejri, 2017, 9)³. Dans le cadre de ce travail, nous nous focaliserons sur l'une des trois opérations, à savoir : la *dénomination*. Nous analyserons quelques dénominations appartenant au monde culinaire en espagnol mexicain et en espagnol européen à l'aide de la notion d'*unité lexicale* qui est définie comme étant « *l'ensemble de prédicats virtuels encapsulés prêts à l'emploi* » (Mejri, Mejri, 2020, 264) et qui peut adopter une configuration polylexicale⁴. Pour illustrer cette définition, prenons l'exemple d'un produit faisant partie de la cuisine méditerranéenne, à savoir *aceite (de oliva)* [l'huile (d'olive)]⁵. Le *Diccionario de la lengua española* en ligne (2020) définit de la manière suivante l'unité lexicale *aceite* : « *Líquido graso que se obtiene de frutos o semillas, como cacahuetes, algodón, soja, nueces, almendras, linaza, ricino o coco, y de algunos animales, como la ballena, la foca o el bacalao.* ». Cette définition fournit un certain nombre de prédicats que l'on peut transcrire de la manière suivante : l'*aceite* est un liquide gras, X⁶ est issu de fruits ou de graines, etc. L'ensemble de ces prédicats seraient encapsulés dans l'unité lexicale *aceite* et activés dans le discours. Il faut remarquer que les dictionnaires ne nous fournissent qu'un nombre assez réduit de prédicats⁸. Enfin, l'une des configurations possibles des unités lexicales serait la polylexicalité (Mejri, Mejri, 2020, 251) qui offre la possibilité d'assembler plusieurs unités monolexicales, dans notre cas *aceite*, pour créer toutes sortes de blocs : *aceite de oliva*, *aceite de oliva virgen*, *aceite virgen*, *aceite pesado*, *echar aceite al fuego*, etc. L'assemblage d'unités monolexicales peut prendre la forme d'*unités polylexicales*⁹ ou de *collocations*.

³ Voir la présentation de l'ouvrage *Lexicologie(s) : approches croisées en sémantique lexicale*, paru en 2018.

⁴ La configuration *polylexicale* renvoie à l'assemblage d'unités monolexicales.

⁵ Pour la démonstration, il s'agit d'abord d'analyser l'unité lexicale *aceite*, qui peut donner lieu à l'expression polylexicale *aceite de oliva*. D'où l'utilisation des parenthèses pour *de oliva*.

⁶ Pour les exemples, nous emploierons les symboles [] pour les traductions littérales et les () pour les équivalents en français.

⁷ X reprend l'argument *aceite*.

⁸ L'unité lexicale *aceite* porte en elle-même d'autres prédicats qui n'ont pas été mentionnés dans la définition : *acheter*, *verser*, *cuisiner* avec de l'*aceite*, etc.

⁹ Une partie des réflexions sur les expressions polylexicales présentées dans cet article provient du projet financé par le CONACYT/Mexique « Analyse d'expressions multi-mots employées dans les réseaux sociaux pour le traitement automatique dans le domaine de la fouille de textes (*Análisis de expresiones multipalabra usadas en redes sociales para su procesamiento automático en tareas de minería de textos*). (Projet No. CB-2015-01-257383). Nous remercions vivement le CONACYT / Mexique pour son soutien financier et scientifique.

La notion d'*unité lexicale* et de *polylexicalité* nous permettront de présenter une approche contrastive – espagnols européen et mexicain – à travers l’analyse du discours dictionnaire et encyclopédique de quelques unités lexicales qui dénomment des réalités culinaires en espagnol mexicain et européen. Pour ce faire, nous commencerons par analyser, sous forme de prédicts, le *contenu encyclopédique spécifique* encapsulé dans quelques unités lexicales appartenant au monde culinaire pour décrire trois éléments : les savoirs, les savoir-faire et la polylexicalité. Après avoir contrasté le contenu encyclopédique spécifique, nous dégagerons le contenu encyclopédique partagé à partir de quelques dénominations (emprunts) entre les deux variantes linguistiques. Pour finir, nous fournirons quelques exemples de *plats métisses* qui nous permettront d’étudier le contenu encyclopédique issu du métissage de la culture culinaire mexicaine et espagnole.

1. Le contenu encyclopédique spécifique

Le contenu encyclopédique diffère du contenu dictionnaire du point de vue de son objet : une encyclopédie a pour objet des choses, des faits historiques, biographiques, scientifiques, ou encore, des réalités du monde en relation avec la culture, tandis qu’un dictionnaire a pour objet les mots, qu’ils s’agissent d’unités monolexicales ou polylexicales, leur(s) sens ainsi que certains de leurs emplois. Or les encyclopédies, tout comme les dictionnaires, présentent des *spécificités* propres à chaque culture qui sont véhiculées par les langues, et plus précisément, par les unités lexicales. La différence entre le contenu encyclopédique et le contenu dictionnaire se situe surtout au niveau du nombre de prédicts. En effet, les *prédicts virtuels* encapsulés dans les unités lexicales se déployeraient de manière beaucoup plus importante dans le discours encyclopédique. Ce qui n’est pas le cas pour le discours dictionnaire du fait de sa nature métalinguistique. Si l’on prend l’exemple de l’unité lexicale *tortilla* employée en espagnol mexicain, les dictionnaires de langue fournissent un certain nombre de prédicts qui sont activés dans le discours dictionnaire¹⁰ à travers les définitions fournies. Prenons l’exemple de la définition de l’unité lexicale *tortilla* qu’en donne le *Diccionario del Español de México*¹¹ en ligne :

¹⁰ Nous considérons que les informations présentées dans les dictionnaires font partie d’un discours dictionnaire ayant ses propres caractéristiques : non linéaire, absence d’enchâînements explicites, avec des informations implicites, etc. (réflexion menée par Salah Mejri, Lichao Zhu et moi-même).

¹¹ *Diccionario del Español de México* (DEM) <http://dem.colmex.mx>, El Colegio de México, A.C., [15 juillet].

Porción de masa de maíz prensada o hecha a mano en forma circular, de 15 cm de diámetro aproximadamente, fundamental en la alimentación y la cocina mexicana, que se cuece al fuego y se come sola, con sal y en tacos rellenos con frijoles, carne, arroz, chile, etc; es la base de diversos guisados, como los chilaquiles, las quesadillas, las enchiladas, etc: echar tortillas, hacer tortillas, "Ya no como ni una tortilla", sopa de tortilla, un chiquihuite lleno de tortillas¹².

Cette définition présente un certain nombre de prédictats actualisés, encapsulés dans l'unité lexicale *tortilla*. Voici la définition de *tortilla* représentée à l'aide de prédictats :

- la *tortilla* es *una porción de masa de maíz prensada* [une portion de pâte pressée] ;
- la *tortilla* es *hecha a mano* [faite à la main] ;
- la *tortilla* es *de forma circular* [forme ronde] ;
- la *tortilla* es *fundamental en la alimentación mexicana* [essentielle dans l'alimentation mexicaine] ;
- la *tortilla* es *fundamental en la cocina mexicana* [essentielle dans la cuisine mexicaine] ;
- X se *comme sola* [peut être mangée seule] ;
- X se *comme con sal* [peut être mangée avec du sel] ;
- X se *comme en tacos* [peut être mangée sous forme de tacos] ;
- X es *la base de diversos guisados* [la base de plusieurs plats] ;
- X es *la base de los chilaquiles* [ingrédient de base pour les « chilaquiles »] ;
- X es *la base de las quesadillas* [ingrédient de base pour les « quesadillas »] ;
- X es *la base de la sopa de tortilla* [ingrédient de base pour la soupe de « tortilla »] ;
- X es *la base de las enchiladas* [ingrédient de base pour les « enchiladas »].

À partir de l'ensemble de ces prédictions, nous pouvons identifier deux types de prédictats : d'une part, des prédictats qui témoignent des *savoirs* liés à la

¹² Pour une question d'espace, nous laissons au lecteur le soin de consulter la totalité de l'article *tortilla* dans le lien suivant : <https://dem.colmex.mx/Ver/tortilla>

culture culinaire mexicaine : la *tortilla* **est essentielle dans l'alimentation mexicaine**, X **est essentielle dans la cuisine mexicaine**, X **est un ingrédient de base pour des plats typiques mexicains**, etc. ; et, d'autre part, des prédictats qui renvoient à des *savoir-faire* au niveau de la préparation et de la consommation : X **se fait à la main**, X **est mangée seule**, X **peut être mangée avec du sel**, X **peut être mangée sous forme de taco**, etc.

En plus de la définition, le *Diccionario del Español de México* (dorénavant DEM) fournit plusieurs unités polylexicales (collocations et expressions) à partir de *tortilla*. Voici les collocations « mexicaines » présentées par le dictionnaire :

- (1) *echar tortillas*¹³ ou *hacer tortillas* [faire des tortillas (à la main)] ;
- (2) *tortilla de harina* [à base de farine] ;
- (3) *tortilla a la española* [tortilla (à l'espagnole)] ;

Tous les items qui accompagnent l'unité lexicale *tortilla* se trouvent anticipés dans des *méta-prédicats* de type « préparation » sous (1), « à base de » sous (2) et « manière » sous (3). Ces métas-prédicats sont déduits de l'ensemble d'informations présentées dans le dictionnaire¹⁴. La collocation *tortilla à l'espagnole* est un très bon exemple de « création lexicale mexicaine » : en espagnol européen, on utilise la dénomination *Tortilla de patatas* ou *Tortilla española*¹⁵ et non pas celle de *Tortilla a la española*.

Finalement, le DEM fournit plusieurs expressions mexicaines :

- (4) *tortillitas de manteca* [petites tortillas de beurre] (le battement des mains que les petits enfants font) ;
- (5) *echar tortillas* [faire des tortillas] (avoir des rapports sexuels avec deux femmes) ;
- (6) *gustarle las tortillas* [(femme) qui aime les tortillas] (une femme qui a une préférence sexuelle pour les femmes).

Dans ces expressions, certains prédictats rattachés à l'item *tortilla* n'ont pas été actualisés dans la définition et proviennent des « connaissances

¹³ Il s'agirait d'une « collocation idiomatique mexicaine » car cette combinaison de mots ne serait pas « naturelle » en espagnol d'Espagne.

¹⁴ La consultation d'un dictionnaire exige de la part du lecteur la reconnaissance de métas-catégories qui sont traduites, dans notre cas, sous forme de *méta-prédicats*. Les *métas-prédicats* renvoient aux différentes catégories conceptuelles.

¹⁵ Il est également courant d'entendre : *una española con cebolla*.

encyclopédiques » qui font partie de la culture mexicaine. Par exemple, la relation prédicative entre *l'enfance* et la *tortilla* sous (4) à travers le *mouvement des mains* ainsi que la relation prédicative entre la *femme* et la *tortilla* pour les expressions sous (5) et (6), puisque dans l'univers de croyances mexicain, ce sont les femmes (les *Marchantas*¹⁶) qui font les tortillas... à la main.

Maintenant, analysons les informations contenues dans des *dictionnaires encyclopédiques*. Dans ce type de dictionnaires, il n'est plus question de donner le sens des mots, des exemples de collocations ou d'expressions, mais de présenter l'ensemble des connaissances en rapport avec un concept appartenant à une culture donnée. Les informations proposées par les dictionnaires encyclopédiques prennent la forme d'un discours de type narratif où l'on actualise un grand nombre de prédictats virtuels contenus dans les concepts traités¹⁷. Dans un discours encyclopédique, il ne s'agit plus uniquement de définir le concept, mais de présenter des connaissances en relation avec celui-ci : son origine, son histoire, les croyances partagées autour du concept abordé, les rituels, les us et coutumes, etc. De ce fait, le *Diccionario encyclopédico de la Gastronomía Mexicana*¹⁸ fournit les prédictats suivants pour décrire le concept de *tortilla*¹⁹ :

- la *tortilla* es un *disco plano de masa cocida* [disque plat de pâte cuite],
- la *tortilla* es de *masa de nixtamal ou de harina de trigo* [à base de pâte de *nixtamal* ou de farine de maïs] ;
- la *tortilla* es un *elemento fundamental de la cocina mexicana* [élément essentiel de la cuisine mexicaine] ;
- X es de *origen prehispánico* [d'origine préhispanique] ;
- X era *denominada por los mexicas « tlaxcalli »* [dénommée *tlaxcalli* par les Aztèques] ;
- X es de *muy diversas formas y tamaños* [présente diverses formes et tailles] ;

¹⁶ Il s'agit du terme donné aux femmes qui frappent à la porte pour qu'on leur achète des *tortillas*, de *memelas* (tortillas farcies de haricots rouges), etc.

¹⁷ Le dictionnaire de langue a pour but de fournir des définitions et quelques exemples tandis que le dictionnaire encyclopédique cherche à fournir un maximum d'informations (historiques, géographiques, etc.) autour d'un concept, événement, etc. La plupart du temps, un article encyclopédique serait beaucoup plus conséquent du point de vue quantitatif.

¹⁸ Version en ligne sur ce lien : <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>

¹⁹ Voici le lien pour consulter l'article *tortilla* en espagnol dans sa totalité : <https://laroussecocina.mx/palabra/tortilla/>

- X se prepara en máquina hoy en día [actuellement préparée à l'aide d'une machine].

Le *Diccionario enclopédico de la Gastronomía Mexicana* (dorénavant DeGM) fournit également le mode de préparation des *tortillas* : soit à l'aide d'une *machine*, ce qui impliquerait l'effacement de l'image traditionnelle de la femme qui faisait les *tortillas* à la main (*tortear*²⁰ la *masa*), soit *à la main* en gardant le savoir-faire traditionnel au niveau de la préparation. Ce savoir-faire se traduit par une préparation spécifique, ainsi décrite dans le DeGM :

masa... convierten una pequeña bola de masa de maíz en un disco delgado y redondo, que al tener contacto con el calor del comal se infla lentamente. Las tortillas poseen un derecho y un revés; el primero tiene adherida la piel, y el revés es el lugar donde se añaden los ingredientes y se reconoce por tener una piel delgada, desprendible y delicada.

Dans ce mode de préparation, nous retrouvons plusieurs éléments spécifiques qui montrent la *technicité* du savoir-faire culinaire mexicain et qui sont pris en charge par la langue :

- de « petites boules de maïs » faites à la main et que l'on aplatis pour obtenir une espèce de galette relativement fine et ronde ;
- le *comal*²¹, ustensile de cuisine traditionnel pour cuire les *tortillas* ;
- les *tortillas* possèdent un « avers » et un « revers »,
- l'avers possède une espèce de « peau » et ;
- l'envers, que l'on reconnaît grâce à la présence d'une peau fine, est détachable et délicat ; l'on y ajoute les ingrédients pour faire des *tacos*.

Les éléments spécifiques sont assurés par la langue à l'aide de prédictats spécifiques : une *tortilla* **est faite à partir de boules de maïs**, X **est cuite dans un comal**, X **possède un « avers » et un « revers »**, etc.

Par ailleurs, la forme (*tortilla*) renvoie à deux plats différents selon la langue : la *tortilla* en espagnol mexicain renvoie à une « galette plate de farine de

²⁰ Le terme *tortear* renvoie à l'action d'étendre une pâte avec les mains jusqu'à obtenir la forme souhaitée. D'après le *Diccionario enclopédico de la Gastronomía Mexicana*, il s'agit d'un terme qui s'utilise en général pour la pâte à base de maïs pour faire des tortillas. La combinaison *tortear la masa* pourrait être considérée comme une collocation propre à l'espagnol mexicain.

²¹ D'après le *Diccionario de la lengua española* (2020) en ligne, le *comal* provient du nahuatl « *comalli* », qui est une sorte de disque en terre cuite ou métallique, utilisé pour faire cuire des tortillas de maïs ou pour faire griller des grains de café ou de cacao (C'est nous qui traduisons).

maïs ou de blé» tandis que la *tortilla* en espagnol européen renvoie à une «omelette avec des pommes de terre». Cela donne lieu à plusieurs dénominations grâce à une combinatoire spécifique : *tortilla + de + maíz* [tortilla de maïs] ou *tortilla + de + harina* [tortilla de farine] pour l'espagnol mexicain et *tortilla + de + patatas* [tortilla de pommes de terre] pour l'espagnol européen.

Les propriétés de la combinatoire encapsulées dans l'unité lexicale *tortilla* permettent à cette unité lexicale de se combiner avec des prédicts génériques (Gross, Massoussi, 2017) partagés par les deux langues ainsi qu'avec des prédicts appropriés non partagés. Parmi les prédicts verbaux qui accompagnent l'unité lexicale *tortilla*, nous avons :

- i. des prédicts à large spectre argumental partagés par les deux langues : *comprar* [acheter], *comer* [manger], *hacer* [faire], *preparar* [préparer], etc. une *tortilla* ;
- ii. des prédicts appropriés à l'espagnol mexicain²²: *recalentar* [réchauffer], *remojar* [faire tremper], *expender* [vendre au détail], *tostar* [faire griller], *freír* [frire], etc. ;
- iii. des prédicts appropriés à l'espagnol européen²³: *zampar* [réchauffer], *trufar* [farcir de truffes], *cenar* [dîner], *guisar* [cuisiner], *cuajar* [cailler], etc.

Le cas (i) qui concerne les prédicts génériques renvoie à des prédicts génériques (hyper-classes) partagés par l'espagnol mexicain et européen. Les cas (ii) et (iii) permettent de réaliser une sous-catégorisation à l'aide des prédicts appropriés pour en montrer les spécificités combinatoires et, par conséquent, idiomatiques. L'ensemble de ces prédicts appropriés sont encapsulés dans l'unité lexicale *tortilla* et sont activés lorsqu'ils sont employés selon qu'il s'agit d'un discours en espagnol ou européen.

Dans ce qui suit, nous contrasterons quelques éléments spécifiques afin de dégager quelques éléments partagés entre les deux langues.

2. Le contenu encyclopédique partagé

Pour dégager le contenu partagé par l'espagnol mexicain et l'espagnol européen, il est nécessaire de le contraster avec le contenu

²² Données extraites à partir du «Corpus Spanish Web 2018 (esTenTen2018)» de *Sketch Engine*. Le corpus consulté présente des sous-corpus de plusieurs variétés de l'espagnol. Ces résultats proviennent du sous-corpus de l'espagnol mexicain (domaine : mx.).

²³ *Idem*, mais du sous-corpus de l'espagnol européen (domaine es.).

spécifique. En effet, l'un ne peut exister sans l'autre. Tout *contenu partagé* implique un *contenu non partagé* et vice-versa. Autrement dit, le traitement de la *variation* dans les langues impliquerait la reconnaissance d'*invariants* (Meneses-Lerín, 2019).

Dans cette partie, nous fournirons d'abord quelques exemples d'*emprunts* dans les deux variantes linguistiques. Ensuite, nous analyserons quelques dénominations culinaires mexicaines et espagnoles. Finalement, nous dégagerons le contenu partagé du point de vue du *savoir*, du *savoir-faire* et de la *langue* entre les deux variantes diatopiques à partir du contenu prédictif des unités lexicales qui intègrent les différentes dénominations, avec leur corollaire, la polylexicalité.

2.1. Les dénominations culinaires partagées : le cas des emprunts

Du point de vue des dénominations culinaires, qu'il s'agisse des unités monolexicales ou polylexicales, l'espagnol mexicain et européen partagent plusieurs unités grâce au phénomène de l'emprunt. Les emprunts ont permis de dénommer des réalités nouvelles dans le domaine culinaire. Deux cas de figure se dégagent :

- des emprunts d'origine espagnole vers l'espagnol du Mexique²⁴ : *churro, albóndiga, tapa, rosca de reyes, jamón ibérico*, etc.
- des emprunts d'origine mexicaine vers l'espagnol d'Espagne²⁵ : *taco, tortilla de harina, burrito, chiles en nogada, enchiladas*, etc.

L'ensemble de ces emprunts sont employés dans la vie courante par les Mexicains et les Espagnols. Néanmoins, certaines de ces dénominations ont donné lieu à des *expressions idiomatiques* propres à chaque langue, figurant dans des ouvrages lexicographiques de référence. Par exemple, l'espagnol d'Espagne (dorénavant ES) et l'espagnol du Mexique (dorénavant MX) ont produit des expressions polylexicales à partir de *churro* :

- ES : les locutions adverbiales familières *a freír churros* [à frire des churros] (envoyer quelqu'un balader) et (*vendre*) *como churros* [comme des churros] (*vendre comme des petits pains*) ;

²⁴ Ces plats sont référencés dans le *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana El pequeño* ainsi que dans sa version adaptée réduite le *Larousse Gastronomique en español*.

²⁵ Ces plats sont référencés dans le *Diccionario de la lengua española* (2020) dans sa version en ligne.

- MX : *un churro* [*un churro*] (un mauvais film) et *ser un churro* [être un churro] (événement chanceux) et *de churro* [être un churro] (par hasard).

Au-delà de ces spécificités « phraséologiques », le DeGM fournit les contenus partagés et non partagés dans les deux cultures :

Fritura de origen español, de forma alargada, hecha con una masa de harina de trigo similar a la de los buñuelos. La masa se mete en una especie de jeringa metálica que tiene en su salida una duya rizada que da forma al churro; conforme se ejerce presión va saliendo la masa, que se fríe inmediatamente. Después de frito, el churro se revuelca en azúcar. En México los churros se comen como antojo a cualquier hora del día o acompañados con chocolate en la merienda o la cena, pero son más requeridos en el desayuno. Vendedores y puestos ambulantes los venden por las calles a manera de golosina, existen vendedores y puestos ambulantes, y también se hacen en las panaderías (aunque en realidad no pueden considerarse una forma de pan de dulce). Se considera que los mejores son siempre los que se venden en las churrerías.

Lorsque la même forme est partagée par les deux variantes linguistiques, le discours encyclopédique permet de récupérer les savoirs et les savoir-faire partagés ainsi que les spécificités sous forme de prédicats :

- (i) ce qui est partagé : *le churro est une friture d'origine espagnole*, X *est de forme allongée*, X *est fait à partir d'une pâte de farine de blé*, X *ressemble aux beignets*, etc. ;
- (ii) ce qui n'est pas partagé : au Mexique *le churro est consommé tout au long de la journée*, X *est accompagné avec du chocolat chaud*, X *est vendu par des marchands de rue*, X *peut être produit dans les boulangeries*, X *n'est pas considéré comme une pâtisserie lorsqu'il est vendu dans une boulangerie*, etc. ;

L'ensemble de ces prédicats encapsulés dans l'unité lexicale *churro* sont prêts à l'emploi selon le type de savoirs : sous (i), il s'agit de savoirs encyclopédiques partagés par les Mexicains et les Espagnols ; sous (ii), il est question de savoirs encyclopédiques partagés uniquement par les hispanophones mexicains. En effet, les prédicats virtuels encapsulés dans des unités lexicales partagées entre les deux variantes diatopiques ne présenteraient pas le même ensemble de prédicats.

2.2. Les dénominations culinaires non partagées

Au-delà des emprunts, la culture espagnole et la culture mexicaine possèdent chacune une riche tradition culinaire qui se traduit par toutes sortes de plats et de recettes culinaires. Par exemple, la *Real Academia de Gastronomía*²⁶ présente sur son site les 100 recettes les plus représentatives de la tradition culinaire espagnole. Parmi les dénominations de plats espagnols évoqués dans les recettes, il s'agit :

- i. soit des dénominations qui recyclent des unités lexicales qui existent en espagnol européen et mexicain : *arroz, albóndigas, pimientos rellenos de carne, sardinas asadas, sopa de ajo, tocino de cielo, pastel de carne, almejas a la marinera, alcachofas con jamón ibérico*, etc. ;
- ii. soit des dénominations qui utilisent des unités lexicales qui ne s'emploient pas couramment en espagnol mexicain²⁷ : *ajoblanco, arroz banda, besugo al horno, caldereta de cordero, cocochas, cocido, pipirrana, salmorejo, tumbet*, etc.

Sous (i), les unités lexicales qui intègrent les différentes dénominations seraient compréhensibles ou *transparentes* pour un hispanophone espagnol ou mexicain. Sous (ii), les unités lexicales qui intègrent les différentes dénominations seraient *opaques*²⁸ et, par conséquent, en partie incompréhensibles pour un hispanophone mexicain car il pourrait déduire, grâce au contexte culinaire, qu'il s'agit de plats typiques espagnols.

Quant à la tradition culinaire mexicaine, le *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*²⁹ (2012) propose plus de 4.000 termes et définitions comprenant des ingrédients, des ustensiles, des préparations, des techniques, des régions, etc. Parmi les plats typiques mexicains nous retrouvons : les *chiles en nogada*, le *mole poblano*, les *tostadas*, les *tacos*, l'*atole*, le *pozole*, le *tamal*, etc. Toutes ces dénominations sont propres à l'espagnol mexicain et seraient à leur tour *opaques* pour les hispanophones européens.

²⁶ Il s'agit d'un site de nature scientifique, éducatif et culturel qui a pour objectif de conserver et de transmettre les traditions culinaires espagnoles. Il est consultable en ligne : <https://realacademiadegastronomia.com>

²⁷ Ces unités lexicales sont absentes dans le *Diccionario del Español de México*.

²⁸ Ici, nous employons le terme d'opacité pour indiquer que les hispanophones mexicains comprendraient, dans un contexte culinaire, qu'il s'agit de plats mais sans véritablement connaître le plat en question.

²⁹ Nous avons consulté la version en ligne. Voir le site : <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>

La plupart de dénominations présentées dans le DeGM sont accompagnées d'histoires, de recettes, de préparations et d'habitudes de consommation propres à la culture mexicaine. En effet, le monde culinaire s'avère un excellent outil pour appréhender la *culture* encapsulée dans les différentes dénominations gastronomiques et véhiculée par la langue, dans notre cas l'espagnol mexicain, la *culture* étant « *un ensemble de croyances, de comportements, de postures, d'attitudes, de procédures de créations artistiques, d'inventions technologiques, de modes de raisonnement et d'interactions entre les individus du même groupe social, que la communauté transmet régulièrement par l'apprentissage de génération en génération* » (Sfar, Mejri, 2018). Pour un hispanophone mexicain, les savoirs et savoir-faire sont rattachés aux différentes dénominations culinaires. En voici quelques-uns partagés par les Mexicains :

- le plat le plus connu au Mexique³⁰ : le *mole poblano* ;
- les plats les plus typiques de l'état de Puebla : le *chile en nogada*.

Les savoirs se traduisent également par des paradigmes adjectivaux de spécialités locales connues des Mexicains, par exemple :

- pour l'état de Puebla : le *mole poblano*, le *camote poblano*, le *chile poblano*, les *rajas poblanas*, etc. ;
- pour la région du nord comprenant les états de Chihuahua, Coahuila, Monterrey, etc. : le *tamal norteño*, les *huevos norteños*, le *caldillo norteño*, etc.

Dans ces exemples, les différentes dénominations utilisent la structure *Nom + Adjectif* où l'adjectif fait référence à l'ancrage régional du plat ou de la recette. L'adjectif peut subir également une *spécialisation* (Corpas Pastor, 2001) et ainsi donner naissance à des *collocations*. En effet, l'une des caractéristiques les plus marquées des collocations est celle de l'opacité du collocatif. Dans certaines constructions de type *Nom + Adjectif*, l'adjectif devient opaque et encapsule des savoir-faire propres à la cuisine mexicaine. Tel serait le cas pour l'adjectif *poblana*. Dans *crepas poblanas* (crêpes *poblanas*) ou *pollo con salsa poblana* (poulet à la sauce *poblana*), il n'est plus question de faire référence, grâce à l'adjectif, à la région d'origine du plat ou de la recette en question mais à une forme de

³⁰ <https://laroussecocina.mx/palabra/mole-poblano/>

préparation spécifique et connue par les Mexicains : les *crepas* et la *salsa poblana* sont à base de *chile poblano*, un piment typique de l'état de Puebla. Donc, nous pouvons considérer *crepas poblana* et *salsa poblana* comme des *collocations* appartenant au domaine culinaire mexicain. Finalement, nous pouvons également avoir des constructions de type *Nom + Locution Adjectivale* basées sur le même principe : *arroz a la poblana*. Cela donne lieu à toute sortes de préparations spécifiques : *arroz a la jardinera*, *arroz a la mexicana*, *arroz a la tumbada*, etc. Ici, *a la* constitue un segment qui signifie « à la manière de » ou « au style de » préparer un plat avec des caractéristiques ou ingrédients propres à une région ou un pays. Il est également employé dans des dénominations culinaires espagnoles³¹ : *dorada a la sal*, *Turrón a la piedra*, *Txangurro a la donostiarra*³², *patatas a la importancia*, etc. Toutes ces dénominations espagnoles basées sur la structure *Nom + a la + Adjectif* seraient opaques pour un hispanophone mexicain parce qu'elles renvoient à des spécificités culinaires espagnoles. Ce même cas de figure, nous le retrouvons dans le sens inverse : les locutions adjectivales *a la antigua*, *a la mexicana*, *a la ranchera*, *a la talla*, entre autres, seraient opaques pour les hispanophones espagnols. Grâce à ce type de constructions, nous pouvons dégager le contenu partagé et non partagé entre les deux variantes dialectales. Si l'on prend l'exemple de *huevos a la mexicana*, nous pouvons identifier :

- ce qui est partagé par les hispanophones des deux pays :
 - les unités lexicales qui intègrent la dénomination ;
 - le sens des différentes unités lexicales, que l'on peut paraphraser de la manière suivante : « des œufs à la manière mexicaine » ;
 - le sens global de la dénomination : « un plat typique » ;
- ce qui n'est pas partagé par les hispanophones espagnols :
 - les ingrédients impliqués dans la préparation du plat : tomate finement coupée, oignon et piment vert qu'on fait frire dans l'huile ;

³¹ Exemples tirés du site :

<https://realacademiadegastronomia.com/recetas-tradicionales/#1495023588276-fb74aece-27f6>

³² Plat d'origine basque.

- les variantes au niveau de la préparation : tomate en partie crue ou cuite, le type de piment peut varier : *serrano* ou *jalapeño* ;
- l'origine de la dénomination : *a la mexicana* est employé car les ingrédients renvoient aux différentes couleurs du drapeau mexicain : vert (piment), blanc (blanc d'œuf) et rouge (tomate).

À partir de tous ces exemples, l'on pourrait avancer l'idée que la *culture*, qui implique l'ensemble des savoirs et savoir-faire, serait encapsulée dans les dénominations culinaires et se manifeste à travers :

- des associations privilégiées : *echarse/comer un taco* (se faire ou manger un taco) ;
- des collocations (variétés de tacos³³) : *tacos placeros* (tacos de la place), *tacos de canasta* (tacos de panier) *tacos árabes* (tacos arabes), *tacos al pastor* (tacos du berger), etc. ;
- des expressions populaires : *darse taco, ponerle o echarle mucha crema a los tacos, echarse un taco de ojo*, etc.
- des pragmatèmes : ¡ *Acá los tacos !*;
- des dictons ou proverbes : *un taco al día es la llave de la alegría, a falta de amor unos tacos al pastor, ya me llenaste el taco de piedritas*, etc. ;
- des savoirs encyclopédiques : origine, histoire, géographie des dénominations ;
- des savoir-faire : *au Mexique les tacos se mangent débout autour d'un stand dans la rue, on les mange avec les mains, on y ajoute une sauce piquante et du citron vert, on les accompagne la plupart du temps avec des boissons gazeuses*, etc.

L'ensemble de tous ces éléments constituerait, d'une part le contenu encyclopédique partagé par les Mexicains et, d'autre part celui non partagé par les Espagnols³⁴.

³³ Dans le *Diccionario encyclopédico de la Gastronomía Mexicana*, nous avons comptabilisé trente-six variétés de tacos.

³⁴ Nous n'écartons pas le fait qu'il peut y avoir des Espagnols qui maîtrisent en partie ou la totalité de toutes ces connaissances encyclopédiques.

3. Le contenu encyclopédique métissé : savoirs, savoir-faire et langue

Il existe également des dénominations où l'on assiste à une fusion de savoir-faire préhispaniques et espagnols. Ces dénominations feraient partie de la cuisine dite « métisse » et seraient le résultat non seulement d'une assimilation de techniques culinaires préhispaniques et espagnoles mais aussi d'un métissage au niveau du lexique. Parmi les plats typiques dits « métisses », nous retrouvons : la *cochinita pibil*, le *pozole*, la *barbacoa* et *chiles en nogada*, entre autres.

Dans cette troisième partie, nous analysons quatre plats dits métisses dans le but de dégager le contenu encyclopédique issu de la culture mexicaine et espagnole.

3.1. Les dénominations dites « métisses »

La dénomination *cochinita pibil* (petit cochon *pibil*) est un bon exemple du métissage culinaire au niveau de la langue, des savoirs et des savoir-faire. Du point de vue de la langue, le mot *cochinita*, du diminutif *cochino*, serait à la base d'origine espagnole (de *coch* = *cocho*³⁵ = *cochino*³⁶) et le mot *pibil*, de *pib* « *asar bajo tierra* » (griller sous la terre) est d'origine maya. Le DeGM fournit plusieurs informations encyclopédiques³⁷ que nous présentons sous forme de prédictats :

- la *cochinita pibil* **est un plat** ;
- la *cochinita pibil* **est le plat le plus représentatif de la cuisine de l'état de Yucatán** ;
- X **est d'origine préhispanique** ;
- lorsque que X **est cuisiné avec du gibier s'appelle pibil keh** ;
- lorsque que X **est cuisiné avec de la dinde s'appelle pibil kuts** ;
- etc.

³⁵ D'après le *Diccionario de la lengua española* (2020) proposé par la Real Academia Española.

³⁶ D'après un commentaire publié sous l'entrée de *cochino* du *Diccionario Etimológico Castellano en Línea*, le mot *cochino* coïnciderait avec le nahuatl « *cochini – líxtil* » qui signifie « dormir ». Les Mexicas ou Azthèques auraient observé que les porcs venus d'Europe faisaient du bruit, comme celui des ronflements des humains quand ils dorment et ont commencé à les appeler *dormilones* (de gros dormeurs). En nahuatl, *cochini* veut dire « ils ronflent ». Voici le lien consultable en ligne :

<http://etimologias.dechile.net/?cochino>

³⁷ Voici le lien de l'entrée *cochinita pibil* : <https://laroussecocina.mx/palabra/cochinita-pibil-2/>

Pour ce qui est des savoir-faire, le DeGM mentionne également les ingrédients, le mode de préparation ainsi que le mode de consommation :

Platillo preparado con carne de lechón o cerdo condimentada con recado rojo, desleído en jugo de naranja agria con otras especias como comino y pimienta de Tabasco y envuelta en hojas de plátano. Antiguamente se horneaba en pib, del que tomó el nombre y que todavía se sigue utilizando en la península de Yucatán. En la actualidad la mayoría de las veces se cocina en un horno convencional o se cuece al vapor. Generalmente la carne se sirve deshebrada para comerse en tacos con tortillas de maíz, acompañada con cebollas moradas curtidas o salsa xnipec. Antaño la carne de la cochinita también se preparaba mezclada con pezuñas, hígado y orejas del animal. En la actualidad se prefiere hacerla de carne maciza o pierna.

Nous retenons tout particulièrement l'ancienne technique maya qui consiste à « griller la viande enveloppée avec des feuilles de banane dans un four fabriqué sous terre ». Cette technique reçoit l'appellation maya *pib*³⁸ et est employée dans d'autres dénominations qui utilisent cette technique préhispanique pour faire cuire d'autres aliments, par exemple : le *pollo pibil*.

Quant au *pozole* et la *barbacoa*, le métissage de ces deux plats provient du croisement des ingrédients d'origine espagnole et mexicaine. En effet, ces deux plats typiquement mexicains ont intégré dans leurs préparations la viande de porc, qui a été introduite par les Espagnols pour la première fois en 1519 au Mexique (Ogata, 2019), la viande d'agneau et la viande de chevreau.

D'après le DeGM, le mot *pozole*³⁹ vient du nahuatl *pozolli* et ensuite de *tlapozonalli* qui veut dire « bouilli » ou « mousseux ». Il s'agit d'« une grosse soupe qui contient de la viande du porc ainsi que des portions généreuses de maïs... ». Ce plat est l'un des plus populaires de la cuisine mexicaine et se décline en plusieurs variétés. Les différentes variétés donnent pour résultat les collocations suivantes : *pozole blanco*, *pozole rojo* et *pozole verde*. Les différentes variétés de *pozole* présentent à leur tour des variantes au niveau de la préparation selon la région⁴⁰ : Baja California Sur, Colima, Guerrero, Jalisco, (Pátzcuaro) Michoacán, Oaxaca, San Luis Potosí et Zacatecas.

Pour ce qui est de la *barbacoa*, le DeGM fait référence à des ingrédients espagnols et à une préparation traditionnelle préhispanique et

³⁸ Voir : <https://laroussecocina.mx/palabra/pib/>

³⁹ Voir le lien suivant pour consulter l'article de dictionnaire en espagnol : <https://laroussecocina.mx/palabra/pozole-2/>

⁴⁰ *Idem.*

typiquement mexicaine. Tous ces éléments sont encapsulés dans l'unité lexicale *barbacoa*⁴¹ et font partie du contenu encyclopédique partagé par les Mexicains⁴² :

- ingrédients : la *barbacoa* **est à base d'agneau**, X **est à base de chevreau** ;
- savoir-faire : la *barbacoa* **est une préparation à base d'agneau ou de chevreau**, la (viande) *barbacoa* **est enveloppée dans des feuilles d'agave**, X **est cuite dans un four sous terre** (cf. *pib*), etc. ;
- savoirs : la *barbacoa* **est un plat typique de l'état de Hidalgo, Tlaxcala, Querétaro, Puebla, l'état de Mexico, Morelos et la ville de Mexico** ; la *barbacoa* **est consommée en grandes quantités dans les arrondissements suivants de la ville de Mexico : Tláhuac, Milpa Alta, Xochimilco et Magdalena Contreras**.

Enfin, le *chile en nogada* est l'un des plats les plus connus au niveau national et international. Cette dénomination témoigne du métissage linguistique et historique. Linguistiquement, la dénomination *chile(s) en nogada*, souvent employée au pluriel, comporte l'unité lexicale *chile* d'origine mexicaine et l'unité lexicale *nogada* d'origine espagnole. Le *Diccionario de la lengua española*⁴³ (2020) confirme l'origine de ces deux unités : d'une part, le *chile* provient du nahuatl *chili* et veut dire « piment » (fruit ou plante) ; d'autre part, la *nogada* est « une sauce à base de noix et d'épices avec laquelle on cuisine certains poissons » et provient du latin *nux* de *nucis* « noix » et de la terminaison *-ada*. D'après le DeGM, la *nogada* est utilisée « *quasi exclusivement pour baigner les chiles en nogada*⁴⁴ » au Mexique. Pour ce qui est du *chile*⁴⁵, le même dictionnaire indique qu'il s'agit d'*« un ingrédient indispensable dans la préparation de plats typiquement mexicains »* et présente un très grand nombre de variétés qui se traduit par toutes sortes de collocations ayant comme base l'unité lexicale *chile* :

- type de *chile* : *chile dulce* [*chile doux*⁴⁶] ou *chile picoso* [*chile piquant*] ;

⁴¹ Voir : <https://laroussecocina.mx/palabra/barbacoa-2/>

⁴² Il est fort probable que les Mexicains méconnaissent l'origine de la viande, agneau ou chevreau, que l'on utilise dans la préparation de ce plat typique de nos jours.

⁴³ Dictionnaire de référence de l'espagnol consultable en ligne : <https://dle.rae.es>

⁴⁴ Voir l'entrée *nogada* ici : <https://laroussecocina.mx/palabra/nogada-2/>

⁴⁵ Au Mexique, l'on utilise les espèces suivantes : *Capsicum annuum*, *Capsicum chinense* et *Capsicum pubescens*.

⁴⁶ Ici, le *chile doux* n'est pas le contraire de *chile picoso*. Le *chile doux* serait tout simplement moins piquant que le *chile picoso*.

- la taille du *chile* : les *chiles pequeños* [petits *chiles*] seraient plus piquants que les *chiles grandes* [gros *chiles*] ;
- les *chiles* frais : *chile poblano*, *chile amarillento*, *chile amaxito*, *chile atekayote*, *chile bravo*, *chile bola*, *chile abanero*, *chile manzano*, *chile de agua*, *chile de árbol*, *chile pico de paloma*, *chile verde del norte*, *chile verde yucateco*, etc.⁴⁷.
- les *chiles* secs : *chile ancho*, *chile cascabel*, *chile chipotle*, *chile costeño*, *chile meco*, *chile de onza*, *chile pasilla oaxaqueño*, *chile pico de pájaro*, *seco yucateco*, *chile tabiche seco*, etc.⁴⁸.
- les *chiles* les plus représentatifs par région :
 - pour les états du nord : le *chile verde del norte* et ses différentes variétés telles que *chile pasado* et *chile colorado*;
 - pour les états du centre du pays : les *chiles poblano*, *ancho*, *chilaca*, *pasilla*, *jalapeño*, *chipotle*, *verde*, *de árbol* et *guajillo*;
 - pour les états du sud : les *chiles chilhuacles negro*, *rojo* et *amarillo*, le *chilcostle*, le *chile de agua* et le *pasilla oaxaqueño* (Oaxaca) ; le *Simojovel* et le *pico de paloma* (Chiapas) ; le *chile amaxito* (Tabasco) ; les *chiles habanero*, *xcatic*, *seco yucateco* et le *chile dulce* (Yucatan)⁴⁹.

Historiquement, le plat des *chiles en nogada* est rattaché à une légende populaire et à la célébration du « mois de la patrie⁵⁰ », le mois de septembre. D'après le DeGM, la légende populaire raconte qu'Agustín de Iturbide, après avoir signé les Traités de Córdoba pour l'indépendance du Mexique en 1821, à son arrivée à la ville de Puebla, le jour de sa fête, craignait d'être empoisonné par les Espagnols ou les *Insurgentes* qui le considéraient comme un traître. Mais lorsqu'on lui a proposé les *chiles en nogada*, il n'a pas pu résister à la tentation⁵¹... Pendant le mois de septembre, parmi les habitants de Puebla et des villes proches, il est coutume de manger ce plat entre amis ou avec la famille pendant le mois de septembre. La meilleure saison pour manger des *chiles en nogada* se situe entre le mois de juillet et début octobre.

⁴⁷ Le DeGM recense trente-quatre dénominations pour les *chiles* frais.

⁴⁸ Le DeGM recense vingt-neuf dénominations pour les *chiles* secs.

⁴⁹ L'ensemble de ces informations se trouvent sur ce lien : <https://laroussecocina.mx/palabra/chile/>

⁵⁰ Plusieurs événements importants ont eu lieu pendant ce mois. Par exemple, la guerre de l'indépendance qui a débuté le 16 septembre 1810 et qui a terminé le 27 septembre 1821.

⁵¹ Pour une version plus détaillée de cette légende, voir le lien suivant : <https://laroussecocina.mx/palabra/chile-en-nogada-2/>

Les exemples présentés dans cette partie, nous ont permis de montrer qu'il existe un métissage du point de vue :

- i. de la langue, à travers des dénominations telles que *cochinita pibil* et *chile en nogada*, où les mots qui les intègrent ont des origines soit espagnoles, soit autochtones ;
- ii. des savoir-faire, à travers une mixité au niveau de l'utilisation des ingrédients (*pozole* ou *barbacoa*) ou des modes de préparation autochtones (*pibil*) et
- iii. des savoirs, à travers de légendes ou de modes de consommation ancrées dans les us et coutumes (*chiles en nogada*).

Conclusion

Après avoir contrasté le contenu encyclopédique partagé et non partagé à l'aide du contenu prédicatif encapsulé dans les unités lexicales des dénominations présentées et de la polylexicalité (collocations et d'expressions), nous pouvons faire les constats suivants :

- le contenu encyclopédique, tout comme le contenu dictionnaire, peut être traduit en termes de prédictats ;
- les prédictats encapsulés dans les unités lexicales sont virtuels tant qu'ils ne sont pas actualisés dans le discours ;
- les dénominations culinaires héritent du fonctionnement des unités lexicales et encapsulent un ensemble de prédictats enrichi ;
- l'enrichissement prédicatif des dénominations culinaires provient des savoirs historiques et traditionnels ainsi que des savoir-faire au niveau des préparations et des modes de consommation ;
- l'ensemble des savoirs et savoir-faire sont véhiculés par la langue à l'aide de prédictats et de phraséologismes (collocations ou expressions) ;
- la culture serait la somme des savoirs et des savoir-faire, lesquels impliquent une bonne maîtrise des différentes dénominations, une bonne connaissance des prédictats virtuels encapsulés dans les unités lexicales ainsi que l'utilisation de toutes sortes de collocations et phraséologismes employées dans le domaine culinaire.

À partir des exemples fournis tout au long de cette contribution, nous avons démontré non seulement l'existence de contenus encyclopédiques

partagés ou non partagés entre l'espagnol mexicain et européen, mais également l'existence de contenus encyclopédiques métisses encapsulés dans des « dénominations métisses » à travers des prédictats virtuels prêts à l'emploi. L'intérêt fondamental d'une telle analyse est l'enrichissement considérable des inférences générées par ces unités lexicales, qui en conditionnent l'emploi dans le discours.

Références bibliographiques

BLANCO, X., Carné de conducir vs licencia de manejar. Les locutions nominales en espagnol dans une perspective diatopique, in ANSCOMBRE, J.Cl., MEJRI, S. (éds.), *Le figement linguistique : la parole entravée*, Paris, Honoré Champion, 2011, 377-390.

BUVET, P.-A., La fonction argumentale au regard des noms d'artefact, *Actes du colloque CMLF 2016*, Université de Tours, 2016. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20162705007>

CORPAS PASTOR, G., En torno al concepto de colocación, *EUSKERA*, 2001, **46**, 89-108.

GUILBERT, L., *La créativité lexicale*, Larousse, Paris, 1975.

HAJOK, A., MEJRI, S., *Le figement linguistique et les trois fonctions primaires (prédictats, arguments, actualisateurs) et autres études*, NEOPHILOLOGICA, 2011, **23**, Université de Silésie, Pologne.

KATZ, E., HÉMOND, A., Léxico de los términos culinarios y mexicanismos, *Anthropology of food*, 2015.

[Online], S9 | 2014, Online since 02 February 2015, connection on 23 June 2021. URL : <http://journals.openedition.org/aof/7503> ;
DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.7503>

MELCUK, I., Tout ce que nous voulions savoir sur les phrasèmes, mais..., *CAHIERS DE LEXICOLOGIE*, 2013, **1**, 129-149.

MEJRI, S., Le prédictat et les trois fonctions primaires, in SOUZA SILVA COSTA, D. DE & BENÇAL, D. R. (éds.), *Nos caminhos do léxico*. Campo Grande, Brésil, Editora UFMS, 2016, 313- 337.

MEJRI, S., Les trois fonctions primaires. Une approche systématique. De la congruence et de la fixité dans le langage, in CARVALHO, C. PLANELLES, M. SANDAKOVA, E. *De la langue à l'expression : le parcours de l'expérience discursive : hommage à Marina Aragón Cobo*, 2017, ISBN 978-84-16724-43-7, 123-144.

MEJRI, S., MEJRI, S., La phraséologie spécialisée : Concepts, opacité et culture, *PHRASIS*, 2020, **4**, 249-277.

MEJRI, S., MENESES-LERÍN, L., BUFFARD-MORET, B. (dir.), *La phraséologie française. La phraséologie française en questions ?*, Paris, Hermann, coll. Vertige de la langue, 2020.

MENESES-LERÍN, L., Les mexicanismes polylexicaux : territoire et substrat culturel, *LES CAHIERS DU DICTIONNAIRE*, 2018, **10**, Dictionnaires et territoires, 131-151.

MENESES-LERÍN, L., Les emprunts autochtones de l'espagnol mexicain. Invariant, variation et figement, *LES CAHIERS DU DICTIONNAIRE*, 2019, **11**, Dictionnaire et figement. Hommage à Salah Mejri Dictionnaires et encyclopédies. Hommage à Alain Rey, 119-132.

MENESES-LERÍN, L., MEJRI, S., Les moules collocationnels dans les domaines de l'économie et du tourisme, *ÉTUDES DE LINGUISTIQUE APPLIQUÉE*, Klincksieck (à paraître 2021).

OGATA, N., *1519. Hernán Cortés y la llegada del Cerdo a la diversificación productiva Mesoamericana*. 2019. http://etnoecología.uv.mx/diversidad_biocultural/cerdo-pelon-mexicano/

PÀMIES, A., Fraseología y variación diatópica en español, *VERBA HISPANICA*, 2017, **XXV**, 55-81.

SFAR, I., MEJRI, S., Langue et culture : problématique théorique, *ESTUDOS LINGUÍSTICOS E LITERÁRIOS*, 2018, **60**, Núm. Esp., 7-17.

ZHU, L., *Typologie du défigement dans des médias écrits français*, [Thèse de doctorat, Université Paris13], 2013.

ZHU, L., Pour une notion de moule dans le figement, in DOTOLI, G. (éd.), *LES CAHIERS DU DICTIONNAIRE*, Classiques Garnier, 2016, **8**, 2016, 97-109.

Dictionnaires consultés

Diccionario de la Lengua Española (2020) en ligne : <http://dle.rae.es>

Diccionario del Español de México (DEM) en ligne : <http://dem.colmex.mx>, *El Colegio de México, A.C.*

Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana en ligne :
<https://laroussecocina.mx/libro/diccionario-enciclopédico-de-la-gastronomía-mexicana/>