

L'EMPREINTE ITALIENNE DANS LA TERMINOLOGIE QUÉBÉCOISE: UNE EXPLORATION GASTRONOMIQUE À TRAVERS LE *GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE*

ITALIANISMS IN QUÉBEC TERMINOLOGY: A GASTRONOMIC EXPLORATION OF THE GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE

CRISTINA BRANCAGLION
Università degli Studi di Milano
cristina.brancaglioni@unimi.it

ABSTRACT

L'étude des emprunts lexicaux de l'italien vers le français a produit une large littérature orientée essentiellement vers le français de France. Mais qu'en est-il des italianismes dans les autres variétés géographiques de français? Le développement de la lexicographie différentielle, qui décrit les unités lexicales particulières aux divers espaces francophones, a amené à la constitution d'un large corpus qui permet désormais d'orienter ces recherches vers les vocabulaires extra-hexagonaux. Le domaine québécois se révèle particulièrement intéressant étant donné que l'on dispose aujourd'hui de descriptions lexicographiques variées intégrant les approches différentielle, descriptive, terminologique. Une analyse du domaine sémantique concernant l'alimentation dans le GDT, le plus productif à l'époque actuelle, permettra de s'interroger sur les éléments d'innovation que l'italien apporte au français québécois et sur les stratégies d'assimilation attestées dans cette variété de langue. Cette recherche permettra d'ailleurs de réfléchir aux modalités par lesquelles l'italien peut encore s'avérer une langue d'enrichissement pour le français, notamment dans son expansion hors de France.

MOTS-CLÉS

Italianisme, emprunt linguistique, terminologie, français québécois, *Grand dictionnaire terminologique*, *Usito*.

The study of lexical borrowings from Italian to French has produced a large body of literature focusing mainly on France. But what about Italianisms in other geographical varieties of French? The development of differential lexicography, which describes lexical units specific to the various French-speaking areas, has led to the creation of a large corpus which now makes it possible to direct this research towards extra-hexagonal vocabularies. The Quebec domain is of particular interest, as we now have a variety of lexicographical descriptions integrating differential, descriptive and terminological approaches. An analysis of the semantic domain relating to food in the GDT will enable us to examine the innovative elements that Italian brings to Quebec French and the assimilation strategies attested in this variety of language. This research will also allow us to reflect on the ways in which Italian can still prove to be an enriching language for French, particularly as it expands outside France.

KEYWORDS

Italianism, linguistic borrowing, terminology, Quebec French, *Grand dictionnaire terminologique*, *Usito*.

1. INTRODUCTION

Aujourd'hui presque tous les pays appartenant aux espaces francophones disposent de glossaires conçus dans une perspective différentielle par rapport au français de référence qui offrent des descriptions scientifiques des particularités lexicales de chaque région ou pays. Les chercheurs disposent ainsi d'un riche ensemble d'œuvres lexicographiques pour étudier le lexique français en usage hors de France. Au Québec s'est en outre développée une tradition lexicographique plus articulée qui a rendu disponibles des dictionnaires à visée

ACME – Annali della Facoltà di Studi Umanistici dell'Università degli Studi di Milano

ISSN: 0001-494X / eISSN: 2282-0035; vol. 77, n. 1, 2024

DOI: 10.54103/2282-0035/26674



générale décrivant l'ensemble du vocabulaire en usage au Québec (notamment le dictionnaire *Usito*)¹ et un dictionnaire consacré à la terminologie spécialisée, le *Grand dictionnaire terminologique*.²

Ces ressources peuvent être exploitées pour ouvrir de nouvelles perspectives aux études sur les italianismes du français. Nous les avons dépouillées pour relever des phénomènes de contact avec l'italien dans les variétés de français extra-hexagonales et cela nous a déjà permis d'atteindre des résultats intéressants.³ Nous souhaitons maintenant illustrer, dans la présente contribution, les résultats d'une enquête lexicale qui s'appuie en particulier sur le *Grand dictionnaire terminologique* (dorénavant GDT), outil de diffusion des activités terminologiques de l'Office québécois de la langue française (OQLF). Elle s'insère dans les travaux d'enrichissement de la base de données lexicographiques OIM (*Osservatorio degli italianismi nel mondo*) de l'Accademia della Crusca⁴ et s'appuie donc sur les protocoles d'identification des italianismes définis au sein de ce groupe de recherche (cfr. *infra*).

L'objectif était d'abord celui de vérifier l'implication de mots d'origine italienne dans les vocabulaires spécialisés au Québec, d'identifier les domaines les plus riches et surtout d'observer si certains domaines s'avèrent encore productifs aujourd'hui. S'agissant d'un outil lié à l'activité néologique de l'Office nous nous attendions à l'émergence de quelques italianismes récents, non encore répertoriés dans les autres dictionnaires, hypothèse qui a été confirmée.

Le prochain paragraphe propose une présentation de notre source lexicographique principale, le GDT, et de la politique linguistique dans laquelle s'insèrent sa réalisation et sa mise à jour. Suivent un approfondissement sur la notion d'italianisme et un aperçu quantitatif des domaines sémantiques touchés. Notre analyse se concentre ensuite sur le domaine de l'alimentation, qui s'est confirmé le plus important sur le plan quantitatif et le plus productif de nos jours: l'analyse prévoit une description quantitative et qualitative du corpus, une réflexion sur les typologies d'italianismes relevés et sur les phénomènes d'adaptation / non adaptation au français. Enfin, sur le plan sociolinguistique, a été prise en considération l'acceptabilité de ces italianismes et l'émergence de quelques spécificités liées à leur usage en contexte québécois.

Cette étude n'est pas conçue dans une perspective contrastive avec le français de référence. Pour cette raison, la recherche de données linguistiques, historiques ou sociolinguistiques nécessaires pour examiner les mots issus du GDT s'est appuyée principalement sur *Usito*, le dictionnaire du français standard en usage au Québec. Au besoin, nous avons en outre consulté le dictionnaire du français *Grand Robert* (GR)⁵ – notamment pour des termes non lemmatisés dans *Usito* ou qui ont révélé des différences entre l'usage québécois et français – ainsi que l'*Oxford English Dictionary* (OED), pour des comparaisons avec l'anglais / anglo-américain.⁶

2. LA POLITIQUE D'OFFICIALISATION LINGUISTIQUE DE L'OQLF ET LE GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE

L'essor de la terminologie québécoise est strictement associé à la mise en place d'un dispositif d'aménagement linguistique conçu pour assurer la qualité du français au Québec et pour promouvoir son usage dans un contexte de concurrence avec l'anglais qui, depuis le milieu du XIX^e siècle, s'était imposé comme langue des affaires, du commerce, de l'industrialisation.⁷ Ce processus a vu le jour à partir des années 1950 et a permis, grâce aux lois linguistiques des années 1960 et 1970, l'affirmation du français comme langue officielle unique, comme langue de l'éducation, du travail, comme langue habituelle de la vie publique, ce qui a permis d'atteindre «une relative paix linguistique».⁸

La mise au point des vocabulaires de spécialité est un enjeu majeur de la promotion du français comme langue de travail et du processus de francisation des entreprises. C'est une des tâches principales de l'Office

¹ CAJOLET-LAGANIERE, MARTEL, MASSON, avec le concours de Mercier, <https://www.usherbrooke.ca/usito/>

² OQLF (Office Québécois de la Langue Française), *Grand dictionnaire terminologique*, <https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/>

³ BRANCAGLION 2021, pp. 579-603.

⁴ Le projet est actuellement soutenu dans le cadre du projet PRIN 2022 *Servizi lessicografici digitali al servizio dell'OIM (Osservatorio degli italianismi nel mondo)* dirigé par Marco BIFFI (Università degli Studi di Firenze) qui prévoit la participation d'une équipe de l'Università degli studi internazionali di Roma coordonnée par Lucilla Pizzoli et d'une équipe de l'Università degli Studi di Milano coordonnée par moi-même..

⁵ *Le Grand Robert. Version numérique 4.2*, Paris, Dictionnaires Le Robert, application en ligne sur abonnement; mise à jour sur base annuelle.

⁶ Sauf indication différente, les informations citées des dictionnaires s'entendent issues de l'article correspondant au mot objet d'analyse.

⁷ Cfr. CORBEIL 2007, pp. 459-479.

⁸ PLOURDE 2003, p. 235.

de la langue française, organisme mandaté par l'État, créé en 1961 puis réorganisé en Office *québécois* de la langue française en 2002. Son champ d'intervention est défini en particulier par la *Charte de la langue française* (loi 101, 1977), texte revu à plusieurs reprises sans cependant «touch[er] ni modifi[er] les articles qui, directement ou indirectement, visaient à favoriser l'utilisation de la terminologie française».⁹

L'aménagement linguistique vise à produire des effets sur la communication «institutionnalisée», celle qui «s'effectue au nom d'une personne morale, par exemple l'État, une institution [...], une entreprise, un commerce».¹⁰ La recherche terminologique produit donc des effets sur des discours qui sont surtout écrits et impersonnels: la langue de l'administration, mais aussi la publicité, les raisons sociales, l'affichage, les documents qui touchent les services aux consommateurs, les ordres professionnels, etc. Ses fondements théoriques et méthodologiques ont été définis en tenant compte surtout de la nécessité de remédier rapidement à la prépondérance de l'anglais et ont abouti à une approche «systématique»¹¹ qui permet le traitement de grands ensembles de termes en s'appuyant sur des corpus documentaires utiles au repérage des notions, des unités lexicales, des contextes à exploiter pour illustrer leurs emplois et préciser des informations complémentaires. Des experts des différents domaines d'activité peuvent être impliqués directement dans ce processus:

Il revient aux spécialistes de réagir aux dossiers terminologiques litigieux et de prendre les décisions puisqu'en définitive, ils sont les premiers responsables et les principaux utilisateurs de leurs terminologies.¹²

Les résultats de ces activités sont diffusés sous forme de fiches lexicographiques, réunies autrefois dans une banque de données informatisée qui était rendue disponible à travers un réseau de terminaux (B.T.Q., *Banque de terminologie du Québec*, créée en 1974) et qui sont désormais accessibles publiquement à travers la consultation du GDT en ligne.¹³ Les fiches, rédigées en français, proposent principalement des unités terminologiques en français et en anglais; depuis 2012 elles peuvent inclure aussi des termes en espagnol, italien, portugais.¹⁴

Chaque fiche terminologique est articulée en plusieurs sections:

- un groupe-entrée qui précise: le terme en vedette, le domaine et sous-domaine sémantique, l'auteur (certaines fiches pouvant être rédigées par des partenaires externes), la date de la dernière mise à jour;
- la définition;
- des notes optionnelles contenant des informations encyclopédiques, linguistiques ou sociolinguistiques;
- les variantes acceptées ou rejetées, accompagnées de l'indication de la classe grammaticale et de commentaires;
- une section réservée à l'anglais, parfois à d'autres langues, qui se limite généralement à préciser des termes et des variantes.

La description des termes et variantes s'appuie sur le recours à un code à trois couleurs pour mettre en relief les différents statuts des formes décrites, établis en fonction de leur degré d'acceptabilité:

- en vert, les termes *privilegiés*, c'est-à-dire ceux jugés adéquats pour désigner le concept associé à un domaine spécialisé, conformes au système linguistique du français ou acceptables en vertu des politiques officielles de l'Office;
- en jaune, les termes *utilisés dans certains contextes*, c'est-à-dire ceux parfois utilisés pour désigner le concept, mais qui peuvent comporter certaines nuances de sens ou relever d'un registre de langue particulier, ou dont l'emploi est réservé à certaines situations de communication;

⁹ CORBEIL 2007, p. 474. La dernière modernisation de la *Charte* a été introduite avec la *Loi sur la langue officielle et commune du Québec, le français* (loi 96, 2022) dont l'impact et les nouveautés sont présentés dans CARDINAL *et al.* 2023. (cfr. note de lecture par Alessia Della Rocca dans la revue «Ponti/Ponts» 24 (2024), section « Études linguistiques », à paraître).

¹⁰ Ivi, p. 464.

¹¹ Ivi, p. 469.

¹² Ivi, p. 472.

¹³ Sur la B.T.Q. cfr. DAoust 1982, pp. 9-75. La consultation du GDT se réalise, depuis 2022, sur le site *Vitrine linguistique* qui regroupe toutes les ressources linguistiques de l'OQLF (<https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/>).

¹⁴ Cfr. OQLF, *Politique éditoriale du Grand dictionnaire terminologique. Politique adoptée par l'Office québécois de la langue française à sa séance du 13 septembre 2013*, p. 2. http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/PDF/Politique_editoriale_GDT.pdf (consulté le 24/11/2021).

- en rouge, les termes *déconseillés*, c'est-à-dire ceux qui sont jugés inadéquats dans tous les contextes, car ils sont considérés comme des anomalies ou des irrégularités sur le plan de la forme ou du sens.¹⁵

La mise au point des unités terminologiques comporte non seulement la définition rigoureuse des notions mais aussi un processus de normalisation pour établir quels sont les termes à privilégier et les variantes à déconseiller ou à admettre avec des limitations; les unités lexicales subissent en outre une standardisation linguistique visant à assurer leur francisation aux niveaux phonographique et morphologique.

L'activité terminologique de l'Office a donc une fonction normative et contribue à orienter l'usage linguistique en tenant compte de la norme sociolinguistique du français au Québec. Les principes directeurs sont décrits dans des documents-cadres dont les plus récents sont la *Politique de l'officialisation linguistique* de 2019¹⁶ et, pour ce qui concerne l'adoption de termes issus des langues étrangères, la *Politique de l'emprunt linguistique* de 2017.¹⁷ Les critères d'acceptabilités sur lesquels s'appuie l'évaluation des mots d'origine étrangère sont les mêmes pour toutes les langues mais, en considération des dynamiques particulières des rapports entre le français et l'anglais, ainsi que du risque de l'emprunt massif,¹⁸ «les emprunts à l'anglais font l'objet d'une analyse plus sévère».¹⁹ Pour chaque emprunt l'on prend en considération:

- son intégrabilité à l'organisation conceptuelle et au système dénominationnel d'une terminologie française;
- son statut particulier, dans un domaine, établi en vertu d'accords, de consensus, de conventions entre plusieurs entités décisionnelles;
- son usage répandu dans de nombreuses langues (internationalisme);
- le fait qu'il désigne une réalité représentative d'une communauté linguistique non francophone.²⁰

Comme on le verra, suite à l'application de ces critères, les italianismes sont généralement acceptés avec le statut de termes privilégiés. Seulement dans un nombre limité de cas l'Office en a déconseillé l'usage ou a recommandé de le limiter à des contextes donnés.

3. LES ITALIANISMES DANS LA TERMINOLOGIE QUÉBÉCOISE

3.1. Le concept d'*italianisme*

Pour cette recherche nous nous appuyons sur la notion d'*italianisme* appliquée au sein de l'équipe OIM,²¹ qui se veut très large afin de pouvoir mieux apprécier l'apport de la langue et de la culture italienne aux idiomes des autres communautés dans le monde. Sont donc recensés comme des italianismes non seulement les emprunts directs, intégraux (ex. *architrave*) ou adaptés (ex. *bambochade*), des mots qui ont une origine italienne ou dialectale (ex. *tchao*), mais aussi les emprunts indirects, transmis par une langue intermédiaire (ex. *terrazzo*, passé en français québécois à travers l'anglo-américain); sont également pris en considération les

¹⁵ Cfr. OQLF, *Politique éditoriale de la Vitrine linguistique*, Gouvernement du Québec, 2022, [en ligne](#) (nous soulignons).

¹⁶ OQLF, *Politique de l'officialisation linguistique approuvée par les membres de l'Office québécois de la langue française le 20 juin 2019*, Gouvernement du Québec, [en ligne](#).

¹⁷ OQLF, *Politique de l'emprunt linguistique. Politique adoptée par l'Office québécois de la langue française à sa séance du 31 janvier 2017*, Gouvernement du Québec, [en ligne](#). L'Office a proposé sa première politique de traitement de l'emprunt linguistique en 1980 (*Énoncé d'une politique linguistique relative à l'emprunt de formes linguistiques étrangères*). Afin de l'harmoniser à l'évolution constante de la situation sociolinguistique, des mises à jour ont été réalisées en septembre 2007 (*Politique de l'emprunt linguistique*, Gouvernement du Québec) et en janvier 2017 (note 13). L'on a en outre publié des études approfondies du phénomène de l'emprunt, conçues pour favoriser une compréhension des dynamiques langagières québécoises: LOUBIER 2003, 2011.

¹⁸ L'emprunt massif est défini comme un «Phénomène linguistique qui se produit dans certains secteurs d'activité lorsqu'un grand nombre de structures ou d'unités lexicales d'une langue sont empruntées à une autre langue». OQLF 2017, p. 26.

¹⁹ Ivi, p. 9.

²⁰ Ivi. Par rapport à la *Politique* de 2007, l'on constate que l'acceptabilité des emprunts à l'anglais ne comporte plus obligatoirement l'intégrabilité au système français ni la nécessité due à une lacune lexicale; l'on peut lire en effet que «L'emprunt [accepté] peut être intégrable ou non au système linguistique du français, et être en coexistence ou non avec un équivalent français». Ivi, p. 10 et *passim*. Cela a permis évidemment d'accepter des emprunts qui ne l'étaient pas avant 2017, ce qui a suscité une vive polémique: cfr. BERNARD BARBEAU, DUROCHER 2019, pp. 58-76.

²¹ Cfr. <https://www.italianismi.org/>. Sur l'origine et l'évolution de ce projet d'envergure internationale, je renvoie à: HEINZ 2017; PIZZOLI- HEINZ 2022, pp. 471-487.

emprunts pour lesquels c'est l'italien qui joue le rôle de langue intermédiaire (ex. *zéro*, de l'arabe) et ceux dont l'origine est incertaine (ex. *camoufler*, pour lequel le TLFi propose une formation interne à partir de *camouflet*); on inclut en outre les formations déonomastiques issues de noms propres, les calques structurels ou sémantiques, les pseudo-italianismes qui, tout en ayant une forme italienne, ne sont pas attestés dans cette langue. L'OIM s'intéresse aussi à la productivité des mots d'origine italienne après leur intégration dans les langues d'accueil et l'on a introduit à cet effet la notion d'italianismes «au second degré» (*italianismi di secondo grado*), qui se réfère à des formes dérivées ou composées créées à partir de mots italiens empruntés. Il s'agit donc de formes hybrides qui affectent les processus néologiques de la langue d'accueil et qui permettent d'observer la vitalité des emprunts à l'italien après la phase de l'emprunt.

Toutes ces typologies sont représentées dans le corpus d'italianismes de l'alimentation examiné dans cette contribution. Nous avons cependant limité le nombre d'italianismes au second degré en tenant compte du fait que certains mots, comme *pizza* ou *espresso/expresso*, ont connu une productivité exceptionnelle qui mériterait une étude à part. Nous avons choisi de retenir ces formations seulement dans quelques cas particuliers, par exemple lorsqu'elles représentent des innovations propres au français québécois.

3.2. Repérage des italianismes

La recherche des termes d'origine italienne a dû s'appuyer sur un repérage par mots-clés étant donné que la microstructure du GDT ne comporte aucune information étymologique. Dans cette étape de la recherche, l'aide de Xavier Darras, terminologue de l'OQLF, a été précieuse et a permis d'identifier les domaines sémantiques caractérisés par la présence d'italianismes. Le repérage a été réalisé à travers une extraction de données basée sur la recherche de la suite de caractères 'ital' (représentatif de *italien(ne)*, *Italie*, *italianisme*, etc.) dans les définitions et les notes des fiches traitant des emprunts.²² La présence de formes d'origine italienne est attestée dans 24 domaines mais seulement celui de l'alimentation révèle une influence non marginale:

Tableau 1: Domaines sémantiques incluant des italianismes

<i>alimentation</i>	78
<i>sport</i>	6
<i>art</i>	5
<i>botanique</i>	3
<i>entreprise</i>	3
<i>géologie</i>	3
<i>œnologie</i>	3
<i>équipement ménager</i>	2
<i>photographie</i>	2
<i>biologie</i>	1
<i>céramique</i>	1
<i>chaussure</i>	1
<i>cosmétologie</i>	1
<i>décoration</i>	1
<i>droit</i>	1
<i>gestion</i>	1
<i>industrie de la construction</i>	1
<i>linguistique</i>	1
<i>loisir</i>	1

²² Je tiens à remercier très vivement M. Darras pour le temps qu'il a bien voulu accorder à ma requête d'informations et pour les recherches qu'il a menées afin de me fournir les données exploitées dans cet article. Celles-ci datent de février 2024, m'ayant été transmises par courriel le 1^{er} mars 2024.

<i>marine</i>	1
<i>médecine</i>	1
<i>politique</i>	1
<i>sociologie</i>	1
<i>textile</i>	1

Ces données confirment la vitalité linguistique des emprunts à l'italien dans le domaine alimentaire et leur vocation à l'internationalisation. Comme l'avaient montré Boulanger et Malkowska,²³ il s'agit d'un champ sémantique très productif aujourd'hui, au sein duquel l'italien se distingue comme une des langues prêteuses majeures, ayant fourni au *Petit Robert* 16 mots nouveaux de la gastronomie sur les 66 lemmatisés entre 1967 et 2006. La quantité d'italianismes alimentaires inscrits dans le GDT montre que cette tendance se poursuit.

Rappelons que la mise à jour de ce dictionnaire s'appuie aussi sur des sources peu conventionnelles, utiles pour intercepter l'apparition de mots nouveaux dans ce domaine: sites Web pour la commercialisation de produits alimentaires, sites Web de recettes, sources de presse francophone, livres spécialisés de gastronomie (guides, encyclopédies, dictionnaires).²⁴

Le corpus de départ comprenant les 78 italianismes signalés par l'Office étant limité aux fiches traitant des emprunts, nous avons élargi la recherche à travers la consultation de la base de données en ligne afin de repérer d'autres italianismes non classés explicitement comme emprunts, permettant d'identifier des formations hybrides ou des italianismes intégrés depuis longtemps dans le vocabulaire français. Cet enrichissement a été possible grâce à une recherche, dans les définitions et les notes du GDT, de mots-clés qui représentent des sous-domaines sémantiques productifs, comme *fromage*, *légume*, *pâte alimentaire*. L'analyse de ce corpus élargi est proposée dans le prochain paragraphe.

4. LES ITALIANISMES ALIMENTAIRES DANS LE GDT

Pour la détermination du nombre d'italianismes inclus dans le GDT nous avons pris en considération tant les formes lemmatisées comme termes privilégiés que celles limitées à des contextes donnés ou déconseillées. Ont été comptées une seule fois les variantes formelles comportant des différences au niveau de l'adaptation graphique ou de la structure morphologique (par exemple à *la parmesane* / *au parmesan*, *coucourselle* / *cocozelle*, *capiccoli* / *capicollo*). En revanche, nous avons inclus les variantes qui comportent une forme composée hybride (par exemple *Chinotto* et *limonade Chinotto*).

En tenant compte de ces limitations, nous avons abouti à un ensemble de 137 unités lexicales qui appartiennent presque exclusivement à la catégorie du nom, avec la seule exception des loc. adj. à *la parmesane* / *au parmesan* et *alla carbonara*. Y figurent 6 déonomastiques de marques commerciales (*Broccolini*, *Campari*, *Cornetto*, *limonade Chinotto*), un anthroponyme (*salade César*) et un toponyme (*pizza stromboli*).

La distribution en sous-domaines conceptuels montre l'importance quantitative des termes désignant les différents formats des pâtes et/ou des types de plats, comme on peut le constater dans le tableau 2:²⁵

Tableau 2: distribution des italianismes alimentaires en sous-domaines et datation des fiches du GDT

TERMES	SOUS-DOMAINES
<i>biscotins</i> (1982); <i>cannelloni</i> (2017); <i>cappelletti</i> , <i>petits chapeaux</i> (1982); <i>cheveux d'ange</i> (1982); <i>farfalle</i> (2017); <i>fettucine</i> / <i>fettuccine</i> / <i>fettuccini</i> (2017); <i>fusilli</i> (2018); <i>gemelli</i> (2018); <i>gnocchi</i> (2003); <i>lasagne</i> (2017); <i>linguine</i> / <i>linguini</i> (2017); <i>macaroni</i> (2002); <i>macaronis plats</i> (2003); <i>manicotti</i> / <i>manicoti</i> (2017); <i>orzo</i> (2017); <i>pappardelle</i> / <i>papardelle</i> (2020); <i>penne</i> (2017); <i>pennette</i> , <i>pennine</i> (2017); <i>ravioli</i>	PÂTE ALIMENTAIRE: 26

²³ BOULANGER, MALKOWSKA 2008, pp. 103-136.

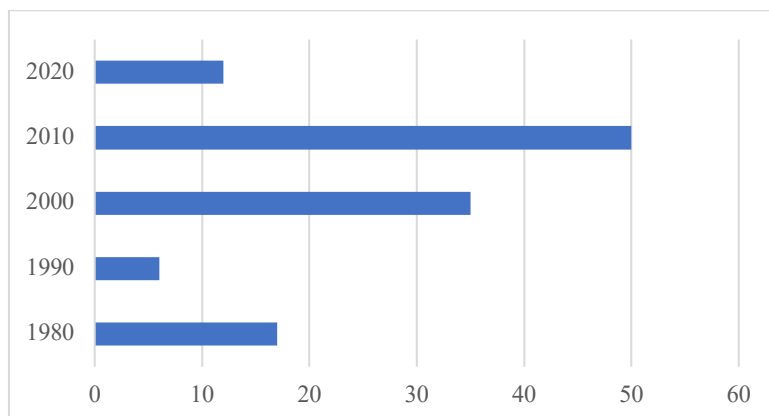
²⁴ Informations transmises par Darras, cfr. note 19.

²⁵ Tout en respectant les dénominations des sous-domaines utilisées dans le GDT, nous avons modifié l'attribution de quelques termes: la loc. *alla carbonara* (classée comme «pâte alimentaire») a été rangée dans le domaine «cuisine» par analogie avec *à la parmesane* qui était ainsi classée; *riz carnaroli* (classé génériquement comme «aliment») figure dans le sous-ensemble «céréale traitée», comme *riz arborio*; *panini* (sans sous-domaine) a été ajouté aux termes de «boulangerie et pâtisserie».

(2004); <i>souper spaghetti</i> (2017); <i>spaghetтини</i> (2017); <i>tagliatelle</i> (2017); <i>tortellini</i> (2017); <i>vermicelle</i> (2017)	
<i>arancini</i> (2020); <i>calzone</i> , <i>pizza calzone</i> (2019); <i>carpaccio</i> (2009); <i>escalope (à la) milanaise</i> (2020); <i>frittata</i> (2009); <i>lasagne(s)</i> (2003); <i>ossobuco / osso buco</i> (2009); <i>piadina</i> , <i>piada</i> (2021); <i>pizza</i> (2015); <i>pizza (toute) garnie</i> (2024); <i>pizza-ghetti</i> (2008); <i>polenta</i> (2019); <i>porchetta</i> (2019); <i>raviolo / raviolle</i> (1993); <i>risotto</i> (2009); <i>salade César</i> (2021); <i>salade de Capri / salade caprese</i> (2019); <i>spaghetti</i> (2009); <i>stromboli</i> , <i>pizza stromboli</i> (2019)	METS: 23
<i>américano</i> , <i>café américain</i> , <i>café américain</i> (2017); <i>latté</i> , <i>café latté</i> (2017); <i>café moka / café mocha</i> , <i>mokaccino / mocaccino / moccachino / mochaccino</i> (2006); <i>cappuccino / capuccino</i> (2005); <i>créma</i> (2016); <i>expresso / espresso</i> , <i>café expresso / café espresso</i> (2023); <i>macchiato</i> (2005); <i>ristretto</i> (2006)	BOISSON: 12
<i>asiago</i> (1982); <i>bocconcini</i> (2003); <i>burrata</i> (2018); <i>caciocavallo</i> (1982); <i>mascarpone</i> (2015); <i>montasio</i> (1982); <i>mozzarella</i> (2014); <i>parmesan</i> (1982); <i>pecorino</i> (2020); <i>provolone</i> (1982); <i>ricotta</i> (1991); <i>romano</i> (1983)	FROMAGE: 12
<i>brocofleur</i> (2003); <i>brocoli</i> (1990); <i>chicorée rouge</i> (2002); <i>chicorée (rouge) de Vérone</i> (2002); <i>coucourselle / cocozelle</i> (2012); <i>minibrocoli</i> , <i>Broccolini</i> , <i>bébé brocolini</i> (2011); <i>radicchio</i> (2002); <i>rapini</i> (2004); <i>zucchini</i> (2014)	LÉGUME: 12
<i>affogato</i> (2016); <i>cassate</i> (2009); <i>granité</i> (2010); <i>panacota / panna cotta</i> (2016); <i>semifreddo</i> (2009); <i>sorbet</i> (2010); <i>spumoni</i> (2009); <i>tartufo</i> (2009); <i>tiramisu</i> (1992) <i>tutti frutti</i> (2011)	DESSERT ET ENTREMETS GLACES: 9
<i>baloney / baloné</i> (2024); <i>bologne</i> , <i>saucisson de Bologne</i> (2024); <i>capicollo / capicolli</i> (2002); <i>pancetta / Pancetta</i> (1989); <i>prosciutto</i> (2014); <i>salami</i> (1983)	CHARCUTERIE: 7
<i>Campari</i> (1991); <i>grappa</i> (2013); <i>limoncello</i> (2022); <i>spritz</i> , <i>spritz veneziano</i> (2017)	BOISSON ALCOOLIQUE: 5
<i>barista</i> (2014); <i>pizzaïolo / pizzaiolo</i> (2003); <i>pizzéria / pizzeria</i> (2014); <i>trattoria</i> (2015)	RESTAURATION: 4
<i>biscotte</i> (1983); <i>ciabatta</i> (2016); <i>panini</i> (2003)	BOULANGERIE ET PÂTISSERIE: 3
<i>farro</i> (2019); <i>riz arborio</i> (1991); <i>riz carnaroli</i> (2008)	CÉRÉALE TRAITÉE: 3
<i>à la parmesane / au parmesan</i> (1981); <i>alla carbonara</i> (1989); <i>sabayon</i> (2009); <i>tapugliato</i> (2008)	CUISINE: 4
<i>gremolata / gremolada</i> (2009); <i>pesto</i> (2008); <i>vinaigre balsamique</i> (2013)	ÉPICE ET ASSAISONNEMENT: 3
<i>poutargue / boutargue</i> (1983); <i>scampi</i> (2016); <i>ventrèche</i> (1983)	PRODUIT DE LA PÊCHE: 3
<i>biscotti</i> (2015); <i>macaron</i> (1983)	BISCUIT: 2
<i>Chinotto</i> , <i>limonade Chinotto</i> (2009)	BOISSON GAZEUSE: 2
<i>bruschetta</i> (2009); <i>crostini</i> (2020)	HORS-D'ŒUVRE: 2
<i>Cornetto</i> (2011)	FRIANDISE GLACÉE: 1
<i>agrume</i> (2019)	FRUIT: 1
<i>gelato</i> (2015)	GLACE ALIMENTAIRE: 1
<i>sauce bolognaise / sauce bolonaise</i> (1997)	SAUCE: 1

Les dates qui accompagnent les termes réunis dans le tableau 2 se réfèrent à l'année de la dernière mise à jour de la fiche du GDT où ils sont traités. Cela permet de constater que l'officialisation de termes d'origine italienne s'observe dès les premières années d'activité terminologique de l'Office et se développe surtout depuis les années 2000; elle se poursuit de nos jours, avec 12 fiches traitées entre 2021 et le début de l'année 2024:

Tableau 3: années de traitement des italianismes alimentaires dans le GDT



L'italianisme le plus ancien date de 1981 et correspond à la loc. à *la parmesane* / *au parmesan*. Les termes officialisés à cette époque sont essentiellement des dénominations de produits fromagers, charcutiers ou de la pêche, de quelques types de pâtes et de biscuits. C'est surtout avec le nouveau millénaire que l'activité terminologique se penche de façon plus remarquable sur les italianismes, qui se multiplient dans tous les sous-domaines. L'on relève en particulier deux pics en 2009 (13 fiches) et en 2017 (17 fiches) qui s'expliquent sans doute par l'intensification des travaux sur les emprunts à l'occasion des deux mises à jour du protocole de traitement des emprunts, réalisées en septembre 2007 et en janvier 2017 (cfr. *supra*).

4.1. Typologies d'italianismes et phénomènes d'adaptation

Bien qu'officialisés au cours du dernier demi-siècle, les termes alimentaires d'origine italienne repérés dans le GDT datent souvent d'une époque plus ancienne et appartiennent pour la plupart au fonds lexical commun aux variétés française et québécoise. Quelques unités polynomiales s'appuient sur des italianismes qui font désormais partie du fonds historique du français et ne sont plus perçues comme des apports étrangers: c'est le cas de *chicorée*, *riz* (XIII^e siècle), *saucisson* (XVI^e s.) ou *café* (XVII^e s.). La distribution des italianismes selon les époques de leur première attestation est détaillée dans le tableau ci-dessous:²⁶

Tableau 4: premières attestations des italianismes alimentaires du GDT

XV ^e SIÈCLE	<i>lasagne</i> (mets), <i>parmesan</i> , <i>poutargue</i> / <i>boutargue</i> , <i>raviole</i>
XVI ^e SIÈCLE	<i>brocoli</i> , <i>macaron</i> , <i>sorbet</i> , <i>vermicelle</i>
XVII ^e SIÈCLE	<i>biscotin</i> , <i>café</i> , <i>lasagne</i> (pâtes), <i>macaroni</i> , <i>salami</i>
XVIII ^e SIÈCLE	<i>polenta</i> , <i>ventrèche</i>
XIX ^e SIÈCLE	<i>agrume</i> , <i>baloné</i> / <i>baloney</i> , <i>biscotte</i> , <i>gnocchi</i> , <i>pizza</i> , <i>ravioli</i> , <i>risotto</i> , <i>sabayon</i> , <i>spaghetti</i> (mets et pâtes), <i>spritz</i> , <i>tagliatelle</i> , <i>trattoria</i>
1900-1950	<i>alla carbonara</i> , <i>cannelloni</i> , <i>cappuccino</i> / <i>capuccino</i> , <i>carpaccio</i> , <i>cassate</i> , <i>granité</i> , <i>grappa</i> , <i>mozzarella</i> , <i>ossobuco</i> / <i>osso buco</i> , <i>pizzéria</i> / <i>pizzeria</i> , <i>provolone</i> , <i>ricotta</i> , <i>romano</i> , <i>scampi</i>
1950-1999	<i>barista</i> , <i>bocconcini</i> , <i>bruschetta</i> , <i>burrata</i> , <i>calzone</i> , <i>capicollo</i> / <i>capiccoli</i> , <i>cappelletti</i> , <i>ciabatta</i> , <i>expresso</i> / <i>espresso</i> , <i>farfalle</i> , <i>frittata</i> , <i>fusilli</i> , <i>gelato</i> , <i>latté</i> , <i>linguine</i> / <i>linguini</i> , <i>mascarpone</i> , <i>panacota</i> / <i>panna cotta</i> , <i>pancetta</i> / <i>Pancetta</i> , <i>panini</i> , <i>penne</i> , <i>pesto</i> , <i>petits chapeaux</i> , <i>pizzaïolo</i> / <i>pizzaiolo</i> , <i>prosciutto</i> , <i>radicchio</i> , <i>rapini</i> , <i>spaghettoni</i> , <i>tiramisu</i> , <i>tortellini</i> , <i>zucchini</i>
SANS DATE	<i>bologne</i> , <i>cheveux d'ange</i> , <i>escalope</i> (à la) <i>milanaise</i> , <i>pecorino</i> , <i>pizza garnie riz arborio</i> , <i>salade César</i>
ABSENTS	<i>à la parmesane</i> / <i>au parmesan</i> , <i>affogato</i> , <i>américano</i> , <i>arancini</i> , <i>asiago</i> , <i>bébé brocolini</i> , <i>biscotti</i> , <i>Broccolini</i> , <i>brocofleur</i> , <i>caciocavallo</i> , <i>Campari</i> , <i>Chinotto</i> , <i>Cornetto</i> , <i>coucourselle</i> / <i>cocozelle</i> , <i>créma</i> , <i>crostini</i> , <i>farro</i> , <i>fettucine</i> / <i>fettuccine</i> / <i>fettuccini</i> , <i>gemelli</i> , <i>gremolata</i> / <i>gremolada</i> , <i>limoncello</i> , <i>macaronis plats</i> , <i>macchiato</i> , <i>manicotti</i> / <i>manicotti</i> , <i>minibrocoli</i> , <i>montasio</i> , <i>orzo</i> , <i>pappardelle</i> / <i>papardelle</i> , <i>pennette</i> , <i>pennine</i> , <i>piada</i> , <i>piadina</i> , <i>pizza toute garnie</i> , <i>pizza-ghetti</i> , <i>porchetta</i> , <i>ristretto</i> ,

²⁶ Les dates de première attestation ont été vérifiées à travers la consultation du dictionnaire *Usito* (dont la section étymologique s'appuie aussi sur les données issues du TLFi) et, pour les unités lexicales absentes de ce dictionnaire, du *Grand Robert*.

riz carnaroli, salade de Capri / salade caprese, sauce bolognaise / sauce bolonaise, semifreddo, souper spaghetti(s), spumoni, stromboli, tapugliato, tartufo, vinaigre balsamique

Ce relevé montre une augmentation progressive des italianismes alimentaires dans la langue française; le grand nombre d'unités lexicales encore absentes des dictionnaires consultés témoigne d'une circulation importante d'italianismes non encore lexicalisés²⁷ en français. Les mots *cucuzzella* et *tapugliato* sont en outre absents des nomenclatures des principaux dictionnaires de l'italien,²⁸ même si l'on peut observer leur emploi dans les blogs de cuisine en ligne.²⁹

- Variétés sources et passages intermédiaires

En prenant en considération la langue source, l'on remarquera la présence de quelques italianismes d'origine régionale; celle-ci est généralement signalée dans les dictionnaires consultés où l'on précise également le rôle intermédiaire joué parfois par un autre idiome (provençal ou italien):

Tableau 5: italianismes d'origine régionale

<i>macaron</i>	GR: empr. à l'ital. dial. <i>macarone</i> Usito: de l'italien méridional <i>mac(c)arone</i>
<i>macaroni</i>	GR: mot ital., plur. de <i>macarone</i> Usito: de l'italien méridional <i>mac(c)heroni</i>
<i>rapini</i> ³⁰	GR: / Usito: mot de l'italien régional
<i>raviole</i>	GR: de <i>ravioula</i> , mot d'un parler savoyard, lui-même probabl. dérivé du piémontais <i>rava</i> «rave» Usito: étymologie en cours de révision
<i>mascarpone</i>	GR: empr. à l'ital. de Lombardie <i>mascarpone</i> , augmentatif de <i>mascarpa</i> , <i>mascherpa</i> , d'orig. inconnue Usito: de l'italien <i>mascarpone</i> ; lui-même du lombard <i>mascarpon</i>

On rappellera en outre que le mot *gremolata / gremolata*, absent des dictionnaires du français, est d'origine lombarde (GDLI, s.v. *gremolata*).

Dans le cas de *poutargue / boutargue*, l'origine italienne est incertaine. Le dictionnaire GR enregistre la forme *boutargue* comme un mot issu du provençal, à son tour venu de l'espagnol *botargo*, d'origine arabe; attesté en français depuis 1441, il est décrit comme une réalité culinaire régionale: «Mets provençal composé d'œufs de mulet (ou muge) salés, pressés, séchés et épicés»; la variante *poutargue* est donnée comme synonyme. D'après GDLI (s.v. *bottarga*), il serait question d'un mot arabe qui s'était répandu dans les ports italiens et français au cours du XVI^e siècle; la forme italienne *buttarga*, circulant au cours du XV^e siècle, serait antérieure au français *boutargue*, daté 1534, et à l'espagnol *botarga*, situé dans les années 1580-1590. Quant au GDT, la définition proposée n'évoque aucun référent régional ou étranger («Œufs de muge, de thon ou d'autres espèces, légèrement salés, fortement pressés, puis séchés», s.v. *poutargue*); le fait que parmi les autres termes officialisés figure le néologisme *caviar italien* fait penser toutefois qu'aujourd'hui la circulation de *boutargue / poutargue* est probablement liée au commerce de produits italiens.

L'histoire complexe de ce mot montre comment le processus de pénétration d'un emprunt dans un système linguistique d'accueil comporte parfois une filière complexe qui implique le passage par une ou plusieurs langues intermédiaires.³¹ L'on sait que l'italien a rempli cette fonction dans la transmission d'un nombre important de mots d'origine arabe,³² comme c'est le cas de quelques mots qui apparaissent dans notre corpus tels que *café*, *cassate*, *sorbet* (et peut-être *boutargue / poutargue*). De façon analogue, l'italien et ses variétés régionales ont véhiculé un mot d'origine allemande: *spritz*, emprunté à l'allemand *spritze*, s'est répandu

²⁷ C'est-à-dire enregistré dans la nomenclature d'un dictionnaire, par opposition à des italianismes situés à un état encore néologique qui circulent essentiellement dans les discours de presse. Cfr. GIACOMELLI DESLEX 1984, pp. 375-391.

²⁸ Les dictionnaires italiens consultés sont les suivants: BATTAGLIA 1961-2002, Supplémento 2004, dorénavant: GDLI; *Nuovo De Mauro; Vocabolario Treccani*.

²⁹ Voir, à titre d'exemple: <https://blog.giallozafferano.it/cucinaconpompeo/cacio-cucuzzella-e-ova-formaggio-zucchina-e-uova/> et <https://www.ilcucchiainodoro.it/2009/07/10/granetti-integrali-con-pomodori-e-tapugliato-di-melanzane-1998610-shtml/>

³⁰ Origine régionale non confirmée par GDLI, qui le décrit comme un diminutif de *rapa* (s.v. *rapino*).

³¹ Sur les langues intermédiaires, cfr. DEROT 1956, ch. VIII.

³² Cfr. EL HOUSSE 2001; PRUVOST 2017.

d'abord dans les dialectes de Vénétie et du Frioul (GDLI, s.v. *spritz*), puis en italien, qui l'a véhiculé vers le français, où il est attesté depuis 1882, bien que son emploi se soit répandu surtout dès le début de notre siècle (cfr. GR).

D'autre part, la diffusion des italianismes au Québec a été possible quelquefois grâce à un passage intermédiaire par l'anglais ou l'anglo-américain, comme c'est le cas d'un certain nombre de termes relevés dans le GDT:

- emprunts intégraux ou adaptés: *baloney* / *baloné* (*Usito*, 1881), *barista* (*Usito*, 1993), *café latté* (*Usito*, 1997) / *latté* (*Usito*, 1999), *créma* (GDT), *zucchini* (*Usito*, 1971);
- calques de formes hybrides anglaises: *bébé brocoli* (de *baby broccoli*, GDT), *brocofleur* (de *brocoflower*, GDT), *macaronis plats* (de *flat macaroni*, GDT), *pizza toute garnie* (de *all-dressed pizza*, GDT);
- la locution déonomastique *salade César* (GDT)³³
- le pseudo-italianisme *mokaccino* / *mochaccino* (GDT).

Le mot *burrata*, bien que lemmatisé dans GR, qui situe sa première attestation en 1996, est décrit dans *Usito* comme un italianisme véhiculé par l'anglo-américain, attesté au Québec depuis 2007. Le GDT signale en outre que les variantes en *-i fettuccini* (vs. *fettuccine*) et *linguini* (vs. *linguine*) sont probablement passées en français par l'intermédiaire de l'anglais et que la valeur sémantique de *manicot(t)i* révèle aussi un transit par cette langue, étant donné que ce mot est utilisé au Québec pour désigner un type de «pâte à farcir en forme de tube cannelé et biseauté» (acception conforme à celle attestée dans OED depuis 1941) alors qu'«en Italie, les *manicottis* constituent de fines crêpes qu'on enroule autour d'une farce» (GDT, s.v. *manicotti*); cette dernière acception, absente des dictionnaires italiens, correspond probablement à des désignations de spécialités régionales.³⁴

La fonction intermédiaire de l'anglais mériterait d'être vérifiée, à travers des recherches basées sur des corpus, pour des italianismes inclus dans le GDT qui ne sont pas encore lexicalisés en français mais figurent à la nomenclature de l'OED (premières attestations en anglais entre parenthèses): *affogato* (1992), *americano* (1973), *arancini* (1950), *biscotti* (1886), *Campari* (1923), *crostini* (1953), *farro* (1828), *gremolata* (1954), *limoncello* (1993), *orzo* (1917), *pappardelle* (1899), *porchetta* (1929), *ristretto*³⁵ (1980), *semifreddo* (1973), *spumoni* (1929), *stromboli* (US, 1950).

L'OED enregistre également des calques (décrits comme des formations néologiques de l'anglais) qui sont très proches des formes *sauce bolognaise* et *vinaigre balsamique* présentes dans le GDT: *Bologna sausage* (OED: US, 1833) et *balsamic vinegar* (OED: 1982). Le fait que la fréquence d'emploi de la majorité de ces mots s'avère en rapide et constante croissance depuis le milieu du XX^e siècle³⁶ pourrait avoir favorisé leur diffusion en français.

Le critère sémantique semblerait en outre confirmer un passage intermédiaire par l'anglais pour le mot *orzo*, étant donné qu'il désigne une «pâte alimentaire [...] dont la forme rappelle celle de l'orge ou d'un gros grain de riz aplati» (GDT), avec une évolution métonymique analogue à celle que l'on relève dans la définition de l'OED («A variety of pasta formed in small pieces shaped like grains of barley or rice») mais qui ne correspond pas à la valeur sémantique originale de ce mot, désignant en italien une variété de céréale. Une proximité sémantique analogue, entre la définition du GDT et celle de l'OED, est relevée pour les mots *crostini* et *spumoni*.

Enfin, le GDT apporte une première lexicalisation à des italianismes alimentaires qui ne figurent actuellement ni dans les dictionnaires français ni dans l'OED et qui pourraient donc représenter des usages propres au français québécois:

- emprunts intégraux ou adaptés: *asiago*, *biscotins* (comme pâte alimentaire), *Broccolini*, *caciocavallo*, *Chinotto*, *Cornetto*, *montasio*, *pennette* / *pennine*, *piada* / *piadina*, *tapugliato*, *tartufo*;

³³ S'agissant d'une recette créée par le restaurateur italien Cesare Cardini en 1924, sa première attestation pourrait être référée à cette année; elle figure également dans le dictionnaire GR, qui la mentionne parmi les exemples (s.v. *salade*).

³⁴ Cfr. par exemple la recette des «Cartocci siciliani o Manicotti, con crema di ricotta» sur ce blog de cuisine: <https://blog.giallozafferano.it/saporediarianna/cartocci-siciliani-manicotti-crema-ricotta/>

³⁵ *Ristretto* et *ristrette* ont été relevés en français de Suisse, cfr. GR (s.v. *ristretto*).

³⁶ Plus précisément, cette croissance est observée, d'après les données de l'OED, depuis 1940 pour *orzo*, *pappardelle*, *spumoni*; depuis 1950 pour *biscotti*, *crostini*, *farro*, *porchetta*, *stromboli*; depuis 1960 pour *gremolata*. *Vinaigre balsamique* connaît une rapide diffusion depuis 2000.

- calques: *salde de Capri* / *salade caprese*;
- formes hybrides: *minibrocoli*, *limonade Chinotto*;
- un pseudo-italianisme: *pizza-ghetti*.

- Adaptations, non adaptations, variantes

En venant aux phénomènes d'adaptation à la langue d'accueil, il faut rappeler que le GDT est un dictionnaire à visée normative et qu'il se donne comme objectif celui de favoriser la francisation des formes empruntées. Tous les italianismes subissent donc un processus de standardisation graphique et morphologique qui est en ligne avec les recommandations aux lexicographes proposées dans les *Rectifications orthographiques* de 1990;³⁷ l'accentuation graphique tend ainsi à se conformer à la prononciation française (par ex. *americano* ou *créma*) et la formation du pluriel sera en -s, même pour les formes qui comportent la lexicalisation d'un pluriel italien en -e ou en -i: dans ces cas, une remarque explique cette anomalie, comme dans les fiches concernant les mots *fettuccine* et *cannelloni*:

Au pluriel, on écrira *des fettuccines*, bien que *fettuccine* corresponde déjà en italien à une forme plurielle (de *fettuccina*)

Au pluriel, on écrira: *des cannellonis*, même si *cannelloni* correspond déjà en italien à une forme plurielle (de *cannellone*).

Malgré cette tendance à la francisation, une certaine variabilité est admise, comme en témoigne le fait que plusieurs termes prévoient des variantes graphiques:

capicollo var. *capicolli*

fettucine var. *fettuccine*, *fettuccini*

gremolata var. *gremolada*

pizzaïolo var. *pizzaiolo*

pizzéria var. *pizzeria*

souper spaghetti var. *souper spaghetti*

La forme principale est généralement la plus adaptée au français, mais parfois le critère de la fréquence peut être pris en considération, par exemple dans l'établissement de la graphie d'un composé:

Les règles d'usage du trait d'union dans le cas d'une juxtaposition de deux substantifs ne sont pas strictes et varient d'un auteur à l'autre. La graphie *souper spaghetti* est cependant plus fréquente. (GDT, s.v. *souper spaghetti*).

La préférence pour la graphie *espresso* se base sur une motivation liée à la variabilité géographique des usages:

En Europe francophone, on emploie davantage la forme *espresso*, graphie partiellement francisée du terme italien *espresso*, seule ou dans *café espresso*. Au Québec, on emploie davantage l'emprunt intégral *espresso*, seul ou dans *café espresso* (GDT).

Cette information cependant ne trouve pas de confirmation dans le dictionnaire *Usito*, qui ne fournit aucune remarque sur ces différences d'usage et lemmatise comme entrée principale la graphie *espresso*.

En ce qui concerne le plan phonétique, des commentaires d'ordre linguistique révèlent le maintien de phonèmes, ou de correspondances phonographiques, propres de l'italien, parfois en concurrence avec une prononciation francisée:

s.v. *bocconcini*: Le n de la deuxième syllabe se prononce,³⁸ et la troisième syllabe se prononce «tchi»

s.v. *bruschetta*: Les prononciations françaises courantes de ce terme sont brus-kè-ta et bru-chè-ta

³⁷ Cfr. «Journal officiel de la République française», 6 décembre 1990, pp. 17-18.

³⁸ Les graphèmes comportant une voyelle suivie d'une consonne nasale peuvent créer des hésitations quant à la prononciation nasale ou orale de la voyelle. Dans notre corpus, le maintien de la prononciation italienne, non nasalisée, est signalé uniquement pour le mot *bocconcini* mais nous avons constaté que le mot *scampi* est l'objet d'un article spécifique de la *Banque de dépannage linguistique* où l'on peut lire que les deux prononciations sont possibles: cfr. «Prononciation de *scampi*».

s.v. *cappuccino*: se prononce [ka-pou-tchi-no]

s.v. *carpaccio*: se prononce [kar-pa-tchyo]

s.v. *gremolata*: On le prononce [gré-mo-la-ta]

Ce dernier exemple permet d'observer que le *e* graphique prononcé [e] ne comporte pas toujours l'ajout d'un accent aigu, comme le confirment aussi les graphies *gelato* et *pecorino* (dans les deux cas, la prononciation avec *e* fermé n'est pas signalée dans GDT mais elle est attestée dans *Usito*).

Le graphème *-cch-* semble donner lieu à des hésitations dans la prononciation, étant donné que les mots qui le contiennent sont accompagnés d'une indication spécifique (à l'exception de *zucchini*, qui a sans doute atteint un degré d'intégration plus avancé en français québécois):

s.v. *macchiato*: On prononce [ma-kia-to]

s.v. *radicchio*: Le terme *radicchio* se prononce [ra-di-kio]

La prononciation du graphème *-gli-* tend, au contraire, à être adaptée au français, comme le confirme la remarque qui complète la description de *tapugliato*: «prononcer *ta-pu-li-a-to*»; cette information n'est pas fournie pour *tagliatelle* – dont la prononciation [taljatel] est confirmée dans *Usito* –, mot en usage depuis 1957³⁹ qui s'est évidemment intégré avec cette forme orale.

En prenant en considération le plan morphologique, il est intéressant de mettre en relief des italianismes qui présentent des phénomènes d'adaptation différents au Québec et en France / Europe. En effet, tant le GDT que *Usito* signalent que deux mots italiens féminins peuvent prendre les marques du genre masculin en français québécois. Comme l'a relevé Louis Deroy,⁴⁰ ce phénomène a une motivation sémantique et se réalise «quand le locuteur établit spontanément une connexion avec un terme ou des termes indigènes synonymes». En français québécois cela arrive pour *ciabatta* et pour *mozzarella* (dans l'acception qui réfère à un fromage nord-américain utilisé dans la préparation de plats gratinés et de la pizza):

Au Québec, le masculin est courant, probablement par référence au générique *pain*, mais le féminin est aussi en usage, surtout en langue de spécialité. En Europe, le terme est souvent féminin. (GDT, s.v. *ciabatta*) – Ce mot est généralement masculin au Québec et féminin en France. (*Usito*, s.v. *ciabatta*)

Au Québec, le masculin est courant, probablement par référence au générique *fromage*, mais le féminin est aussi en usage, surtout en langue de spécialité. En France, le terme est généralement féminin. (GDT, s.v. *mozzarella*) – Au Québec, dans cet emploi, *mozzarella* est souvent masculin. (*Usito*, s.v. *mozzarella*)

Des accommodations divergentes entre les deux variétés de français touchent aussi la catégorie du nombre: d'après *Usito* (s.v.), «*lasagne* s'emploie au pluriel en France» quand il désigne un plat préparé avec ce type de pâtes; le GDT semble vouloir orienter dans cette direction l'usage québécois, vu qu'on signale un emploi au pluriel indifférencié: «Ce mot d'origine italienne est depuis longtemps intégré au français et prend donc la marque du pluriel: *des lasagnes*». Le mot *spaghetti* peut lui aussi désigner tant un type de pâtes qu'un plat préparé avec ces pâtes et il se caractérise également par une différence dans l'adaptation au nombre. Sans doute en raison du fait qu'il s'agit d'un emprunt plus récent, son emploi admet tant le pluriel que le singulier, surtout dans l'usage de France et de la francophonie européenne:

Au Québec, ce terme est généralement vu comme un collectif. Ainsi, on dira *commander, manger du spaghetti, faire du spaghetti*. En Europe francophone, lorsque l'on parle du mets, on dit *manger des spaghetti* (le plus souvent le terme est utilisé au pluriel) ou *un spaghetti* (GDT).

Dans ce sens, *spaghetti* s'emploie aussi au pluriel, particulièrement en France (*Usito*)

Le cas de *mozzarella*, qui a pris en français québécois un sens secondaire correspondant à un fromage nord-américain, montre comment un mot étranger qui commence à être utilisé dans une autre communauté linguistique peut être «transféré à des choses et à des notions qui ne sont pas complètement identiques à celles qu'il désignait dans son milieu primitif». ⁴¹ Si, dans certains cas, ces évolutions sémantiques s'expliquent en

³⁹ *Usito*, qui indique toujours la graphie conseillée par les *Rectifications orthographiques*, propose pour ce mot la variante écrite francisée *taliatelle*.

⁴⁰ DEROY 1956, ch. X, § 90.

⁴¹ Ivi, § 105.

français québécois par un passage intermédiaire à travers l'anglais ou l'anglo-américain,⁴² cela ne semble pas le cas de *mozzarella* (cette signification n'étant pas attestée dans OED) et de quelques autres italianismes qui présentent des spécialisations sémantiques propres au français québécois:⁴³

biscotti: «Biscuit italien sec, épais et croquant, de forme oblongue, contenant généralement des amandes ou un autre type de noix». (GDT)

frittata: «Omelette épaisse, cuite lentement puis passée sous le gril, dont la garniture, à base de légumes précuits, est mélangée à la préparation». (GDT)

macaroni: «Pâte alimentaire en forme de coude ou de tube». (*Usito*)

4.2. Statut des italianismes dans le GDT

Comme on l'a précisé dans le deuxième paragraphe (cfr. *supra*), les termes décrits dans le GDT présentent trois degrés d'acceptabilité et peuvent avoir le statut de terme privilégié, déconseillé ou limité à certains contextes. La majorité des italianismes sont des termes privilégiés, surtout en raison du fait qu'ils désignent des réalités associées à la culture culinaire de l'Italie ou de ses régions pour lesquelles il n'existe pas d'autres mots disponibles en français. Ils peuvent être acceptés même lorsqu'ils renvoient à une réalité non italienne, comme c'est le cas de l'italianisme indirect *stromboli*:

Bien que les termes *stromboli* et *pizza stromboli* soient d'origine italienne, ils sont employés pour désigner une réalité culinaire créée aux États-Unis. Ils sont acceptables parce qu'ils font référence à une réalité propre à la culture américaine. (GDT)

Le critère de la lacune lexicale joue un rôle important quand il s'agit d'établir le degré d'acceptabilité d'un terme qui présente un doublet, comme dans le cas de *ravioli* vs/ *raviole*: étant donné que *raviole* (de probable origine régionale italienne, cfr. *supra*) désigne un mets propre à la cuisine corse et niçoise, *ravioli* devient acceptable «car il serait très difficile de le remplacer par un équivalent français, puisqu'il désigne un plat typiquement italien à l'origine» (GDT).

Le critère de la lacune lexicale est invoqué explicitement pour justifier l'acceptabilité de certains italianismes empruntés par l'intermédiaire de l'anglais / anglo-américain ou calqués sur ces langues:

barista - Cet emprunt est néanmoins accepté en français, puisque les termes français beaucoup moins fréquents avec lesquels il coexiste (*préparateur de cafés spécialisés*, *serveur de cafés spécialisés* et *préposé aux cafés spécialisés*) ne sont pas interchangeables sur le plan sémantique. (GDT)

brocofleur - Le terme *brocofleur* est le calque morphologique du terme anglais *broccoflower*. Toutefois, son emploi en français ne pose aucun problème, puisqu'il comble une lacune sémantique et qu'il s'intègre bien au système morphologique de la langue en étant formé à partir des termes *brocoli* et *chou-fleur*. (GDT)

D'autres italianismes ayant transité par l'anglais sont acceptés parce qu'ils s'inscrivent dans la norme sociolinguistique du français au Québec et sont donc légitimés:⁴⁴ c'est le cas de *café latté*, *latté*, *manicotti*. *Créma* et *zucchini*, autres italianismes indirects, jouissent du statut privilégié en raison du fait que le premier est jugé intégrable au système linguistique du français et que le deuxième est «implanté et généralisé dans

⁴² C'est le cas de *barista* («Spécialiste de la préparation de cafés, plus particulièrement de boissons faites à base de café expresso», GDT); *café latté* / *latté*: «Café préparé à base de café expresso auquel on ajoute du lait chaud et moussé» (GDT); *créma*: «Émulsion de matières grasses qui forme une mousse crémeuse de couleur noisette à la surface d'un café expresso» (GDT).

⁴³ *Biscotti* n'est pas encore lemmatisé dans *Usito* ni dans GR; *frittata*, absent du GR, apparaît dans la nomenclature d'*Usito*; cette acception de *macaroni* est marquée comme spécifique au français québécois seulement dans *Usito*. Les trois italianismes sont décrits dans OED avec des significations qui sont parfois proches de celles citées ici, mais pas tout à fait correspondantes.

⁴⁴ L'inscription dans la norme sociolinguistique québécoise correspond au troisième des critères sociolinguistiques pris en considération pour établir le statut de l'emprunt, qui est ainsi décrit: «Légitimation de l'emprunt dans l'usage, ou le fait qu'il soit reçu dans la norme sociolinguistique du français au Québec, accepté par la majorité des locutrices et des locuteurs d'une collectivité», OQLF, *Politique de l'emprunt linguistique*, cit., p. 7.

Un emprunt est considéré comme légitimé quand il est «reçu dans la norme sociolinguistique d'une langue, accepté par la majorité des locutrices et des locuteurs d'une collectivité donnée» (Ivi, p. 25).

l'usage au Québec» (GDT), c'est-à-dire qu'il est «installé de manière stable dans l'usage effectif des locutrices et des locuteurs», qu'il connaît «un usage prolongé».⁴⁵

On peut constater que les remarques du GDT concernant l'acceptabilité des termes apportent des informations précieuses sur la circulation d'italianismes non attesté dans les dictionnaires GR et *Usito*. Ainsi, étant donné que le mot *farro* est décrit comme «légitimé en français au Québec et ailleurs en francophonie», on peut admettre qu'il connaît une large diffusion en français malgré son absence des dictionnaires; la même considération vaut pour *gremolata* / *gremolada*, considéré comme «implanté en français», ce qui correspond à un usage depuis une période prolongée.

Enfin, le mot *gelato* fait relever des descriptions discordantes dans GDT et dans *Usito* à propos de son acceptabilité: tandis que le premier le considère comme un emprunt «implanté et légitimé en français, particulièrement au Québec», *Usito* signale que «L'emploi de *gelato* est parfois critiqué comme synonyme non standard de *crème glacée* (à l')italienne, *glace* (à l')italienne».

En venant aux italianismes qui n'ont pas le statut de terme privilégié, deux mots sont déconseillés à cause de la coexistence avec des termes français ou parce que la dénomination est jugée peu adéquate du point de vue conceptuel. Ainsi, les emprunts intégraux *semifreddo* et *tartufo* sont jugés non nécessaires parce que le français dispose déjà d'un terme pour désigner la notion visée:

Le terme italien *semifreddo*, qui se traduit littéralement par *semi-froid*, porte à confusion parce qu'il fait référence au «parfait» dans cette langue. Par ailleurs, ce terme ne comble aucune lacune lexicale, puisque le terme *dessert semi-glacé* est déjà bien implanté en français. (GDT, s.v. *dessert semi-glacé*)

L'emprunt à l'italien *tartufo* qui signifie «truffe» est à remplacer par *truffe glacée*. Cette appellation française est utilisée par analogie avec les truffes en chocolat et s'insère mieux que l'emprunt dans la série déjà existante d'appellations servant à désigner des desserts ou des friandises glacées: *bâtonnet glacé*, *barre glacée*, *coupe glacée*, etc. (GDT, s.v. *truffe glacée*)

La forme hybride *bébé brocoli* est déconseillée pour la même raison:

Bébé brocoli est un calque de la forme anglaise *baby broccoli* qui entre inutilement en concurrence avec le terme français [*minibrocoli*] (GDT, s.v. *minibrocoli*)

Une autre forme hybride calquée sur l'anglais est déconseillée pour des raisons d'ordre sémantique:

Macaronis plats est un calque de l'anglais *flat macaroni*, qui ne convient pas puisque les macaronis, par définition, sont des pâtes rondes et tubulaires. (GDT, s.v. *nouilles*)

Enfin, parmi les nombreuses formes graphiques du pseudo-italianisme *mokaccino*, seulement celle-ci est retenue comme privilégiée:

Le terme *mokaccino*, formé à partir du mot français *moka* et selon le même modèle que *cappuccino*, est un synonyme [de *café moka*, *moka*] utile en français. (GDT, s.v. *café moka*)

Les autres variantes sont déconseillées pour leur faible adéquation au système linguistique français (GDT, s.v. *café moka*):

La graphie anglaise *mocha* est à déconseiller, puisqu'elle est difficilement intégrable au système du français et vient concurrencer la forme *moka* qui est déjà implantée dans l'usage.

En italien, on écrit *moca*, mais le terme *mocaccino* n'est pas un emprunt à cette langue, puisque la forme n'est pas attestée.

Sans doute utilisées sous l'influence de l'anglais, les formes hybrides *mocaccino*, *moccachino* et *mochaccino* sont donc également à déconseiller.

Notre corpus inclut enfin des italianismes dont l'emploi est admis seulement dans certains registres de langue ou situations de communication. Sont enregistrés avec ce type de limitation deux termes lemmatisés

⁴⁵ *Ibidem*.

aux débuts des années 1980, la loc. *au parmesan* et le subst. *cappelletti*, pour lesquels aucune justification n'est proposée. Figurent également dans cette catégorie les noms de marque *Broccolini*, *Chinotto*, *Cornetto*, qui ne devront pas être utilisés comme dénominations génériques de produits. L'italianisme indirect *zucchini* est admis dans l'usage canadien (et accompagné de la marque «Canada») malgré l'existence du mot français *courgette*:

Le terme *zucchini* est un emprunt à l'anglais, qui l'a lui-même emprunté à l'italien. Bien qu'il ne soit pas employé en botanique, *zucchini* est implanté et généralisé dans l'usage au Québec, en coexistence avec *courgette*, notamment dans les vocabulaires de la cuisine et du commerce alimentaire. (s.v. *courgette*)

Une limitation est prévue aussi pour la forme hybride *pizza toute garnie*, probable calque de l'anglais *all-dressed pizza*, accompagnée de la marque géographique Québec/Canada mais jugée moins adéquate que *pizza garnie* (également marquée Québec/Canada) au niveau conceptuel:

Le terme *pizza toute garnie*, possiblement employé sous l'influence de l'anglais *all-dressed pizza*, s'est généralisé et implanté dans l'usage au Québec. Il n'est cependant pas privilégié parce qu'il convient moins bien d'un point de vue sémantique. En effet, l'adverbe *tout* a le sens de «entièrement, dans sa totalité»; il peut donc laisser entendre que la pizza est couverte de garnitures dans sa totalité, et pas nécessairement qu'elle comporte l'ensemble des garnitures traditionnellement associées à la pizza garnie. Le terme *pizza toute garnie* demeure par ailleurs critiqué dans certains ouvrages de référence.

La présence de marques diatopiques dans la microstructure du GDT est utile pour identifier des italianismes propres au contexte québécois / canadien. Aux formes déjà citées (*zucchini*, *pizza garnie*, *pizza toute garnie*), on ajoutera l'unité hybride *souper spaghetti(s)*, qui a le statut de terme privilégié. Le dictionnaire *Usito* attribue à ces unités lexicales la même marque (à l'exception de *pizza toute garnie*, qui n'est pas lemmatisée) et reconnaît en outre le statut de québécisme à l'acception de *macaronis* désignant un «Type de pâtes alimentaires en forme de petit coude creux». La description de *radicchio*, qui ne prévoit pas de marque, est complétée par une remarque précisant une limitation géographique: «Au Québec, c'est le nom usuel de cette chicorée».

La consultation d'*Usito*, dont les articles prévoient une section étymologique, permet de constater que plusieurs italianismes, répertoriés sans marques diatopiques, présentent une première attestation extraite d'une source québécoise; certains sont répertoriés dans GR avec une première attestation postérieure:

ITALIANISME	USITO	GR
<i>frittata</i>	1991 (in <i>La Presse</i>)	/
<i>fusilli</i>	1988 (in <i>La Presse</i>)	1993
<i>gelato</i>	1992 (in <i>Le Soleil</i>)	/
<i>linguine</i>	1989 (in <i>La Presse</i>)	/
<i>linguini</i>	1986 (in <i>La Presse</i>)	/
<i>panna cotta</i>	1997 (in <i>La Presse</i>)	1997
<i>pancetta</i>	1989 (in <i>La Presse</i>)	1992
<i>rapini</i>	1989 (in <i>La Presse</i>)	/
<i>spaghettoni</i>	1978 (in <i>Lexique des pâtes alimentaires</i>) ⁴⁶	/
<i>tiramisu</i>	1989 (in <i>La Presse</i>)	vers 1990

Enfin, il est curieux d'observer que pour le mot *pesto* (que GR atteste depuis 1993 en français et depuis «1990 au Québec») *Usito* situe la première occurrence en l'année 1971, dans un ouvrage de l'écrivain français René-Nicolas Enhi.

5. POUR CONCLURE

⁴⁶ MAURAS 1978.

Cette exploration de la terminologie de l'alimentation à travers la nomenclature du GDT confirme l'efficacité de cet outil lexicographique pour le repérage d'un corpus important d'italianismes, en mesure d'identifier des formes non encore lexicalisées ainsi que des emplois propres au français du Québec ou des emprunts qui s'adaptent différemment à la langue française dans les deux variétés américaine et européenne.

L'importance quantitative des italianismes appartenant au domaine alimentaire révèle un rapport étroit entre la culture culinaire italienne et la québécoise. L'influx italien est vivifié de nos jours par l'activité des chefs italo-québécois et par les commerces de produits italiens. Pénélope Leblanc a approfondi ce sujet dans un article pour le quotidien montréalais *Le Devoir* dont voici l'introduction:

Qui n'a jamais mangé de lasagne, bu de spritz ou encore dégusté un tiramisù? La cuisine italienne est bien ancrée dans la culture culinaire d'ici. Selon le chef italo-montréalais Michele Forgione, c'est en grande partie grâce à l'ouverture et à la curiosité des Québécois et aux «légendes» de la culture culinaire italienne comme Elena Fatta et soeur Angèle. Découvrez sept faits peu connus en ce qui concerne l'influence de cette délicieuse cuisine sur la nôtre.⁴⁷

La journaliste rappelle que c'est grâce aux immigrants italiens que la tradition du café s'est affirmée à Montréal dans les années 1950 et que *Caffè Italia*, *Caffè Olimpico* sont aujourd'hui «de véritables institutions italo-montréalaises».⁴⁸ Le marché Jean Talon est d'ailleurs mentionné pour avoir introduit des légumes peu connus des Montréalais au milieu du XX^e siècle, comme le *radicchio* par exemple. Leblanc relève en particulier l'importance identitaire du maintien des traditions culinaires italiennes et leur assimilation à la culture québécoise:

Pour de nombreux immigrants italiens, il est important de continuer à faire des sauces, des conserves et d'autres préparations typiques, afin de ne pas oublier ce savoir-faire. [...] les Italiens qui vivent toujours au pays ressentent moins le besoin de poursuivre ces traditions, probablement parce qu'ils ne risquent pas de perdre leur culture culinaire. Maintenant, ce sont surtout les Québécois qui s'équipent à la Quincaillerie Dante, une boutique d'articles de cuisine dans la Petite Italie à Montréal, pour faire des conserves, des pâtes maison et d'autres spécialités italiennes.⁴⁹

Rappelons cependant que ces «institutions» culinaires liées à l'immigration italienne existent un peu partout sur le continent américain et constituent un réseau capable d'assurer une circulation simultanée des mêmes italianismes dans plusieurs des communautés et des langues des Amériques. En effet, le vocabulaire gastronomique examiné révèle une structuration très proche de celle qui a été observée en Amérique du Nord anglophone.⁵⁰ À côté de mots d'usage courant en italien, le corpus présente des termes moins fréquents ou liés à la culture culinaire régionale, tels que *coucourzelle*, *gremolata*, *rapini*, *tapugliato*, et des italianismes transmis par l'anglais, qui peuvent même dénommer des réalités culinaires états-uniennes (*stromboli*). Les calques de l'anglais et les formations hybrides montrent une productivité encore active pour certains italianismes anciens: *bébé brocolini*, *minibrocoli*, *pizza (toute) garnie*, *pizza-ghetti*, *souper spaghetti(s)*.

Du point de vue diachronique, nous pouvons identifier essentiellement trois ensembles qui comprennent des emprunts passés anciennement de l'italien au français (*lasagne*, *sorbet*, *brocoli*, *polenta* etc.), des «néotialianismes»⁵¹ qui se sont propagés plus récemment dans le monde grâce à la promotion du Made in Italy à partir des années 1980 (*bruschetta*, *ciabatta*, *frittata*, *gelato*, *panna cotta*, *pesto*, *tiramisu*...) et une quantité prépondérante d'italianismes contemporains qui ne sont pas encore lexicalisés dans les dictionnaires du français.⁵² Souvent attestés avec des variantes graphiques ou accompagnés d'instructions sur la prononciation, ces italianismes sont en fait des pérégrinismes⁵³ et se situent encore à un stade néologique; leur emploi est sans doute limité à des contextes de spécialité et pour cette raison ils ont pu recevoir une première lexicalisation dans un dictionnaire terminologique.

⁴⁷ LEBLANC 2022, en ligne.

⁴⁸ *Ibidem*.

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ MARCATO 2018, pp. 203-210.

⁵¹ COVERI 2016, pp. 101-111.

⁵² L'Expo 2015 a sûrement encouragé la propagation des italianismes de l'alimentation, notamment grâce à l'organisation d'événements ciblés sur la gastronomie. Elle a d'ailleurs sollicité des recherches linguistiques. Cfr. en particulier BAJINI - CALVI - GARZONE - SERGIO 2017.

⁵³ Cfr. DEROY 1956 ch. XI, § 24.

L'identification des premières attestations de ces pérégrinismes dans l'Amérique du Nord francophone reste encore à établir. Des recherches ultérieures s'avèrent donc nécessaires pour mieux éclairer les parcours de diffusion de ces unités lexicales dans des corpus «ouverts»,⁵⁴ tels que les discours de presse ou les paysages linguistiques urbains. Une connaissance plus précise de leur circulation à travers les différentes communautés nord-américaines permettra de mieux comprendre les parcours des emprunts contemporains à l'italien dans ce vaste espace, de mettre en lumière l'existence – ou non – d'influences réciproques entre les différentes langues qui y sont parlées, et pourra ainsi ouvrir la voie à un classement typologique basé sur des contextes représentatifs de leur usage réel.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES⁵⁵

DICTIONNAIRES

BDLP : TRÉSOR DE LA LANGUE FRANÇAISE AU QUÉBEC, *Base de données lexicographiques panfrancophones*, <https://www.bdlp.org/>

GDLI - *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di S. Battaglia, 21 voll., Torino, Utet, 1961-2002, Supplemento 2004, <http://www.gdli.it/>

GDT - OQLF (Office Québécois de la Langue Française), *Grand dictionnaire terminologique*, <https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/>

GR - *Le Grand Robert. Version numérique 4.2*, Paris, Dictionnaires Le Robert, application en ligne sur abonnement; mise à jour sur base annuelle.

Nuovo De Mauro, a cura di T. De Mauro, <https://dizionario.internazionale.it/>

OED - *Oxford English Dictionary*, a cura di M. Proffitt, Oxford University Press, édition en ligne avec mise à jour trimestrielle: <https://www.oed.com/>

Treccani - *Vocabolario Treccani*, <https://www.treccani.it/>

TLFi : *Trésor de la langue Française informatisé*, <http://www.atilf.fr/tlfi>, ATILF - CNRS & Université de Lorraine.

Usito, a cura di H. Cajolet-Laganière, P. Martel, C.-É. Masson, avec le concours de L. Mercier, *Usito*, Université de Sherbrooke, <https://www.usherbrooke.ca/usito/>

ÉTUDES

BAJINI - CALVI - GARZONE - SERGIO 2017 : *Parole per mangiare: discorsi e culture del cibo*, a cura di I. Bajini, M. V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio, Milano, LED, 2017.

BERNARD BARBEAU - DUROCHER 2019 : G. Bernard Barbeau, V. Durocher, *La polémique autour de la nouvelle politique de l'emprunt linguistique de l'Office québécois de la langue française*, «Circula» 9 (2019) pp. 58-76, https://circula.recherche.usherbrooke.ca/wp-content/uploads/2019/10/2019_Circula_09.pdf

BOULANGER - MALKOWSKA 2008 : J.-C. Boulanger, A. Malkowska, *Itinéraires croisés des emprunts en alimentation: Les années Petit Robert*, in *Dictionnaires et mots voyageurs: les 40 ans du Petit Robert: de Paul Robert à Alain Rey / Les Journées des dictionnaires de Cergy 2007*, a cura di J. PRUVOST, Eragny-sur-Oise, Éditions des Silves, pp. 103-136, http://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger_malkowska_2008

BRANCAGLION 2021 : C. Brancaglion, *Mots italiens dans les espaces francophones: nouvelles ressources lexicographiques*, «Italiano LinguaDue» 1 (2021) pp. 579-603, <https://riviste.unimi.it/index.php/promoitals/issue/view/1689>

⁵⁴ Cfr. GIACOMELLI DESLEX 1984, p. 378.

⁵⁵ Sauf indication différente, tous les liens étaient actifs en juin 2024.

- CARDINAL - GAGNON - HÉBERT – ROCHER 2023, *Une langue, des voix. Débats autour de la loi 96 au Québec*, a cura di L. Cardinal, B. Gagnon, V. Hébert, F. Rocher, Québec, Presses de l'Université Laval, 2023.
- CORBEIL 2007 : J.-C. Corbeil, *Le rôle de la terminologie en aménagement linguistique: genèse et description de l'approche québécoise*, in *L'embaras des langues. Origine, conception et évolution de la politique linguistique québécoise*, a cura di J.C. Corbeil, Montréal, Québec Amérique, 2007, pp. 459-479.
- COVERI 2016 : L. Coveri, *Neoitalianismi gastronomici dalle regioni al mondo: il caso di ciabatta "tipo di pane"*, in *L'italiano del cibo*, a cura di S. Morgana, D. De Martino, G. Stanchina, Firenze, Accademia della Crusca, 2016, pp. 101-111.
- DAOUST 1982 : D. Daoust *La planification linguistique au Québec: un aperçu des lois sur la langue*, «Revue québécoise de linguistique» 12, 1 (1982) pp. 9-75, <https://doi.org/10.7202/602493ar>
- DEROY 1956 : L. Deroy, *L'emprunt linguistique*, Liège, Les Presses Universitaires de Liège, 1956, <https://books.openedition.org/pulg/684>
- EL HOUSSEI 2001 : M. El Houssi, *Les arabismes dans la langue française du Moyen Age à nos jours*, Torino, L'Harmattan, 2001.
- GIACOMELLI DESLEX 1984 : *Continuità, ritorni e novità nei prestiti italiani del XX secolo*, in AA.VV, *La letteratura e l'immaginario: problemi di semantica e di storia del lessico franco-italiano. Atti dell'11° Convegno della Società universitaria per gli studi di lingua e letteratura francese*, Milano, Cisalpino-La Goliardica, 1984, pp. 375-391.
- HEINZ 2014 : M. Heinz, *Osservatorio degli italianismi nel mondo. Punti di partenza e nuovi orizzonti. Atti dell'incontro OIM di Firenze del 20 giugno 2014*, a cura di M. Heinz, Firenze, Accademia della Crusca, 2017.
- JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE 1990 : JO n° 0283, 6 décembre 1990, pp. 17-18.
- LOUBIER 2003 : C. Loubier, *Les emprunts: traitement en situation d'aménagement linguistique*, Office Québécois de la Langue Française, 2003.
- LOUBIER 2011 : C. Loubier, *De l'usage de l'emprunt linguistique*, Office Québécois de la Langue Française, 2011.
- MARCATO 2018 : C. Marcato, *Recenti ricerche sugli italianismi in particolare gastronomici e in area anglofona*, in *Migrazioni della lingua. Nuovi studi sull'italiano fuori d'Italia*, a cura di F. MALAGNINI, Firenze, Franco Cesati, 2018, pp. 203-210.
- OQLF, *Politique éditoriale du Grand dictionnaire terminologique. Politique adoptée par l'Office québécois de la langue française à sa séance du 13 septembre 2013*, http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/PDF/Politique_editoriale_GDT.pdf
- OQLF, *Politique de l'emprunt linguistique. Politique adoptée par l'Office québécois de la langue française à sa séance du 31 janvier 2017*, Gouvernement du Québec, https://www.oqlf.gouv.qc.ca/pdf/20170330_politique_emprunt.pdf
- OQLF, *Politique de l'officialisation linguistique approuvée par les membres de l'Office québécois de la langue française le 20 juin 2019*, Gouvernement du Québec, <https://www.oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/officialisation/politique-officialisation-linguistique.pdf>
- OQLF, *Politique éditoriale de la Vitrine linguistique*, Gouvernement du Québec, 2022, <https://vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/politique-editoriale>
- PIZZOLI - HEINZ 2022 : L. Pizzoli, M. Heinz, *Il progetto OIM (Osservatorio degli Italianismi nel Mondo)*, «Italiano LinguaDue» 14, 2 (2022) pp. 471-487, <https://doi.org/10.54103/2037-3597/19601>
- PLOURDE 2003 : *Le français au Québec. 400 ans d'histoire et de vie*, a cura di M. Plourde, Montréal, Fides, 2003.
- PRUVOST 2017 : J. Pruvost, *Nos ancêtres les Arabes*, Paris, JC Lattès, 2017.