

Alexandra Marti, Montserrat Planelles Iváñez & Elena Sandakova (éditrices)

Langues, cultures et gastronomie : communication interculturelle et contrastes, Berlin, Peter Lang, Collection « Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation », 2018, 263 pp., ISBN : 978-84-6084-7984

L'Interculturalité et le multilinguisme à travers la gastronomie

Le livre *Langues, cultures et gastronomie : communication interculturelle et contrastes* constitue un ensemble de treize travaux en français et en espagnol qui rassemble des spécialistes de différentes branches du savoir, comme par exemple la critique gastronomique, l'histoire, la linguistique appliquée, l'économie et le marketing, la lexicologie et la didactique des langues. Ainsi, cette monographie présente une approche de la gastronomie et de tout ce qui gravite autour d'elle comme axe central de chacune des cultures et, par conséquent, de chacune des langues. Montserrat PLANELLES, Elena SANDAKOVA et Alexandra MARTI, éditrices du volume, sont des spécialistes en linguistique, lexicologie, Français comme langue étrangère (FLE) et enseignantes-chercheuses à l'Université d'Alicante (Espagne). Cet ouvrage a été publié aux éditions Peter Lang (Berlin, Allemagne) dans la collection *Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation* en 2018 à Berlin.

Le travail commence par une présentation dans laquelle Josep BERNABEU MESTRE aborde la gastronomie à partir de notions aussi larges que l'interaction sociale, tout en passant par la transmission culturelle ou les éléments d'identité, jusqu'à la considération de son importance comme élément interdisciplinaire. Comme le souligne cet auteur, nous sommes face à un ouvrage dans lequel la métaphore de la gastronomie sert d'élément articulatoire du discours.

L'avant-propos de l'étude explique que ce travail a été conçu au sein de l'équipe de recherche *Lenguas Europeas y sus Didácticas* (LEYD) de l'Université d'Alicante. Le livre est divisé en trois parties : une première, consacrée à une perspective théorique et historique, une deuxième dédiée à la linguistique, plus particulièrement à la lexicologie et à la sémiotique et, enfin, une dernière partie qui contient des travaux sur la didactique et l'interculturalité.

Quant à la première partie, intitulée « Aspects théoriques et historiques de la communication interculturelle en gastronomie », elle aborde les aspects notionnels de base qui permettront de comprendre l'ensemble de l'ouvrage.

Montserrat PLANELLES IVÁÑEZ, dans « Cultura, comunicación intercultural y gastronomía » propose une approche historique de la culture tout en analysant certains concepts étroitement liés à la communication interculturelle, aux études culturelles, à la civilisation et à la gastronomie (*cultura, civilización, interculturalidad, multiculturalismo, comunicación intercultural* et *comunicación gastronómica*) qui permettent d'établir les notions fondamentales de cet ouvrage. Le concept de différence s'avère comme un élément aguichant, malgré les difficultés de communication interculturelle, par exemple en religion ou en communication, de façon qu'on identifie le domaine gastronomique comme un environnement de dialogue et métissage.

Ensuite, la présentation « Historia e interculturalidad en la cocina mediterránea » de Pedro NUÑO DE LA ROSA aborde l'histoire des différents peuples et cultures de la Méditerranée en relation avec la gastronomie. Le fait de prendre en considération la transversalité de la gastronomie, certainement liée à la culture et même à l'idéologie, est le point de départ de cette contribution. C'est ainsi que cet auteur part de la notion de 'culture' comme métaphore de 'cultiver la terre', de façon que la culture est étroitement liée à la gastronomie depuis le début, pour aborder en deuxième lieu les différentes conceptions et approches qui mènent à parler de multiculturalité, interculturalité et transculturation, jusqu'à arriver à la mondialisation. La réalisation de ce travail permet de montrer des caractéristiques comme l'authenticité et le métissage des différents territoires autour de la Méditerranée. Cependant, la mondialisation et les nouvelles tendances de la société actuelle ouvrent la possibilité que les idées existantes de *culture* et de *civilisation* puissent changer.

Natalia KHALINA et Elena SANDAKOVA s'intéressent à la tradition fromagère et gastronomique, ainsi qu'à la fusion de cette tradition avec les produits venus de France et d'Italie dans les restaurants de Barnaoul (Sibérie, Russie) dans leur chapitre « Restaurants de fromages de la ville de Barnaoul : traditions européennes dans la Sibérie contemporaine ». Pour ces auteures, « la nourriture est devenue un facteur important de la vie sociale, politique, économique et culturelle » (p. 49) et les influences étrangères se sont fondues avec la synergie des traditions locales, de façon qu'on trouve la naissance de la « cuisine fusion ». Bien évidemment, cela aura une répercussion dans la dimension linguistico-culturelle.

La deuxième grande partie, intitulée « Langue, sémiotique, interculturalité et contrastes en gastronomie », aborde le sujet de la gastronomie d'un point de vue lexicologique et sémiotique.

Marina ARAGÓN COBO combine les approches phraséologique, argotologique, pragmatique et didactique. Dans son travail, « Les expressions figées des légumes en disent long en français et en espagnol », elle présente l'expressivité et la création lexicale, parfois même humoristique, des légumes à partir de processus linguistiques tels que la métaphore. De cette contribution se détache l'intérêt pour la pragmatique et l'argotologie, étant donné que les imaginaires de chaque langue sont étroitement liés aux cultures et aux moments historiques.

Elena SANDAKOVA se concentre sur les stéréotypes russes et les manifestations gastronomiques en français et en espagnol dans le chapitre « Stéréotypes au noyau "russe" portant sur les manifestations gastronomiques (en français et en espagnol) ».

L'auteure analyse les constructions syntaxiques incluant l'adjectif "russe", ainsi que d'autres singularités linguistiques, historiques ou culturelles, afin de démontrer que celles-ci renvoient à des hyperonymes et même à des hyponymes qui ne répondent pas forcément à la réalité. Grâce à cette étude, nous constatons qu'il y a un manque de communication entre les différentes cultures, ce qui nous démontre l'importance de ces travaux pour favoriser le dialogue, la découverte mutuelle et afin d'éliminer les préjugés.

Ensuite, dans « *Expresión del maridaje y la conservación en el etiquetado del vino riojano y bordelés: similitudes y diferencias* », Montserrat PLANELLES IVÁÑEZ aborde le langage du vin, tout en portant son intérêt sur la culture du vin en France et en Espagne, plus précisément dans les zones géographiques de La Rioja (Espagne) et de Bordeaux (France). Ainsi, nous découvrons l'origine de la culture du vin, depuis l'ancienne Égypte jusqu'à l'Espagne et la France contemporaines, tout en passant par les époques de splendeur de l'ancienne Grèce, Rome et Al-Andalus. De nos jours, nous arrivons à l'œnotourisme et à l'importance du vin dans le domaine de l'économie. Ce phénomène économique nous suscite un grand intérêt au niveau interculturel aussi bien qu'au niveau linguistique. C'est ainsi que l'analyse de l'étiquetage nous mène à découvrir cette relation.

L'article « *La cocina molecular: estudio léxico e intercultural contrastivo* », de Mercedes LÓPEZ SANTIAGO, présente le lexique spécialisé de la cuisine moléculaire et l'héritage culturel et historique de ces termes utilisés à la fois en science et dans cette nouvelle discipline. Ce qui ressort de cette cuisine est le mélange d'ingrédients traditionnels avec les techniques culinaires d'avant-garde, possiblement inattendus, comme par exemple le nitrogène liquide, le carraghénane, les sels de calcium ou la fumée liquide sous la forme de perles, sphères, mousses et gélamines. De ce fait, il est indispensable de remarquer l'influence mutuelle des langues (*espuma d'asperges vertes, espuma au thym / mousse de queso, mousse de yogur*), l'introduction de termes scientifiques (*gélification, distillation, seringue, pipette...*) ou d'autres constructions avec des préfixes ou adjectifs qui font penser à la chimie. Il faut préciser que cette forme de cuisine varie considérablement selon les régions et a pris beaucoup d'ampleur ces dernières années.

Miguel ÁVILA CABEZAS s'intéresse à la création lexicale à Ceuta, lieu privilégié d'un point de vue culturel en raison de sa position stratégique sur le continent nord-africain et de l'influence du darija, l'arabe maghrébin, pour tout ce qui concerne la gastronomie et à l'alimentation. Dans cet article, intitulé « *El léxico culinario y de la alimentación en el dariya ceutí : la influencia hispánica y otras interferencias* », il ressort que la gastronomie marocaine et la culture musulmane coexistent avec la culture espagnole. Cela explique de nombreuses fusions que nous retrouvons tant au niveau des carnets de recettes que du point de vue phonétique et lexical entre l'arabe oral de cette région et l'espagnol.

Ricardo SELLERS RUBIO et Juan Luis NICOLAU GONZÁLBEZ, dans « *El aporte visual de la etiqueta desde una perspectiva intercultural* » se centrent sur les caractéristiques du vin, telles que la marque, l'emballage, l'étiquetage ou l'image. De cette manière, l'article explique que de différentes techniques doivent être adaptées au marché et aux différentes cultures de consommation. Cependant, les deux auteurs soulignent qu'il convient d'homogénéiser le message inscrit sur les

bouteilles dans le but de promouvoir un langage unitaire et concis permettant au client de choisir un vin selon ses centres d'intérêts. Ils évoquent également des codes visuels alternatifs, ainsi que de nouvelles tendances de consommation.

La dernière partie de l'ouvrage s'intitule « Didactique, interculturelle et gastronomie » et se concentre sur la culture et l'enseignement des langues, en gardant une approche gastronomique commune.

Christian LEBLOND dans son texte, intitulé « Du banquet français aux repas d'affaires américains : une perspective interculturelle à l'usage des managers », explique l'importance des notions culturelles et gastronomiques pour les études de commerce, en se concentrant sur le contraste entre les États-Unis et la France ou l'Europe. De cette façon, nous constatons que de nombreuses négociations ont lieu autour de la table, en même temps qu'il existe un besoin d'une connaissance mutuelle des cultures pour toutes les interactions commerciales.

Ensuite, la contribution « Quand les idiotismes gastronomiques s'invitent à la table d'un enseignement interculturel en classe de FLE en Espagne » d'Alexandra MARTI, aborde les idiotismes gastronomiques liés aux fruits et légumes en classe de FLE. Il s'agit d'expressions qui ne peuvent pas être traduites littéralement et qui font partie de la richesse lexicale et culturelle propre à chaque langue. Ces expressions sont donc des points très intéressants qu'il faut aborder en cours de langues étrangères et qui pourront « enrichir le répertoire lexical et culturel des apprenants » (p. 206). De même, l'analyse de ces structures permet de redécouvrir la langue maternelle de chaque individu tout en travaillant sur la langue française et son histoire.

Dans « Perspectiva multicultural y multilingüística en la Didáctica de la Lengua y de la Literatura a través del ámbito de la alimentación en los libros de Miroslav Sasek » María Teresa DEL OLMO IBÁÑEZ parle du domaine de l'alimentation et de son influence sur l'enseignement de la langue et de la littérature au cours des XX^e et XXI^e siècles, ainsi que de l'importance des perspectives de l'interculturalité et du multilinguisme. Cet article aborde la contribution des contenus transmis dans les textes et les images, ainsi que les relations entre diverses cultures, langues et sociétés, depuis une vision globale de la pédagogie pour la compétence communicative et l'intégration. Ces travaux, édités en plusieurs langues depuis leur parution, supposent donc un échantillon du comportement social et individuel.

Enfin, Christine VERNA HAIZE nous présente « Tour de France des vins et fromages : convivialité et velouté du palais », qui regroupe des notions se rapportant aux vins et fromages de pays, ainsi qu'au besoin d'introduire ces constructions linguistiques dans les cours de langues étrangères afin de pouvoir élargir les connaissances en rapport avec le savoir socioculturel. De ce fait, nous trouvons de nombreuses expressions liées au goût ou au plaisir gastronomique et social, en plus de la nécessité de comprendre le monde et d'apprendre les langues de manière satisfaisante. Par conséquent, on nous dévoile que le fait de découvrir la langue et la culture française implique un petit voyage de nos papilles gustatives à travers ce merveilleux pays.

En guise de conclusion, nous pouvons affirmer que la gastronomie enrichit chaque culture : elle fait partie des éléments identitaires de chaque peuple et des aspects à prendre en compte au niveau de l'enseignement des langues, du commerce et des études culturelles. À ce stade, l'intérêt de cet ouvrage, qui nous

présente une excellente approche interdisciplinaire de tout ce qui touche à la gastronomie et à l'interculturalité, émerge de façon naturelle. C'est pourquoi, nous revenons à l'expression de *encuentro entre culturas* («rencontre entre cultures») utilisée dans l'introduction pour mettre en valeur le besoin de travailler à partir de chacune des disciplines du monde du savoir. En effet, cela permettrait d'avoir une vision plus complète pour offrir des moyens d'enrichissement et de progrès à la société actuelle. Autrement dit, l'ensemble de travaux de ce volume suppose non seulement la découverte de nombreuses approches du monde du savoir, mais aussi l'opportunité de réfléchir, d'apprendre et même de savourer la langue et la culture.

En somme, nous nous trouvons face à un volume très riche et varié qui aborde plusieurs aspects extrêmement utiles pour un public spécialisé dans les domaines culturels, linguistiques ou didactiques, ainsi que pour toute personne ayant un intérêt pour la gastronomie, les langues, l'influence entre les cultures et les sociétés en contraste.

Daniel Ortuño Centenero