

Mariana PITAR
(Université de l'Ouest,
Timi oara)

Paradigmes évolutifs dans la structure textuelle des recettes de cuisine. Étude contrastive français-roumain

Abstract: (Changing Paradigms in the Textual Structure of Recipes. A French-Romanian Contrastive Study)

One of the prototypic genres of the procedural text – the recipe – has variable forms nowadays, in a continuous evolution, as far as the textual structure is concerned. Our aim is to make a presentation of this structure's evolution, from the first known recipes up to the present days. The recipe's evolution is strongly connected to the society's development, to customs, to culture and to the historical background. This is why it is different, generally speaking, from one region to another, from country to country. Some countries have been through an impressive flourishing of their cuisines, in some periods, having thus a leading role in the domain and influencing other nations' way of cooking. One of the greatest cuisines in Europe, famous for its cooks or chefs and for important books of recipes, is the French cuisine. The development in this domain, mostly when we deal with printed results, influence undoubtedly the linguistic aspect that reflects the cultural level of the authors, as well as a certain printing tradition of the époque. Having in view the extralinguistical data in the evolution of this type of text, we will analyse contrastively French and Romanian recipes from diachronic and synchronic perspectives. We hope to highlight in this way common linguistic phenomena, which could lead to a general frame of this textual genre.

Keywords: procedural text, recipe, textual macrostructure, evolution of a genre, contrastive analyses

Résumé: Un des genres les plus prototypiques du texte procédural - la recette de cuisine - connaît de nos jours des formes variables, toujours en évolution, en ce qui concerne la structure textuelle. Dans notre communication nous allons proposer un aperçu de l'évolution de cette structure, dès l'apparition des premières recettes enregistrées jusqu'à nos jours. L'évolution des recettes est étroitement liée à l'évolution de la société, de ses mœurs, de sa culture, de ses conditions historiques. C'est pourquoi elle est différente d'une région à l'autre, d'un pays à l'autre. La recette de cuisine a connu des essors importants dans certaines régions qui, à tour de rôle, détiennent la suprématie dans le domaine et influencent la cuisine européenne. Une des grandes cuisines de l'Europe, qui a donné de grands maîtres et de grands recueils de recettes, est la cuisine française. L'évolution de ce domaine, surtout quand les résultats sont imprimés, influence sans doute la forme linguistique qui reflète aussi le niveau culturel des auteurs que la tradition typographique de l'époque. Tenant compte de ces conditions extralinguistique dans l'évolution d'un genre textuel, nous allons analyser en parallèle les recettes de cuisine françaises et roumaines dans une étude diachronique et synchronique à la fois. Nous espérons mettre en évidence des phénomènes linguistiques communs qui convergent vers un modèle généralisé de ce genre textuel.

Mots clés: texte procédural, recette de cuisine, macrostructure textuelle, évolution d'un genre, analyse contrastive

Introduction

La recette de cuisine constitue le genre prototypique le plus vieux du texte injonctif. Au delà de son encadrement en tant que genre textuel, la recette de cuisine est un fait culturel et social et constitue de cette manière le reflet de l'évolution de la culture et des mœurs d'une société. La manière de préparer les plats a été transmise d'une génération à l'autre soit oralement, surtout dans le cadre familial, soit par écrit, gagnant de cette façon un statut « officiel », et visant un public plus large. Au long des siècles elle a subi des transformations qui se reflètent à deux niveaux: d'une part en tant que contenu (ingrédients, ustensiles, manières de préparer les repas, produit obtenu), d'autre part en tant que réalisation textuelle.

Dans cet article nous allons nous appuyer sur l'aspect textuel de la recette en analysant son évolution en tant que résultat d'une expérience sociale et scripturale, mais aussi en tant que réflexion méta-textuelle.

La recette imprimée, tellement présente aujourd'hui autour de nous sur le support papier ou en variante électronique, a une forme canonique, aisément reconnaissable par tout lecteur. Il s'agit de la macrostructure de la recette de cuisine qui se présente de la manière suivante:

Objectif - ingrédients - opérations - produit final¹

L'objectif est, dans le cas de la recette, la réalisation d'un certain plat, dont le nom est précisé dans le titre. Suit la liste d'ingrédients et la modalité de préparation qui consiste dans une suite d'opérations de transformation des ingrédients jusqu'au produit final.

Ce schéma général supporte des variations quant au contenu ou à l'organisation textuelle (au niveau micro-textuel), mais il reste imprimé dans la conscience du lecteur à la suite de son contact avec ce type de texte et l'aide à comprendre un texte de ce genre. Cette structure a plusieurs fonctions sur le plan cognitif. Pour le producteur, il constitue un schéma d'encodage, un fil rouge à suivre. Pour le lecteur, c'est un horizon d'attente qui facilite le décodage du texte et la transformation de l'information en action car il reflète un ordre logique et chronologique des actions. Ce qui fait d'ailleurs la spécificité de ce type de texte est le fait qu'il est l'expression, au niveau linguistique, d'une activité pratique.

En ce qui suit nous allons analyser l'évolution de cette structure textuelle au long des siècles en étroite liaison avec le développement de la société, de la culture et de la civilisation, dans un parallèle entre deux pays : la France et la Roumanie.

L'évolution de la recette en France

Un des plus anciens recueils de recettes de cuisine nous parvient de l'antiquité romaine. Il s'agit du livre *De re culinaria* d'Apicius. Nous savons très bien que les repas et les banquets étaient très fréquents et très appréciés au sein de l'aristocratie romaine. Des plats des plus bizarres et exotiques faisaient croître la renommée des amphitryons. Une bonne partie de ces recettes sont enregistrées pour être retenues ou transmises.

Les recueils suivants apparaissent au Moyen Âge, à une distance assez appréciable par rapport au livre d'Apicius, mais les conditions socio-historiques expliquent un tel un tel hiatus dans ce domaine. La cuisine française n'est pas toujours la plus connue. La cuisine italienne ou allemande détiennent la suprématie en Europe bien avant la France, mais les recettes circulent assez vite, de sorte qu'on peut déjà parler d'une certaine internationalisation des recettes. Cela était dû au fait que l'appartenance nationale n'était pas toujours très stable et les seigneurs voyageaient beaucoup accompagnés par la cour et les cuisiniers.

En ce qui concerne l'organisation textuelle de la recette à cette époque-là, nous remarquons des structures arbitraires, variées, qui ne respectent pas une forme canonique. La cause est le manque d'expérience en ce qui concerne la rédaction de ce type de texte, aussi bien au niveau de l'individu-auteur qu'au niveau de la société. Les livres de cuisine imprimés aux XV^e-XVI^e siècles reprennent les manuscrits qui circulaient à l'époque : ils sont bien le fruit de l'expérience culinaire et non pas textuelle des auteurs.

¹ Ce schéma est une expression particularisée de la macrostructure du texte injonctif exprimée de la manière suivante : *objectif – situation initiale – mode d'action – situation finale* (cf. Pitar, 2007).

Les premiers recueils de recettes apparaissent à la fin du XV^e siècle et au début du XVI^e. Connus sous le nom générique de *Viandier*, ils sont des réaménagements successifs d'un texte primitif du XIII^e siècle. Comme un manuscrit du XV^e siècle a été attribué à Taillevent (Guillaume Tirel de son vrai nom) la paternité de tout *Viandier*² lui était attribuée.

La plupart des recettes du Moyen Âge sont des textes compacts, parfois même sans titre. Les ingrédients ne sont pas groupés dans une rubrique à part, mais apparaissent au fur et à mesure que les opérations avancent. Une bonne partie de ces recettes sont très courtes, plutôt des aide-mémoires, tandis que d'autres sont très touffues, recette et histoire confondues. Nous allons illustrer ces tendances contradictoires par quelques exemples. Le premier texte est une recette faisant partie du *Viandier* de Taillevent (XV^e siècle) dans lequel nous remarquons la brièveté et le manque partiel des ingrédients.

Pastés de veau³

(*Viandier de Taillevent*)

Prenez du veau et de la graisse de bœuf et hachez finement tout ensemble et les épices qui conviennent sont le gingembre et la cannelle; et pour l'hiver, il faut ajouter du bon fromage.

Le deuxième texte, faisant partie du recueil *Le Ménagier de Paris*, est dense, condensé, avec beaucoup de détails en ce qui concerne les ingrédients et les opérations. Les phrases sont longues et le rythme alerte, accentué par la répétition de la conjonction *et*. L'auteur semble s'adresser à des connaisseurs.

Tarte Jacopine

(*Le Ménagier de Paris*)

Prenez des anguilles **et** les échaudez et tronçonnez par petits tronçons qui n'aient qu'un demi-doigt d'épaisseur, **et** prenez de la cloche, du fromage de gain émietté **et** puis que cela soit porté au four **et** que l'on fasse une tarte **et** que l'on poudre du fromage au fond **et** que l'on mette l'anguille debout **et** puis du fromage un lit, **et** puis un lit de cols d'écrevisse, **et** toujours, tant comme chacun durera, un lit d'un et un lit d'autre. **Et puis** bouillez du lait, **et puis** broyez du safran et du gingembre, graine, girofle, **et puis** détrempez avec le lait, **et puis** mettez dedans la tarte quand elle aura été un peu au four, **et** mettez du sel dedans le lait, **et** qu'elle ne soit point couverte ; **et** pognez les pieds d'écrevisse, **et** faites un joli couvercle à par soi, pour mettre dessus quand elle sera cuite.

La structure générale de la recette garde jusqu'assez tard la formule *titre - texte compact*, sans séparer les ingrédients du corps du texte.

Une forme assez commune de livre de cuisine à cette époque est celle de *ménagier*, qui était un traité complexe de gastronomie, de médecine, d'organisation domestique, d'agriculture etc. Les plus connus à cette époque sont *Le ménagier de Paris* (1392-1394) et *Du fait de cuisine* (1420) de Maître Chiquard. Dans ces traités les recettes de cuisine étaient parfois insérées dans des structures narratives ou anecdotiques ou faisaient un corps à part du livre. Le style et la structure plus ou moins canoniques dépendent de la culture des auteurs, du but et du destinataire de ces livres. L'auteur du livre *Le ménagier de Paris* (1392-1394) n'était pas cuisinier, mais un magistrat âgé dont le but était d'instruire sa jeune femme

² Le terme *viandier* est un terme générique pour tout traité qui avait lien à la cuisine et signifiait « nourriture » et non pas « viande » dont le nom à cet époque était « chair ».

³ Les recettes ont comme source le livre de Redon (1991) et sont rédigés en français moderne.

dans les travaux du ménage. Le livre contient des conseils sur la manière de faire des achats, d'organiser de soupés, etc. En revanche, Maître Chiquard, l'auteur du livre *Du fait de cuisine* (1420), était un vrai maître cuisinier, mais presque inculte. Ses recettes sont des prétextes de réflexion sur la manière d'organiser les festivités, de passer en revue les ingrédients et les ustensiles, etc. Il se laisse entraîner par des souvenirs, c'est pourquoi ses recettes deviennent des variations libres sur un thème (Redon, 1991 : 54).

Le même recueil peut contenir des recettes compactes, assez bien rédigées, comme dans l'exemple cité plus haut ou les recettes étaient mélangées à des explications, incluses dans des narrations. La recette suivante, du même auteur, en est la preuve.

Cretonnée de pois nouveaux ou de fèves nouvelles

(Le Ménagier de Paris)

Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent et égouttez-les. Puis prenez du lait de vache bien frais, **mais dites à la marchande de lait que vous ne le voulez pas si elle lui a ajouté de l'eau, car fort souvent elles étendent leur lait d'eau. Or, s'il n'est pas très frais ou s'il contient de l'eau, il tourne. Et faites d'abord bouillir ce lait avant d'y ajouter quoi que ce soit, car il tournerait aussi** : puis écraser d'abord du **gingembre pour ouvrir l'appétit** et du **safran pour colorer en jaune**. Bien qu'on puisse, si on veut, lier avec des jaunes d'œufs battus et que ces jaunes colorent bien tout en faisant liaison, le potage tourne cependant plus facilement avec cette liaison qu'avec celle faite au pain avec du safran pour colorer. Ainsi ceux qui veulent faire une liaison avec du pain doivent prendre du pain blanc en non levé, le mettre à tremper dans une écuelle avec du lait ou du bouillon de viande, puis l'écraser et le passer à l'étamine. Et lorsque votre pain aura été passé par l'étamine, mettez-le avec les pois et ajoutez vos épices sans les passer par l'étamine et faites bouillir le tout. Quand cela sera cuit, ajoutez alors votre lait et le safran. Vous pouvez aussi utiliser comme autre liaison des pois ou des fèves écrasés, puis délayés. Mais vous pouvez faire la liaison qui vous plaira le mieux. Et lorsque vous faites une liaison aux jaunes d'œufs, il faut les battre, les passer à l'étamine et les verser dans le lait hors du feu, une fois qu'il a bien bouilli avec les pois ou les fèves fraies. Le moyen le plus sûr est de verser un peu de lait bouillant dans l'écuelle contenant les jaunes d'œufs battus et de les mélanger peu à peu avec une quantité de lait suffisante pour que les jaunes d'œufs soient bien délayés. On reverse ensuite le contenu de l'écuelle dans le potage, toujours hors du feu et, ainsi, il ne tournera pas. Si le potage est trop épais, éclaircissez-le avec du bouillon de viande. Lorsqu'il est prêt, il faut préparer des morceaux de coquelet, de veau ou des abats d'oie préalablement cuits puis frits, et en disposer deux ou trois dans chaque écuelle avant de verser le potage.

Nous avons souligné les passages qui forment des digressions anecdotiques, spécifiques à cet auteur dont le but était d'instruire sa jeune femme dans les secrets du ménage.

On peut remarquer dans ces exemples que le genre n'est pas encore bien formé. Il y a une oscillation permanente entre les styles, la frontière entre narration et texte procédural – en tant que type de texte – ou entre conseil et recette n'est pas clairement délimitée. Le genre même de *ménagier* définissait ce mélange entre conseils de toutes sortes, description spécialisée et recettes. Tout est mélangé et on constate un manque de cohérence lexicale et thématique par l'insertion des thèmes différents. La présence de l'auteur dans le texte est encore très marquée.

Peu à peu, le genre subit une épuration par rapport aux autres informations contenues dans les livres du Moyen Âge. Les grands maîtres publient leurs propres recettes dans lesquelles on peut observer un tri des ingrédients et des techniques. La philosophie rationaliste de Descartes (XVII^e siècle) semble mettre son empreinte sur la structure de la

recette aussi. Ainsi, aux XVII^e-XVIII^e siècles nous sommes en présence d'une recette bien structurée, épurée de toute information superflue.

Le premier auteur qui se fait remarquer au début du XVII^e siècle est Lancelot de Casteau, avec un recueil de recettes internationales : *L'ouverture de cuisine (1604)*. C'est le premier livre qui ne reprend pas les mêmes recettes de cuisine médiévale. Ce qui distingue cet ouvrage des précédents c'est la clarté de la présentation et la distance entre le cuisinier en exercice et le texte écrit. On voit maintenant un cuisinier habitué à parler et à écrire sur son art (Cf. Wheaton : 59). Il est très cohérent dans l'ordre des opérations et très précis dans les quantités. Nous allons illustrer cette nouvelle structure par une des recettes de l'auteur:

BLANC-MANGER⁴

(Lancelot de Casteau)

Prenez un chapon ou une poule tuée deux ou trois jours auparavant et mettez-le à cuire. Une fois cuit, ôtez la poitrine, découpez-la en petits morceaux, puis écrasez-la dans un mortier en y ajoutant deux ou trois cuillers de lait de vache. Ensuite prenez sept livres et dix onces de lait de vache, une livre de farine de riz bien fine. Mélangez bien votre farine avec la viande de chapon. Ensuite mélangez votre préparation avec le lait. Après cela, prenez une livre et demi de sucre bien blanc. Mettez celui-ci dans un chaudron sur le feu et remuez régulièrement avec une louche en bois. Une fois cela bouilli durant un quart d'heure, ajoutez-y huit onces d'eau de rose, un peu de sel, et laissez encore bouillir un petit quart d'heure. Ensuite ôtez du feu, versez dans le plat ou des petits récipients ou des moules carrés.

D'autres auteurs à mentionner pour cette époque-là sont Massialot et Menon. Massialot a les mêmes recettes qui ne précisent pourtant pas les quantités, car il s'adresse à des cuisiniers et considère donc ces précisions superflues, mais il fait progresser la codification de la technique culinaire en rédigeant ses recettes dans un ordre alphabétique et en présentant son ouvrage sous forme de dictionnaire.

Malgré l'évolution de la recette vers un style épuré d'informations d'autre nature que les opérations nécessaires à la préparation de la recette, il y a encore des recettes dans le cas desquels l'auteur s'arrête pour des digressions explicatives. Il s'agit de l'auteur du volume *Traité historique et pratique de la cuisine* (dont l'auteur semble être, selon certains exégètes, Menon). En même temps ce volume se fait remarquer par la manière de structurer les recettes, par les définitions données aux plats et par le fait que c'est le premier livre qui contient des illustrations.

Au XIX^e siècle cette structure est de plus en plus stable. Le grand nombre de recueils de recettes et le progrès technique contribuent à l'uniformisation des livres de cuisine et des recettes. Il n'y a plus rien à ajouter en ce qui concerne la structure prototypique de la recette en France, recette bien formée et facilement reconnaissable.

L'évolution de la recette en Roumanie

Si en France la recette comme genre bien formé au XIX^e siècle avait déjà quelques siècles d'histoire en ce qui concerne l'évolution, en Roumanie c'est à peine maintenant

⁴ Source de la recette : « Cinq recettes de cuisine de Lancelot de Casteau, maître queux de trois princes-évêques de Liège » in *Bon à tirer*, Revue littéraire en ligne, nr. 154/15, sept. 2011, <http://www.bon-a-tirer.com/volume154/kostathefaine.html>.

qu'apparaissent les premiers recueils de recettes⁵. Il s'agit du livre de Kog Iniceanu et Negruzzi intitulé *200 de re ete cercate de bucate, pr jitori i alte trebi gospod re ti*. Écrit sans doute sous l'influence des modèles de l'époque et comme expression de intérêt du public pour l'art de la table, ce livre connaît un grand succès – à preuve les trois éditions successives : 1841, 1842, 1846. Recueil de recettes autochtones et étrangères, le livre contient des recettes assez bien structurées et contient des chapitres de conseils, ce qui démontre une structure de *ménagier* présente encore dans les livres de cuisine. Les auteurs, instruits en France, selon la mode de l'époque, avaient introduit ce type de livre en vertu de la tendance de reprendre tout ce qui avait affaire à la culture occidentale. La recette suivante se remarque par la présence des quantités rigoureusement marquées et par la structure claire, ce qui dénote la reprise des modèles bien formés:

Budinc de al mâie

S iei 42 de dramuri migdale pisate sup ire i s le strope ti cu zam de la jum tate de al mâie z moas . Apoi iei 42 dramuri zahar, îl tope ti cu dou linguri ap i-l legi pu in ; îl torni fierbinte peste migdale i le mestici p n se r coresc. Dup ce s-au r cit de tot, pui înuntru dou ou întregi i ese g lb nu uri, tot unul c te unul, i s le amesteci trei sferturi. Apoi pui coaj de al mâie i om tul de la trei albu uri. Ungi calupul cu unt i o torni i o coci încet. Aceasta este pentru ese sau opt persoane, nu fl mânde.

En ce qui concerne l'histoire de la recette de cuisine chez nous, elle est presque absente. Il faut pourtant rappeler l'existence d'un manuscrit, datant – semble-t-il –⁶ de la fin du XVII^e siècle et du début du XVIII^e, appartenant à Constantin Cantacuzino et à son fils R ducanu et qui a été publié chez nous sous le titre : *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brîncoveneasc* . Le titre très long du manuscrit, *Carte întru care se scriu mînc rile de pe te i raci, stridii, melci, legumi, erburi i alte mînc ri de sec i de dulce, dup orânduiala lor*, les recettes sans titre (*alt mîncare, alt fel*) ou très sommaires ainsi que le grand nombre de conseils rapprochent ce recueil des ménagiers médiévaux, bien que ces caractéristiques se maintiennent jusqu'au XIX^e siècle. De plus, ce manuscrit n'était pas destiné à être publié, mais à instruire les femmes, étant transmis de mère en fille. Voilà quelques exemples:

Carne de vițel sau de bou cu pr ji sau gutui sau cepe sau colocazii: garum, piper, suc de silfium i pu in ulei.

Dans cet exemple, il est difficile de dire s'il s'agit d'un titre ou de la recette proprement dite, car c'est plutôt un résumé de plusieurs recettes possibles avec les ingrédients donnés. Les quantités manquent, et même les opérations, car on suppose souvent qu'il s'agit d'une manière de préparation connue.

Dans une autre recette, le titre possible (*salata de r d cin de cicoare*) est inclus dans le corps de la recette.

Salat de r d cin de cicoare, fiarte cu ap i cu sare, pe deasupra cu stafide m runte, o et, untdelemn, capere i zah r.

⁵ Dans l'annexe 1 nous présentons un aperçu en diachronie des livres de recettes écrits en France jusqu'au XIX^e siècle et en Roumanie à partir du XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle.

⁶ Cf. Cazacu, 1997.

Il s'agit d'un minimum de moyens d'expression qui reposent sur un savoir faire sous-entendu, de sorte que la plupart des recettes semblent être plutôt des aide-mémoires des recettes très connues.

Il y a ensuite une pause de presque un siècle dans le domaine. C'est à peine au début du XX^e siècle qu'apparaissent de nouveau les livres de cuisine roumains. Nous pouvons affirmer qu'il y a maintenant une structure commune dans tous les pays, conséquence de la diffusion internationale des livres, structure fixée déjà au XIX^e siècle.

En tant qu'auteur de livres de cuisine, c'est P. Storel Teodoreanu qui se fait remarquer par ses livres de cuisine au début du XX^e siècle. Nous sommes déjà en présence d'un genre avec une structure bien formée.

En ce qui concerne la structure générale de la recette, on peut remarquer, de nos jours, des situations assez diverses. Nous sommes en présence de quelques prototypes de recettes dont la diversité est due soit à la tradition – la reprise des mêmes recueils ou des mêmes recettes en gardant la structure –, soit au choix des auteurs ou mêmes des éditeurs.

1. Le premier type de recette, la plus « primitive » et commune, est la recette non-structurée. Elle est constituée d'un titre et d'un texte compact qui met l'accent sur les opérations, tandis que les ingrédients apparaissent au fur et à mesure qu'ils sont utilisés. Ce type de recette est présent encore dans les livres de cuisine de nos jours, comme dans l'exemple suivant.

Tort cu fructe

Preg ti i o tav de tart cu marginile ondulate, o unge i i f ina i, face i un aluat din 4 ou , 4 linguri de ap , 8 linguri de zah r i 8 linguri de f in . Se bat albu urile, când e spuma tare se toarn în ploaie zah rul amestecând în continuare cu mixerul, apoi se las mixerul i se ia o lingur de lemn special pentru pr jiture; se pune câte un g lbenu amestecând u or cu lingura de lemn de jos în sus; când termin m g lbenu urile punem alternativ pu in ap din cantitate, pu in zah r, pu in f in i din nou ap , zah r, f in pâ n termin m toat cantitatea din re et . Se toarn amestecul în tav , se coace, se d la rece. (Szebeny, 2003:63)

Ces recettes sont très fréquentes du point de vue diachronique, la séparation des ingrédients du corps de la recette apparaissant assez tard.

2. La structure la plus commune, classique, est la structure organisée en deux séquences : présentation des ingrédients avec les quantités et les opérations qui constituent le texte proprement dit. Les ingrédients peuvent être groupés, à leur tour, selon la partie de la recette dans laquelle ils apparaissent.

3. Une forme plus organisée de ce premier type est la recette dans laquelle les ingrédients et les opérations sont marqués et séparés par des espaces ou par la numérotation. Ou, d'une manière encore plus soignée, par des titres. Chacune de ces rubriques peut être divisée à son tour en sous-parties avec des titres.

L'image gagne de plus en plus d'espace dans la recette, de la simple illustration du produit final jusqu'au film entier qui présente les opérations étape par étape (annexe 2). À cela s'ajoutent des symboles qui indiquent le temps de préparation, la difficulté, le vin approprié, etc. Il est intéressant d'observer que certains aspects qui complètent les recettes actuelles, tels que : les ustensiles, le temps de préparation, le vin approprié, etc. ne sont pas du tout nouveaux. Au Moyen Âge, la recette donnait, même si dans un texte compact et non pas comme information accrochée à la recette dans un espace séparé comme de nos jours, le

coût, le nécessaire en combustible ou équipement culinaire, le temps et la difficulté d'exécution (CF. Odile Redon, 1991), surtout dans les ménagiers.

Le XX^e siècle continue ainsi une structure canonique, épurée au niveau textuel des recettes, mais avec des expériences variées au niveau de livre de recettes.

Peu à peu l'auteur et le destinataire tendent à s'effacer et à entrer dans un certain anonymat. L'auteur ne manifeste plus sa présence dans le texte, il devient une autorité neutre, objective, qui se manifeste dans le texte par des expressions plus neutres à tous les niveaux : le mode et le temps verbaux (l'infinitif en français, la voix réflexive impersonnelle en roumain), des expressions impersonnelles. Le destinataire devient lui aussi une personne neutre, un public.

Conclusion

La recette se forme comme type de texte dans la mémoire des locuteurs à la suite d'une pratique sociale et de sa transposition dans le texte. La multiplication des livres de cuisine mène à une meilleure structuration de ceux-ci et à une prise de conscience linguistique et cognitive à la fois.

L'évolution de la recette reflète cette prise de conscience : au début un texte mitigé, il devient de plus en plus structuré, comme reflet d'un plan au niveau cognitif, c'est-à-dire d'une macrostructure organisatrice qui sera transposée au niveau textuel dans un texte ordonné.

Le contact prolongé avec un type de texte modifie l'horizon d'attente du destinataire qui se construit déjà un schéma de décodification dès qu'il entre en contact avec un type de texte. Ce schéma n'est que la macrostructure du texte. Conformément aux théories cognitives sur le texte (cf. Coirier, 1996), comprendre un texte suppose pouvoir l'encadrer dans un schéma préexistant, ce qui aide à la décodification des nouvelles connaissances. La recette évolue justement dans le sens d'un schéma d'un texte stéréotypé, anonyme, un genre « ritualisé » soumis à un modèle. La structuration du texte suppose une élimination de l'information redondante, de sorte qu'une bonne partie des informations explicites passent au niveau implicite. Leur décodage repose sur la compétence spécifique des locuteurs. La réalisation d'un schéma, d'une macrostructure qui ordonne le texte compact, constitue le résultat d'une double prise de conscience linguistique : d'une part de l'auteur qui acquiert cette conscience dans le temps comme suite à une pratique linguistique et éditoriale ; d'autre part, du destinataire qui peut décoder avec facilité l'implicite comme résultat du contact fréquent avec ce type de texte. Cela est dû à la rédaction et à la multiplication des livres de ce type, processus assez lent dans le passé, mais de plus en plus fréquent de nos jours⁷. Le texte, une fois entré dans la conscience commune, devient source d'intertextualité⁸.

Une fois bien structuré et connu, le texte peut être repris et modifié jusqu'à la pastiche. Après des siècles d'épuration d'éléments narratifs en faveur des éléments

⁷ Ce phénomène peut être observé surtout dans l'évolution des *modes d'emploi* qui, d'une date plus récente, ont rapidement évolué comme structure et diffusion, justement grâce aux moyens techniques de multiplication et à la circulation de l'information.

⁸ Bronckart (1997) définit l'*intertexte* comme un ensemble de textes déjà élaborés par les générations précédentes qui servent comme modèle discursif aux locuteurs.

prescriptifs, la recette retrouve le charme des « intrusions » narratives et poétiques, avec des tendances vers l'anecdote et le pastiche⁹.

Du point de vue de l'évolution de la recette dans certains espaces géographiques, nous avons vu qu'il y a des différences entre les pays de l'ouest de l'Europe (surtout la France) qui reprennent à tour de rôle la suprématie dans l'art et culture dans un espace dans lequel les échanges étaient fréquents, et l'est de l'Europe (la Roumanie) qui se trouvait sous l'influence turque et grecque. Les conditions historiques et sociales ont mené à des différences dans tous les domaines. De nos jours, ces différences s'effacent devant la circulation de l'information qui produit une uniformisation et standardisation de tous les types de textes. Les recettes, qui bénéficient en outre d'une attention particulière dans les médias, surtout sur Internet, ne fait pas exception à cette tendance.

Annexes

1. Recueils de recettes

Petit aperçu historique

France

1. *Petit traité de 1306*
2. *Le viandier de Taillevent* (sec XIII- XV)
3. *Le ménagier de Paris* (1392-1394)
4. Maître Chiquard, *Du fait de cuisine* (1420)
5. *Platine en françoys*, 1505 (traduction de l'italien)
6. *Le livre fort excellent de cuisine*, 1555
7. Lancelot de Casteau, *L'ouverture de cuisine*, 1604
8. La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651
9. Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier françois*, 1651 ; *Délices de la campagne*, 1654
10. L.S.R., *L'art de bien traiter*, 1674
11. François Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, 1691
12. Menon, *La cuisinière bourgeoise*, 1746
13. Grimod de La Reynière, *Almanachs des gourmands*, 1803

Roumanie

1. *** 1997, *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, București, Editura Fundației culturale române.(XVII-XVIIIe).
2. Kogălniceanu, M., Negruzzi, C., 1998, *Carte de bucate boierești. 200 rețete cercetate de bucate, prăjitură și alte trebi gospodărești*, Cluj-Napoca, Dacia. (première édition 1841).
3. Ecaterina Colonel Steriad, 1914, *Buna menajer . Carte de bucate practice*, Editura nouă, București, Editura Librăriei Alcalay & comp.
4. Sanda Marin, *1501 feluri de mâncare*, 1935, Ed. Univers, București.
5. Maica Raluca, *Rețete pentru gospodărie*, 1940, București, Ed. Cartea românească .
6. Deleanu, M., 1959, *Carte de bucate*, Editura tehnică, București.

⁹ Cf. dans ce sens les recettes de P. Storel Teodoreanu, de Bogdan Ulmu qui le pastiche, les recettes anthropologisantes de Radu Anton Roman et ceux poétiques de Delteil.

Ulmu, Bogdan., *Gastronomie...à la P storel !*, Ia i, Institutul European, 1998.

*** « Cinq recettes de cuisine de Lancelot de Casteau, maître queux de trois princes-évêques de Liège » in *Bon à tirer*, Revue littéraire en ligne, nr.154/15 sept 2011 <http://www.bon-a-tirer.com/volume154/kostathefaine.html>

*** *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncoveneasc* , Bucure ti, Editura Funda iei Culturale Române.

Bibliographie critique

Bronckart Jean-Pierre, *Activité langagière, textes et discours*, Lausanne-Paris, Delachaux et Niestlé, 1997.

Coirier P., Gaonac'h D., Passerault J.-M., *Psycholinguistique textuelle, Approche cognitive de la compréhension et de la production des textes*, Armand Colin, Paris, 1996.

Cazacu, Matei, "Studiu introductiv" la *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncoveneasc* , Bucure ti, Editura Funda iei Culturale Române, 1997.

Ne , Mariana, *C r ile de bucate române ti, Un studiu de mentalit i*, Bucure ti, Editura Academiei Române, 1998.

Pitar, Mariana, « P storel Teodoreanu et la littérature gastronomique ou à cheval entre deux civilisations », în *Mélanges offerts au professeur Eugen T nase*, Timi oara, Editura Universit ii de Vest, p. 247-259, 2001.

Pitar, Mariana, *Textul injonctiv. Repere teoretice*, Timi oara, Excelsior Art, 2007.

Pitar, Mariana, *Genurile textului injonctiv*, Timi oara, Excelsior Art, 2007.

Pitar, Mariana, « L'influence française sur la cuisine et le vocabulaire gastronomique roumains au XIX^e siècle » in vol. *La francopolyphonie. Langue et culture françaises en Europe du sud-est*, Chi in u, Universitatea liber Interna ional din Moldova, p.219-228, 2009.

Pitar, Mariana, « Tradi ie i inova ie în limbajul gastronomic românesc din secolul al XIX-lea. Un exemplu de traducere », in vol. *Quaestiones Romanice*, Jatepress, Szeged, p.415-421, 2012.

Redon, Odile et alii., *La gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Stock, 1991, 1993.

Wheaton, B., *L'office et la bouche ; histoire des mœurs de la table en France entre 1300-1789*, Kalmann-Lévi, 1984.