



CAROLINA IAZZETTA

SILVIA DOMENICA ZOLLO, *ORIGINE ET HISTOIRE DU VOCABULAIRE DES ARTS DE LA TABLE. ANALYSE LEXICALE ET EXPLOITATION DE CORPUS TEXTUELS*, PETER LANG, FRANKFURT, BERLIN, BRUXELLES, NEW YORK, OXFORD, BERN 2020, 244 PP.

Au cours des dernières années, les études portant sur la communication linguistique ont de plus en plus retenu l'attention de la communauté scientifique et ont donné naissance à de nouvelles théories linguistiques qui, tout en épousant des idées divergentes, ont mis en exergue le contact incontournable existant entre langue, histoire et société.

Utilisé au cours des siècles par les spécialistes d'autrefois et par les petits collectionneurs d'œuvres d'art, le vocabulaire des arts de la table représente un domaine de recherche détenant un trésor lexical riche mais très peu exploité qui mérite sa place dans les études de linguistique et de lexicologie. Son analyse se révèle passionnante car il s'agit d'un langage intermédiaire entre langue générale et langue de spécialité utilisé par les locuteurs de classes sociales et culturelles différentes. De plus, les objets et les décorations qui constituent ce domaine sont soumis à des changements continus qui provoquent à leur tour des variations dans la langue.

La présente monographie *Le vocabulaire des arts de la table : motifs et méthodes* de Silvia Domenica Zollo, dans une perspective innovante qui englobe linguistique historique, sémantique, histoire des mœurs et des idées, lexicographie et lexicologie ainsi que la linguistique de corpus, aborde une étude très pointue des aspects socio-lexicaux et historiques du vocabulaire des arts de la table considéré comme un regroupement de mots qui naissent et s'affirment à un moment historique donné, mais qui sont parfois destinés à disparaître. L'auteure propose un riche

corpus représentatif de ce domaine et analyse plus de 300 unités lexicales sur une échelle temporelle qui s'étend du XVI^e au XVIII^e siècle.

Partagée en 6 parties, l'ouvrage débute par une minutieuse introduction du travail, suivie du chapitre 2 consacré aux jalons théoriques et méthodologiques pour l'étude de l'histoire de la langue et plus généralement du lexique, qui sont parfaitement applicables au vocabulaire des arts de la table. Cette expression renvoie au contexte socioculturel dans lequel les repas ont lieu, ainsi que la manière dont ils sont consommés. Après la présentation des diverses méthodologies employées dans la littérature scientifique, l'auteure propose un modèle pour l'étude du lexique en examen en tenant compte de plusieurs perspectives : socio-lexicale, historico-philologique et diachronique. Le dépouillement et l'étude de textes se focalisent notamment sur les XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, trois époques importantes du point de vue linguistique et artistique qui marquent par ailleurs la naissance de nouvelles conceptions dans les arts de la table, surtout dans les contextes royaux et bourgeois. Étant donné l'ampleur de ce champ lexical, l'analyse a été limitée à deux sous-domaines : celui des noms des objets indispensables au déroulement du repas (noms de services de table, vases, plats et couverts) et celui qui concerne le vocabulaire de la fonction symbolique ou décorative (noms de vases d'ornementation et accessoires d'éclairage).

Le chapitre 3 se concentre de façon précise sur la constitution et la présentation du corpus, sur les contraintes techniques liées à l'identification des données lexicales en corpus et sur les ressources lexicographiques et les dictionnaires exploités. En ce qui concerne les ressources consultées, certains dictionnaires et bases de données tels que le *Trésor de la langue française informatisé* (TLFi), le portail lexical du *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales* de l'Atilf et le *Grand Corpus des dictionnaires (IX^e-XX^e siècles)* s'avèrent des outils essentiels. En effet, ces ouvrages, imprimées ou en version électronique, ont permis de vérifier l'usage des mots dans les dictionnaires pour chaque siècle concerné et de comparer les définitions.

Le corpus de référence, très exhaustif et rigoureusement élaboré, se compose d'inventaires des rois et de comptes anciens qui représentent un

patrimoine linguistique et culturel inépuisable et de catalogues, de chroniques, de manuscrits et d'ouvrages historiques et littéraires ayant quelques rapports avec le lexique en examen. L'auteure ne se limite pas au corpus constitué, elle accorde aussi une place prépondérante aux enquêtes lexicographiques, afin de valider et de préciser les résultats acquis.

La partie la plus originale de la monographie est représentée par les chapitres 4 et 5 dans lesquels à partir de l'unité lexicale hyperonymique *service*, Zollo montre que les mots employés dans le lexique du service de la table (noms de vases, de plats et de couverts) peuvent être interprétés différemment par les locuteurs conformément à leurs aspects sociaux et culturels ou aux normes en vigueur selon l'époque historique considérée. À cet égard, l'auteure étudie minutieusement les différents phénomènes lexicaux qui interviennent dans la création de ce lexique tels que la variation lexicale, la synonymie, la présence de mots étrangers et de noms propres, la dérivation morphologique, la néologie formelle et sémantique, l'apparition et la disparition d'unités lexicales, la migration de termes provenant d'autres domaines spécialisés et les transferts de signification. Les facteurs responsables de ces changements sont souvent externes au développement interne du lexique et sont surtout liés à la dimension sociale et diachronique de la langue. De fait, la plupart des unités lexicales retenues (371 au total) portant sur des noms d'artefacts ou des noms d'objets utilisés surtout à des fins domestiques, se comportent comme des néologismes qui sont la manifestation des changements ayant lieu aussi bien dans la société que dans la langue. L'auteure expose un grand nombre d'exemples tels que l'évolution sémantique du mot *vase* qui ne désigne plus un récipient mais plutôt une décoration pour les bâtiments ou les jardins et mentionne la naissance de nouveaux noms de vases liés à la consommation de boissons exotiques (*cafetière*, *chocolatière* et *théière*). D'autres exemples tout aussi intéressants comme l'extension de sens du mot *plat* dans le domaine de la toilette (*plat à barbe*, *plat à laver*) et la naissance de ses dérivés nominaux (*plateau* et *platelet*), la lexicalisation du mot *fourchette* ou la disparition d'un mot plus ancien en faveur de l'apparition d'une

forme supplétive (*pot à eau* pour *buire*, *gobelet* pour *coupe*, *huilier* au lieu de *vinaigrier*, etc.), sont également exposés.

L'ouvrage se termine avec un intéressant chapitre consacré à la mise en place d'un vocabulaire des arts de la table tenant compte du fait que les mots stables qui le composent tels que les hypéronymes (*cafetière*, *fourchette*, *plat*, *service*, *vase*) sont assez rares et que la plupart des unités lexicales subissent des fluctuations ou désignent des concepts destinés à naître et à disparaître en fonction des changements sociaux. Dans le but d'unifier l'histoire du vocabulaire des arts de la table, Zollo poursuit trois objectifs : attester que le contact entre langue, histoire et société a une incidence très forte sur le vocabulaire, témoigner de la vitalité lexicale (création de mots nouveaux, introduction de noms de marques et de produits, emprunts aux autres langues) qui caractérise ce domaine et mettre en lumière le lien étroit existant entre langue générale et langue de spécialité.

Au-delà de sa précieuse et fine contribution en termes de méthode, cette monographie révèle que les arts de la table ont réussi à envahir plusieurs domaines de la société : art, politique, théâtre, littérature jusqu'à pénétrer la langue elle-même. Il est donc évident que son vocabulaire s'approprie autant de mots appartenant à la langue générale destinés à un public hétérogène, tant de mots empruntés aux langues de spécialité. Avec une approche soignée et originale, Silvia Domenica Zollo apporte donc un poids sociologique et historique important à ce domaine qui n'avait pas encore fait l'objet de recherches systématiques de la part des lexicologues. L'auteure met en exergue que ce qui contribue à la particularité de ce vocabulaire, c'est surtout le fait qu'il sert non seulement d'instrument de communication au service d'un groupe social, mais qu'il est notamment un moyen de diffusion linguistique et culturelle. De surcroît, cette monographie ouvre de nouvelles perspectives dans les recherches en lexicologie et en terminologie diachronique qui peuvent intéresser pas uniquement les historiens de la langue, les lexicologues, les linguistes et les spécialistes du domaine mais aussi tous ceux qui sont passionnés par les arts de la table.