

République Algérienne Démocratique et Populaire
MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem

Département de langue française



UNIVERSITE
Abdelhamid Ibn Badis
MOSTAGANEM

Mémoire de fin d'étude pour l'obtention du diplôme de master
Option : Sciences du langage

Les noms de plats algériens :
Approche morphologique et sémantique

Présenté par : **Melle RAZALI Nour el Houda**

Encadré par : **Mme. BENGUEDDACHE Kheira**

Membres du jury :

Mme. CHACHOU Ibtissem (Examinatrice)

Mme. TILIKETE Farida (Examinatrice)

Année universitaire : 2021 /2022

Dédicace

A ma très chère mère –Fouzia-

Quoi que je fasse ou que je dise, je ne saurai pas te remercier comme il se doit.
Ton affection me couvre, ta bienveillance me guide pour affronter les différents obstacles.

A mon très cher père –Hadj-

Tu as toujours été à mes côtés pour me soutenir et m'encourager.

Que se travail traduit ma gratitude et mon affection.

A ma très chère sœur Nariman et mes deux petits frères

Abderrahman et Islam

Puisse Dieu vous donner santé, bonheur et surtout réussite .

Et à toute ma famille.

Remerciements

Le grand merci s'adresse avant tout à notre bon Dieu, le tout puissant, qui nous a donné

la force, la volonté et le courage afin de réaliser ce modeste travail.

Je voudrais dans un premier temps remercier, ma directrice de mémoire, Mme Bengueddache, pour le temps qu'elle a consacré à m'apporter

les outils méthodologiques indispensables à la conduite de cette recherche, son exigence ma grandement stimulé .

J'adresse tous mes sincères remerciements à mes professeurs de toutes mes années de formation, ainsi qu'à mes collègues de la promotion sciences du langage.

Mes remerciements distingués à mes chers parents qui m'ont accompagnée durant tout mon parcours d'études.

RAZALI Nour el Houda

Sommaire

Dédicace

Remerciements

Introduction générale

Chapitre 1 :Cadre théorique09

Chapitre2 : Etude du corpus.....19

Conclusion générale.....40

Bibliographie42

Annexe.....44

Table des matières48

Introduction générale

La diversité culturelle et linguistique en Algérie est constatée dans tous les domaines ; tenues traditionnelles, chansons, danses, ... La gastronomie algérienne et maghrébine de manière plus générale, est une des formes de cette richesse culturelle et artistique. En effet, les plats et les gâteaux algériens sont connus par leurs goût exceptionnels, leurs formes, leurs ingrédients, mais également par leurs noms. Ces derniers sont le résultat d'un passé historique particulier où des peuples et des civilisations différentes ont occupé le pays et ont enrichi sa gastronomie entre autres. Turcs, espagnols, français ont côtoyé les autochtones algériens, arabes et berbères, et ont laissé leurs traces dans la culture algérienne.

Dans ce présent travail, nous proposons d'étudier les noms de plats traditionnels algériens sur le plan morphologique et sémantique. Cette étude s'inscrit dans le domaine de l'onomastique qui est d'après **Dubois** : « *une branche de la lexicologie étudiant l'origine du nom propre. On divise parfois cette étude en anthroponymie (concernant les noms propres des personnes) et toponymie (concernant les noms de lieux)* ». (2012).


L'étude scientifique de l'onomastique dans les productions littéraires algériennes est peu nombreuse malgré la richesse de ce domaine. Selon (YERNECHO ;2008,33) : « *les études onomastiques et plus précisément anthroponymiques concernant le Maghreb en générale et l'Algérie en particulier sont rares et le champ d'investigation est vaste et vierge.* »

Nous tenterons ainsi, à travers cette recherche, de faire une étude linguistique des noms propres de plats traditionnels algériens, en procédant par une analyse morphologique et sémantique.

Ce qui nous a encouragé à choisir ce sujet, c'est notre appartenance à un pays où le nombre de plats traditionnels est très important. Ma passion pour la cuisine et ma curiosité vis-à-vis de ces noms, parfois bizarres, parfois logiques, sont parmi les raisons qui ont motivé ce choix.

En effet, le choix de ce sujet n'est pas fait au hasard, mais il est dû à notre attachement aux coutumes, aux traditions et à l'art culinaire. Nous voudrions ainsi mieux connaître, découvrir le sens de ces noms de plats, leur histoire, tout en dégagant leurs caractéristiques morphologiques et sémantiques.

Problématique

 Quelles sont les caractéristiques morphologiques et sémantiques des noms de plats traditionnels algériens ?

Introduction générale

Cette question fait appel aux questions de recherche suivantes :

- A partir de quelles origines linguistiques sont-ils formés ?
- Les noms de plats diffèrent-ils selon les régions ?
- Les plats algériens sont-ils nommés selon leurs compositions (Les ingrédients qui les composent) ?
- Dans quelles langues ces plats sont-ils nommés ?

Afin de répondre à nos questionnements, nous proposons les hypothèses suivantes :

- ✓ L'origine linguistique des noms de plats traditionnels serait variée selon les langues présentes ou étant présentes à un moment donné de l'histoire : le berbère, le turc, l'espagnol, le français, l'arabe, etc.
- ✓ Les noms de plats seraient propres à chaque région.
- ✓ Ces noms pourraient appartenir à plusieurs catégories thématiques et sémantique.

L'objectif de ce travail de recherche est double. Nous allons mener une analyse morphologique consistant à analyser la forme, la composition et la structure des noms de notre corpus. Ainsi qu'une analyse sémantique où nous allons tenter de dégager le sens de ces noms. Il s'agira de les classer selon leur forme, mais aussi de faire une description morphosyntaxique pour ce qui est des noms composés en particulier. Il sera également question de faire une approche statistique pour savoir quelle forme prédomine dans notre corpus.

Pour cela nous allons nous référer à la linguistique de Saussure, qui est une linguistique descriptive. Nous allons effectuer la description et le classement des noms propres des plats traditionnels. Ces derniers seront décrits dans la langue d'origine.

Pour recueillir les noms propres de notre corpus, nous avons puisé dans deux sources. La première est le site <https://fr-academic.com/dic.nsf/frwiki/1042775> qui contient un nombre de **62 noms de** plats entre pains, entées, soupes, salades, et plats principaux .¹

¹[fr-academic.com/dic. \(consulté le 28/04/2022 à 14 :30 \)](https://fr-academic.com/dic.nsf/frwiki/1042775)

La deuxième source est un ancien livre de recettes de **zahida Lahoubi Mekouar** intitulé « **Gastronomie Algérienne** », publié dans les Editions Maison des livres. Cet ouvrage est le recueil de quelques recettes culinaires algériennes héritées d'un milieu traditionnel de diverses régions du pays, et dont l'objectif est de découvrir la richesse, les variétés gastronomiques et de transmettre les différentes recettes de la cuisine algérienne. Il contient environ 142 recettes de tous types : soupes, salades, entrées, poissons, viandes, volailles, légumes, pâtes et couscous et enfin les gâteaux.

Les noms de plats traditionnels algériens sont transcrits dans les deux langues : français et arabe. Nous allons nous référer à des dictionnaires bilingues pour comprendre la signification de ces noms.

Notre travail de recherche sera subdivisé en deux chapitres :

Le premier sera consacré au volet dit théorique où nous allons d'abord présenter la cuisine algérienne, sa richesse, ses caractéristiques et ses variétés à travers les civilisations qui l'ont marquée et influencée, ainsi que des histoires racontées sur les noms des plats. Puis, nous présenterons les approches sémantiques et morphologiques qui nous serviront à l'analyse de notre corpus. Enfin, nous terminerons notre chapitre par la définition de l'onomastique, et en présentant ces différents types.

Nous allons consacrer le deuxième chapitre de notre travail à l'analyse des noms collectés, sur les plans morphologiques et sémantiques.

Chapitre 1 :

Cadre théorique

I. **Bref historique sur la gastronomie Algérienne :**

La diversité de la gastronomie algérienne est fortement liée à la diversité géographiques et naturelles où cinq écosystèmes de nature différente sont présents sur le territoire algérien : systèmes oasiens et systèmes sahariens. Ils constituent par leur variété et leur richesse, des réserves pour la cuisine algérienne, essentiellement méditerranéenne et saharienne. Elle offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine qui fait appel à une multitude de produits, reste tout de même celle des légumes et céréales, qui depuis toujours sont produits avec abondance dans le pays.

De plus, le passé riche de l'Algérie a contribué à l'acheminement d'une abondance de mets originaires de différentes périodes et régions du monde. En effet, les conquêtes du territoire algérien ont été l'un des principaux facteurs d'échanges entre les différents peuples (berbères, arabes, turcs, juifs, andalous, français et espagnols).

Parmi toutes les spécialités dont dispose l'Algérie, les plus célèbres sont le couscous, reconnu comme plat national faisant partie du patrimoine algérien, et aussi les pâtisseries traditionnelles qualifiées de « pâtisseries orientales » dans les pays occidentaux.

Nous pouvons dire que la cuisine algérienne bénéficie des raffinements de la cuisine arabe, berbère et ottomane ainsi que de quelques influences étrangères. Elle découle de ses origines nomades avec la présence de viande grillée (méchoui), de ses origines agricoles avec la présence de céréales, légumes et fruits, et aristocratique comme en témoignent le façonnage délicat de farcis, des feuilletés et des desserts. La cuisine algérienne est aussi reconnue pour sa grande variété de pains, présents sur toutes les tables algériennes.

La saveur de l'ingrédient principal du plat est mise en valeur grâce aux sauces préparées à base d'épices comme le paprika, le ras el hanout, le curcumin, le cumin, la cannelle, le safran, herbes aromatiques, condiments et épices, sont utilisées avec parcimonie et originalité.

Compte tenu de sa situation géographique et de sa superficie, l'Algérie regroupe la plupart des spécialités maghrébines, auxquelles s'ajoutent des spécialités typiques, se déclinant en différents saveurs en fonction des régions et de leurs traditions. L'huile d'olive est consommée en grande quantité en Kabylie.

En Algérie, il existe plus de 150 préparations de couscous. Ce plat de convivialité que tous partagent, est présenté avec de la viande et une sauce rouge ou blanche, selon les

Chapitre 01 : Cadre théorique

régions, à base de légumes. Ou sans viande, avec des raisins secs, des œufs, et une présentation variée, accompagné souvent de l'ait caillé.

Les plats traditionnels algériens sont essentiellement préparés pour des occasions festives, dans les mariages, dans les fêtes religieuses, notamment l'Aïd El Fitr, Achoura, El-Mawlid, ... et surtout tout au long du mois de Ramadan.

Ainsi, le 'Tadjine' est présent dans tout le Maghreb. Son ancêtre serait le grec 'Tajenon' ou le perse 'Tahjin'. Les chercheurs assurent avoir retrouvé en Algérie une recette datant de 25 ans après JC, dénommée "le poulet à la Numide".

Les plats traditionnels sont également des préparations habituellement et exclusivement "attribuées" à une partie de l'Algérie, alors qu'elles sont d'usage ailleurs, mais sous d'autres appellations et modes d'emploi, citant celle emblématique de Béjaïa, "Tikourbabine", appelée "HchihLekouirat" à Cherchell, "El Kor", à Mascara ou encore "Boukhebouz" dans l'Est du pays." La 'Harira' remonterait à la Djahiliya et est arrivée au Maghreb avec l'avènement de l'Islam, d'une "découverte" parmi la multitude des plats typiques du grand Sud algérien, caractérisés par des épices et herbes aromatiques spécifiques à la région.

Or, Faire la cuisine intègre une dimension sociale et afin de mieux comprendre l'évolution contextuelle du livre de cuisine en Algérie, nous devons tout d'abord passer par la consignation d'une recette, cela se traduit par la rencontre entre médias et grands chefs expérimentés, entre concours et amateurs éclairés. Transmettre une recette, c'est d'abord adopter un langage codifié qui donne à réfléchir sur l'espace, les discours culinaires s'étendent, et la morphologie de la recette est à interpréter en fonction de son lieu d'inscription et de son contexte de production. « La recette, comme objet, est une des parties prenantes d'une situation sémiotique car la recette de cuisine s'inscrit dans une pratique sociale étendue ».

Dans ce contexte, les médiations des discours culinaires grimpent en échelons, à travers des énonciateurs multiples. Citons à titre d'exemple les Grands Chefs cuisiniers et les journalistes spécialisés, les blogueurs et les émissions télévisées de recettes ou de concours culinaires tels que : les joyaux de Sherazad, recettes de Ratiba, Oum Walid ou encore Top-chef qui est un autre style d'émission, sans oublier les sites internet dédiés au partage d'astuces et de recettes tels que 750 grammes. Tous ces acteurs participent au

renouveau de la recette de cuisine, en prenant la forme d'un parcours de la transmission à l'acquisition et surtout d'un lexique spécifique.²

Ainsi, pour mieux comprendre l'intégration linguistique et la recomposition du sens, nous allons décrire les changements que subissent les lexies d'origine arabe pendant leur intégration dans la langue française : modification d'ordre phonologique, morphosyntaxique, et sémantique.

En effet, la prononciation d'un mot selon son contexte de création dans une autre langue est une intégration d'emprunt. Lorsqu'une langue emprunte à une autre un terme avec un son qui n'existe pas dans son système phonologique, le locuteur imite la prononciation du mot avec les sons qu'il possède (maîtrise). La plupart des emprunts aux langues antérieurs à l'arabe algérien subissent des transformations sur le plan phonologique. Lorsque des sons n'existent pas dans le système phonétique de l'arabe algérien, ils sont remplacés par les sons les plus proches.

Les emprunts aux langues étrangères ne gardent pas leur forme initiale en intégrant l'arabe algérien. Ils changent phonologiquement et morphologiquement en intégrant le parler algérien. Ces adaptations diffèrent selon la nature de l'emprunt.

Exemple : crème [Krem] en français c'est [krema] en arabe, pizza [pitz] en italien c'est [bitza] en arabe, vanille [vani] en français c'est [fanila] en arabe.

En sachant que les systèmes linguistiques du français et de l'arabe sont différents, l'emprunt lexical subit des adaptations morphosyntaxiques, en plus des adaptations phonologiques et phonétiques.

L'intégration morphosyntaxique des emprunts se manifeste par l'adjonction d'affixes (préfixes, suffixes, infixes) de l'arabe dialectal algérien au radical des langues empruntées. Cette affixation représente un élément clé dans la composition des dérivations³.

I.1. Intégration grammaticale du genre et du nombre :

- Intégration du féminin algérien

La marque du genre dans la langue d'origine subit un changement selon les règles de la langue emprunteuse afin de mieux s'adapter à son nouvel environnement.

² Abbas , K., & Attika , Y. (2010). la variation dans le contexte. Algérien, enjeux linguistique, socioculturel et didactique. Cahiers De Sociolinguistiques, (15).

³Le patrimoine culinaire algérien aussi séculaire qu'inépuisable <https://www.aps.dz/culture/134168-le-patrimoine-culinaire-algerien-aussi-seculaire-qu-inepuisable>
<https://www.dzairdaily.com/cuisine-voici-histoire-origine-couscous-algerie/>

Chapitre 01 : Cadre théorique

Ainsi, les emprunts lexicaux seront marqués en arabe dialectal algérien par un [a] final pour le genre féminin et par (soukoun : voyelle qu'on utilise si l'on veut prononcer une lettre sans son) en ce qui concerne le genre masculin. On notera que certains mots échapperont à la règle, cela selon les régions, ils peuvent garder le même genre comme ils peuvent changer de genre comme c'est le cas dans [sardin] en français, prononcé [sardin] dans le dialecte algérois, gardant ainsi la même prononciation tout en changeant de genre du féminin au masculin, il est repris tel qu'il est dans sa langue d'origine 'le latin' dans le Nord-ouest algérien [sardina] en gardant le même genre féminin.

Exemple d'adjonction du suffixe [a] :

[slata] dialecte oranais = [ʃlada] dialecte algérois = [salad] en français = [insalata] italien (mot d'origine).

[tu : rta] dialecte algérien = [tuʁt] français = [tɔrta] latin (langue d'origine).

- Intégration du pluriel

Les emprunts aux langues étrangères introduisent la plupart du temps le pluriel externe en [ɛ : t] et [a : t] en intégrant l'arabe dialectal algérien.

I.2. Intégration sémantique :

L'intégration des emprunts dans l'arabe dialectal algérien recense un changement de sens également. Les mots cependant ne changent pas seulement dans leurs formes en s'intégrant dans une autre langue, ils se modifient également dans leurs sens.

Exemple :

Couscous : Le mot « couscous » désigne le nom d'un plat typiquement algérien à base de semoule de blé dur. Plat traditionnel composé de cette semoule cuite à la vapeur, accompagnée de viande et de légumes, le tout étant ensuite servi avec bouillon, harissa, boulettes de viande, merguez, etc. Selon le dictionnaire des racines berbères, le mot couscous serait un dérivé de « keskesu » qui désigne le nom du plat selon le dialecte berbère.

A titre de la variété géographique et les différentes régions de l'Algérie, la cuisine algérienne connaît de nombreux noms de plats de différentes catégories, nous citons l'exemple du mot « pain », **qui est désigné selon les régions par :** kesra – tagulla – khobze'ftir – matlou3 (pain levé) – khobekoucha (e'dar) – rakhsis – el meloui – kessrakhemira , etc.

Exemples d'entrées :

Bricks – boureks – maakouda – salade machouia – karantika

Soupes et potages :

Djarahmar – djari blanc (Constantine et environs)

Chorba hamra – chorba beida – chorba frik – mkatfa (Alger et environs)

Harira (tout l'Ouest jusqu'au sud algérien)

- Salades

Salata mechouia el djazair – slata batata – salade d'aubergine de l'Ouest – salade de concombre et de céleri (Slatatel khiare)

- Plats principaux

Couscous -seffa – quarat - thermis – hasbane kabyle – lhmiss kanoun – rechta algéroise – houkchouka - chtitha – dholma – djouaz – tikourbabine – trida – rogague – chebah el sofra lhamlahlou – mderbel bel badandjal – sekran tayeh fe drouj– felfel – ftiroukessoul–jwe zitouna'jeijat – tadjine el khoukh – tadjine el mechmach – mtwembeid – mtawamhmar – momo fihdjarmo - mhadjab – tlitli – lquadi w jma'to – el barrania – sfiria – masfoufbezbib – mhamssa - loubia khedra - loubia beida -

- Autres :⁴

Kesratchahma- kabab - la paella

I.3. Quelques termes relatifs aux ingrédients utilisés dans la cuisine algérienne :

kemmoun : Cumin - c'est un condiment essentiel pour les poissons, utilisé aussi pour les chorbas aux haricots.

Derssa : Base essentielle de tous les plats en sauce rouge elle se compose d'ail, 1 piment rouge fort, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre noir, le tout réduit en purée.

Hror : C'est un mélange de plusieurs épices, d'arôme fort et piquant, dont la cannelle, poivre noir, clous de girofle, grains de coriandre, noix de muscade, etc. En vente chez les marchands d'épices.

Kosbor : coriandre - ses feuilles fines et verres au parfum fort et agréable relève le goût de certains tadjines et chorbas.⁵

Krafes : Céleri- accompagne les sauces de couscous aux légumes, chorba m'qetfa dont il relève agréablement le goût ou peut être préparé seul avec la viande.

⁴ Fatima Zohra Harig Benmostefa ,Université Mohamed Ben Ahmed Oran2/Aleph. Langues, médias et sociétés Vol. 9 (1) mars 2022 « Lexique et identité culturelle de la gastronomie Algérienne d'expression française »

⁵ Zahida Lahoubi Mekouar, « Gastronomie Algérienne » dans les Editions Maison des livres .2002

Mloukhiya : Gombos- se sont des légumes verts de forme allongée, se prépare soit avec viande ou mélangés à d'autres légumes.

Maâdnouss: Persil- plante verte aux feuilles fines, utilisée pour les farces en garniture de plusieurs plats et salade, utilisé aussi pour l'aâqda.

Sanouj : Grains d'anis noirs : ils servent à parfumer le goût du pain et à garnir sa surface.

Frik : Graines de blé vert : ces graines sont enlevés avant que le blé n'atteigne sa maturité complète puis décortiquées et arrosées d'eau salée.

Tadjine : Plat en cuivre ou en fonte, ou bien en argile, sert pour cuisiner. Il y a également des préparations qui portent la même nomination.

II. Quelques définitions

Etant donné que nous allons faire une analyse morphologique et sémantique des noms de plats traditionnels algériens, nous trouvons nécessaire de définir ces types d'approches à ce niveau-là.

II. 1. La morphologie :

La morphologie est une science qui s'intéresse à la formation du mot. Elle est aussi une discipline qui concerne l'étude des règles relatives à la structure interne des mots. Elle est également définie⁶ comme une « *étude des formes sous lesquelles se présentent les mots dans une langue, des changements dans la forme des mots pour exprimer leurs relations à d'autres mots de la phrase, des processus de formation de mots nouveaux...* » (1974, p.221).

Selon **F.Cheriguen** «*Dans toute étude onomastique, la morphologie est déterminante. Elle est même avec l'étymologie l'unique moyen qui permet d'identifier l'évolution d'un nom* ».

Une analyse morphologique est ainsi essentielle dans la mesure où elle nous permet de réaliser une classification des noms propres selon leur composition, leur formation et leur structure syntaxique.

⁶MOUNIN. G, 1974, Dictionnaire de la linguistique, Presses universitaire de France.

J.Dubois a essayé de rapprocher la définition moderne à la définition traditionnelle de la morphologie en disant que : « *En grammaire traditionnelle la morphologie est l'étude des mots (flexion et dérivation) par opposition à l'étude des formations en syntaxe* ».

« *Ou bien la morphologie est la description à la fois des règles de la structure interne des mots et des règles de combinaison des syntagmes en phrase. La morphologie se confond alors avec la formation des mots, la flexion et la syntaxe, et s'oppose au lexique et à la phonologie. Dans ce cas, on dit plutôt morphosyntaxe.* » (1994, p.311). Cela veut dire que la morphologie est une discipline qui étudie la formation des mots et leurs structures.

En d'autres termes, il s'agit de faire la description des règles qui régissent la structure interne des mots, c'est-à-dire les règles de combinaison entre les morphèmes racines pour constituer des « mots » (règles de formation des mots, préfixations et suffixations) et la description des formes diverses que prennent ces mots selon la catégorie de nombre, de genre, de temps, de personne et, selon les cas (flexion nominale ou verbale), par opposition à la syntaxe qui décrit les règles de combinaison entre les morphèmes lexicaux (morphèmes, racines et mots) pour constituer des phrases.

L'analyse morphologique nous permet de répertorier tous les noms dans deux catégories : les noms simples et les noms composés, Ainsi, pour établir la classification morphologique de notre corpus, nous nous appuyerons sur cette distinction : « *quand le nom propre considéré, comprend une partie, il est dit "simple". Dans le cas contraire, il est dit "composé* » (Cheriguen, 1993, p. 137)

II.2. La sémantique :

La sémantique est une branche de la linguistique qui s'attache à étudier le sens des mots ou plutôt des morphèmes d'une langue pour les comprendre. La combinaison des termes entre eux est fortement liée à la structure syntaxique de la langue. Des relations sémantiques entre les mots existent et permettent justement de réaliser ce choix. Ainsi, la sémantique est : « *la partie de la linguistique qui étudie le sens ou le signifié des unités lexicales* » (Benveniste, 1974, p. 239)

L'analyse sémantique dans une étude onomastique en général, constitue une étape primordiale dans l'interprétation du mode de dénomination, ainsi de déterminer les types de désignation des noms propres. **Dauzat** affirme à ce propos que : « *sous une variété très grande de détails, l'esprit humain a eu recours toujours et partout à un petit nombre de type*

de désignation, qui se répète identiquement à travers les modalités des diverses civilisations et langues. »

II.3. L'onomastique :

Notre travail s'inscrit dans le domaine de l'onomastique. Une science qui remonte au XV^{ème} siècle et qui a été développée au XIX^{ème} siècle. C'est à partir de là que cette étude a fait son apparition et a eu son essor, notamment avec de nombreux travaux : (Onoma, Names, Revue française d'onomastique, etc.) et colloques. (Guillourel, 2012, p. 15)

Pour Camproux : « *L'onomastique au sens large est (...) la science du nom propre, qu'il s'agisse du nom d'un avion, d'une pile électrique, d'un rasoir, d'un robot, d'un magazine, (...) d'un mets quelconque, etc. ou qu'il s'agisse d'une localité ou d'une personne* » (Camproux, 1989, p. 5)

Le dictionnaire de Linguistique et des Sciences du langage de J.Dubois⁷ la définit comme: « *une branche de la lexicologie étudiant l'origine des noms propres. On divise parfois cette étude en anthroponymie (concernant les noms propres de personne) et toponymie (concernant les noms de lieu)* » (Dubois, 2012, p. 334)

Son origine vient du mot grec « *onomastikos* » : relatif au nom ou étude du nom propre, elle regroupe l'anthroponymie et la toponymie. (On distingue l'anthroponymie, qui étudie les noms de personnes, et la toponymie, qui étudie les noms de lieux.)

L'anthroponymie provient du grec « *antrôpos*, homme», «*onoma*, nom». Selon le dictionnaire de J.Dubois: « *L'anthroponymie est la partie de l'onomastique qui étudie l'étymologie et l'histoire des noms de personne, elle fait nécessairement appel à des recherches extralinguistiques (l'histoire, par exemple)* » (Dubois, 2012, p. 39).

La toponymie vient du grec, « *topo*, lieu » et « *onoma*, nom ». Selon le dictionnaire de J.Dubois« *la toponymie est l'étude de l'origine des noms de lieu, de leur rapport avec la langue du pays, les langues d'autres pays ou des langues disparus.* » (Dubois, 2012, p. 485)

⁷FABRE P., « Théorie du nom propre et recherche onomastique », Cahiers de praxématique [En ligne].No8(1987) : <http://journals.openedition.org/praxematique/1383>

Selon Dauzat, l'onomastique est « *une recherche systématique de l'étymologie des noms propres* » c'est une branche de la lexicologie qui a pour objet l'étude des noms propres : leur étymologie, leur formation, leur usage à travers les langues et les sociétés.

L'onomastique vise à tirer tous les renseignements possibles des noms propres, qu'ils soient des noms de lieux ou de personnes. Elle est aussi considérée comme une science humaine, comme l'affirme Akir : « *l'onomastique est une science vivante de l'homme* », c'est-à-dire que cette discipline est en relation directe avec l'homme. Elle entretient également des relations avec différents domaines tels que l'Histoire, la géographie et la sociologie, entre autres.

Chapitre2 :

Analyse du corpus

Ce chapitre est consacré à l'analyse morphologique et sémantique des noms de plats traditionnels. L'étude vise à classer les noms de notre corpus selon leurs origines linguistiques, à savoir : l'arabe, le français, le berbère, etc. Puis nous effectuerons le classement formel des noms de plats de notre corpus qui se compose de **61 noms**.

I. Classification des noms selon leurs catégories grammaticales :

Pour faire une étude morphologique des noms de plats, nous allons commencer par décrire et classer ces noms. Leur classement se fera selon le genre et le nombre et en fonction de leurs structures grammaticales (noms simples, noms composés). Le but de cette classification est de mettre en évidence les catégories de noms et leurs formes.

La forme simple est une forme qui s'écrit en un seul mot, la forme composée, est une forme composée au moins de deux unités lexicales, indépendantes, attachées ou liées par un trait d'union, et qui sont indissociables pour faire un sens. Dans le tableau ci-dessous, sont classées les formes de notre corpus.

La forme des noms	Les noms de plats	Le nombre des noms
Forme simple	Kessra- tagulla – matlou – rakhsis – bricks – boureks – maaqouda – karantika – mkatfa – harira Couscous – thermis – quarat – choukchouka – chtitha – chakhchoukha – djouwaz – dholma – tikourbabin – trida – rogag – a'jeijat – mhadjeb – tiliti –sfiria – seffa – mhamssa – kabab -	28
Forme composée	Khobze'ftir–khobz coucha – kessrakhmira – djari hmar – djeribiad – chorba hamra – chorba beidha Chorba frik – chorba dechicha – slatabatata – salade d'aubergine de l'ouest – salade de concombre – slatamechoui – slatat el khiare – hosban kabyle – lhmisskanoun – rechta calgéroise –	

	<p>chebahel sofra – lhamlahlou – mderbelbathndjal –</p> <p>sekrantayah fi drouj – jwezzitoun – tagine el</p> <p>khokhe – tagine el mechmach – mtewamhmar –</p> <p>mtawambyad – momo fi hdjermo – el barrania –</p> <p>masfoufbezbib – lquadiwajma'tou – loubiakhedra</p> <p>loubiabeida – kesrachahma - khobztounes –</p> <p>bourekslaadjin - khobz el bey</p>	36
--	--	-----------

Tableau 1 : Classement des noms selon leur forme

- Lecture du tableau :

A la lecture du tableau ci-dessus, nous remarquons que les formes composées sont en nombre plus élevé dans notre corpus (36 noms) par rapport aux noms de forme simple (28 noms).

I.1. Les noms simples :

Catégorie de plats	Les noms de plats	Nature grammaticale
Pain	Kessra tagulla	Noms féminins singuliers
	matlou rakhsis khobz	Noms masculins singuliers
	bricks boureks	Noms masculins pluriels

Les entrées	maaqouda karantika mkatfa	Noms féminins singuliers
Les plats principaux	Couscous Thermis quarat	Noms masculins pluriels
	choukchouka	Nom féminin singulier
	chtitha	Nom féminin singulier
	chakhchoukha	Nom féminin singulier
	djouwaz	Nom masculin pluriel
	dholma	Nom féminin singulier
	tikourbabin	Nom masculin singulier
	trida	Nom féminin singulier
	rogag	Nom masculin singulier
	a'jeijat	Adjectif féminin singulier
	mhadjeb	Nom masculin singulier
	tlitli	Nom masculin singulier
	sfiria	Nom féminin singulier
seffa	Nom féminin singulier	

	mhamssa	Nom féminin singulier
	kabab	Nom masculin singulier
Soupes et potages	Mkatfa Hrira	Noms féminins singuliers

Tableau 2 : analyse des noms simples

- Lecture du tableau

A partir du tableau, nous relevons que les noms simples sont classés selon leur genre et nombre comme suit :

- ✓ 16 noms féminins singulier
- ✓ 08 noms masculins singulier
- ✓ 03 noms masculins pluriel
- ✓ 01 adjectif féminin singulier

Les résultats sont présentés dans la figure suivante :

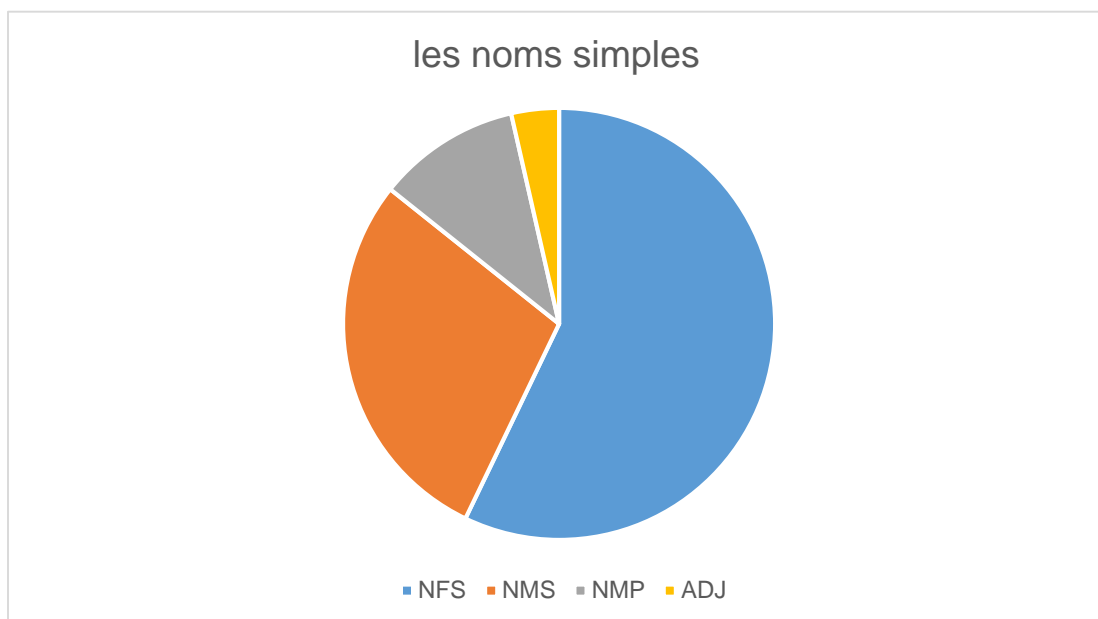


Figure 01 : Classement des noms simples

I.2. Les noms composés

Selon Dubois « *par composition on désigne la formation d'une sémantique à partir d'éléments lexicaux susceptible d'avoir par eux – même une autonomie dans la langue* ».

Notre corpus est composé de 36 noms composés sur 64 noms de plats traditionnels algériens. Nous les avons classés en deux catégories : Les noms composés à deux termes et les noms composés à trois termes.

I.2.1. Les noms composés a deux termes liés avec la préposition « b», «bel» et « el » :

La préposition arabe « **be** » signifie en français « **avec** ». Les mots composés sont formés comme suit :

(Premier composant+ préposition « **be** » + l'article « **el** » + deuxième composant)

Premiers composants	Nature de premiers composants	Deuxièmes composants	Nature de deuxièmes Composants
- Chorba	Substantif féminin singulier	- Frik	Substantif masculin singulier
- Chorba	Substantif féminin singulier	- Baida	Adjectif féminin en Arabe qui signifie la couleur blanche
- Hrira	Substantif féminin singulier	- Bel khodra	« Bel » particule Arabe qui signifie « dans » en français et le deuxième nom signifie « les légumes »
- Lobia	Nom Arabe qui signifie « haricote » en français	- Khadra	Adjectif de couleur en arabe qui signifie « verte » en français
- Lobia	Nom Arabe qui signifie « haricote » en français	- Baida	Adjectif féminin en Arabe qui signifie la couleur blanche
- Couscous	Substantif masculin pluriel	- Bel khodra	
- Tajine	Nom masculin singulier	- Zitoun	Nom masculin singulier qui signifie « olive » en français
		- Jalban	NMS qui signifie « petits pois »
		- Laina	Substantif féminin S

		- Laft	Nom masculin qui signifie « navet » En français
		- IMhamer	Le « l » déterminant En arabe + verbe
		- El khokh	« el » déterminant en Arabe + nom de fruit
- Mederbal	Substantif masculin singulier	- Bel badinjel	« Bel » particule arabe + nom qui signifie « Aubergine »
- Chtitha	Substantif féminin singulier	- Djaje	Substantif masculin Singulier
- Chtitha		- Lham	Substantif masculin Singulier
- Mini	Adjectif masculin singulier	- Pizza	Substantif féminin Singulier
- Croissant	Nom masculin singulier	- Sales	Adjectif masculin Pluriel
- Poulet	Substantif masculin singulier	- Roti	Adjectif masculin singulier
- Djaje	Substantif masculin singulier	- Mhamer	Adjectif arabe
- Slata	Substantif féminin singulier	- Warguia	Substantif féminin singulier
		- Batata	Nom féminin en arabe qui signifie « pomme De terre » en français
		- Bitraf	Nom M en arabe qui signifie « betterave » en français
		- Macédoine	Nom féminin singulier
		- Variée	Adjectif féminin singulier
- Kalb	Nom commun	- El louz	Nom masculin singulier
- Khobz	Substantif masculin singulier	- Tounes	Nom commun

- Khobz		- El bey	Nom commun
- Bourek	Substantif masculin pluriel	- Laadjin	Substantif masculin singulier

Tableau 03 - les noms composés à deux termes

- Lecture du tableau

Le tableau ci-dessus évoque un nombre de trente-quatre (34) noms composés à deux composants.

L'analyse morphologique des noms composés à deux termes des deux tableaux (avec préposition et sans préposition) dévoile ce qui suit :

- ✓ Deux (02) noms composés à deux composants sont liés à l'aide de la préposition « bel ».
- ✓ Trois (03) noms sont formés de : premier composant + article « el » + deuxième composant),
- ✓ Pour le premier composant, il existe vingt (20) substantifs, sept (07) sont au masculin singulier, quatre (04) sont au féminin singulier, un seul (01) est au masculin pluriel et huit (08) adjectifs.
- ✓ Trente-et-un (31) noms composés à deux composants sans préposition sont formés ainsi : (N+N), (N+adj), (V+V) ...

Nous constatons que la majorité des premiers composants sont des substantifs, sept (07) d'entre eux sont au masculin singulier, un (01) au masculin pluriel, douze (12) sont au féminin singulier, et enfin, on relève un (01) adjectif au féminin singulier , et un seul(01) verbe. Ainsi on relève cinq (05) noms au masculin singulier.

Quant aux deuxièmes composants, on note la présence des substantifs, des adjectifs, des noms propres (toponymes), un (01) verbe, et trois (03) noms communs qui sont (el bey) et (Tounes).

On compte six (06) substantifs, trois (03) sont au masculin singulier, deux (02) sont au féminin singulier.

On relève également six (06) adjectifs, trois (03) d'entre eux sont au masculin singulier.

Par ailleurs, on relève (02) noms commun et quatre (04) noms propres.

- Kalb (une seul fois)
- el bey (une seul fois)

- Tounes (une seul fois)
- Algéroise (une sel fois)
- annabi (une seul fois)
- kabyle une sel fois

Les résultats sont présentés dans la figure suivante :

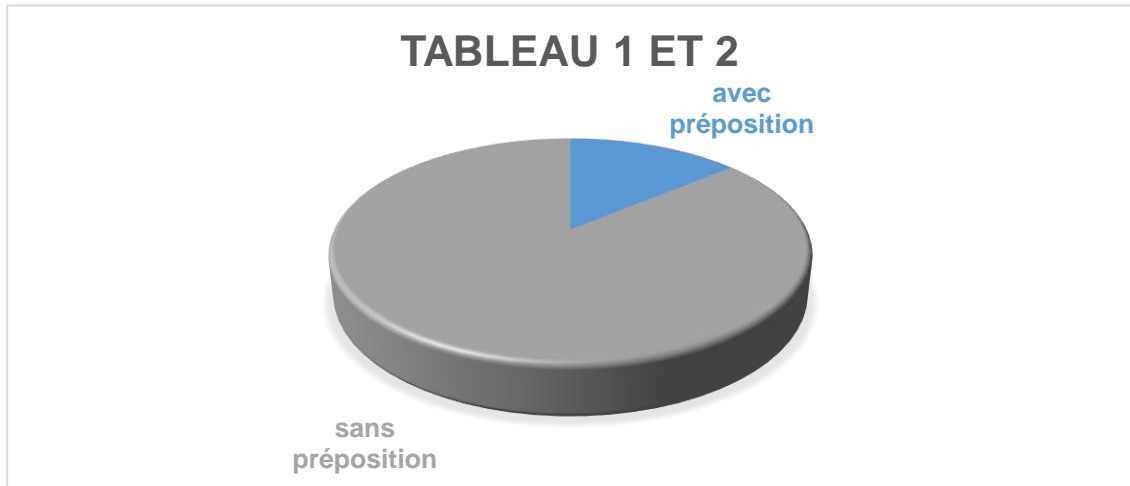


Figure 02 : noms composés : avec et sans préposition

I.2.2. Les noms composés à trois composants :

Les noms composés à trois termes sont formés de trois mots, reliés ou non par un trait d'union. Les noms classés dans cette catégorie sont au nombre de trois (03).

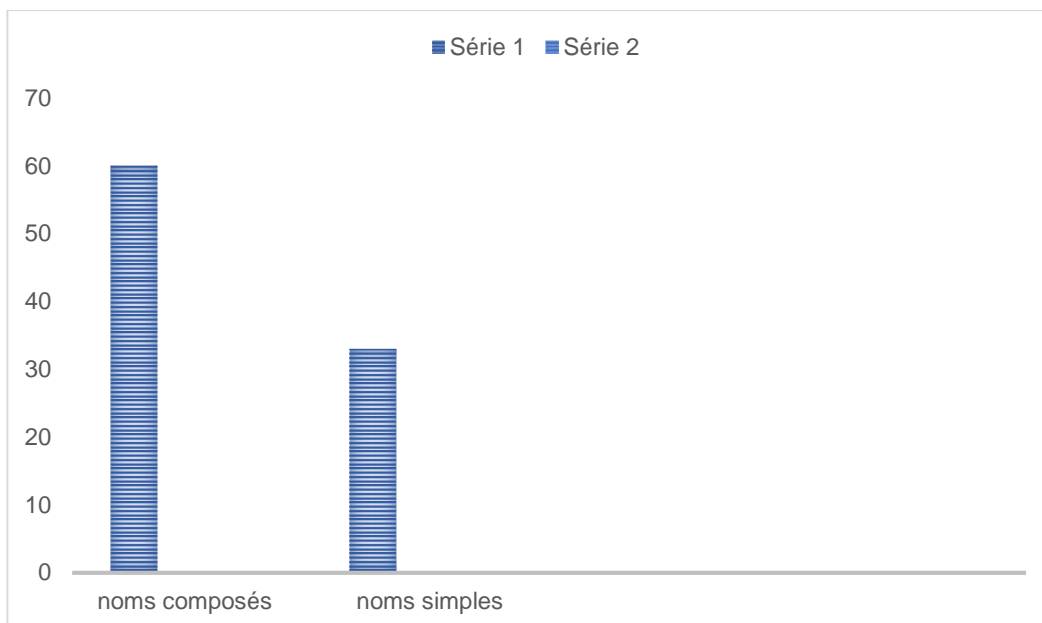
Premiers composants	Nature de premiers composants	Deuxièmes Composants	Nature de deuxièmes composants	Troisièmes composants	Nature de troisièmes composants
Tadjine	Substantif masculin singulier	Lham	Nom en arabe masculin pluriel qui signifie « la viande » en français	Lahlou	Adjectif en arabe qui signifie « sucré » en français
		Loubia	Nom en arabe féminin pluriel qui signifie « haricote » en français	Khadra	Adjectif de couleur en arabe qui signifie « verte » en français
		Lham	Nom en arabe masculin pluriel qui signifie « la viande » en français	Btofah	« b » particule arabe qui signifie « avec » + nom de fruit en arabe « pomme »

Tableau03 : les noms composés à trois termes

- Lecture du tableau

D'abord, En ce qui concerne le premier composant est un substantif masculin singulier pour les trois premiers composants. Ensuite, quant aux deuxièmes composants, on remarque que tous les trois (03) sont des noms. Deux sont au masculin pluriel et un au féminin singulier.

Enfin, l'étude des troisièmes composants révèle ce qui suit : Deux (02) adjectifs, l'un est un adjectif de goût (sucré) et l'autre est un adjectif de couleur (verte) , et le dernier est un nom en arabe + un particule (b) qui désigne « avec » (btofah) .



Histogramme 03 : noms simples et composés

Nous remarquons que les noms simples sont les plus dominants avec un taux de 60% par rapport aux noms composés avec un taux de 33%.

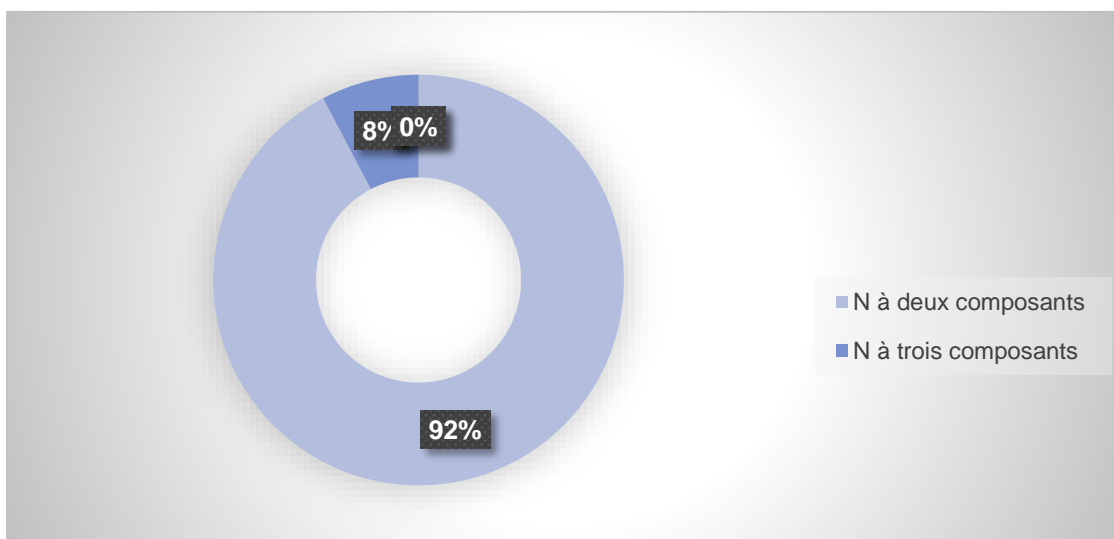


Figure 04 : pourcentage des noms composés selon leur nombre de composants.

Nous remarquons que les noms composés à deux composants dominent avec un nombre de (33 noms sur 36), ce qui donne un pourcentage de 92, suivi des noms à trois composants avec un taux de 8% soit (3 sur 36).

Dans l'analyse de mon corpus, nous avons pu constater que les noms composés sont les plus dominants que les noms simples. La raison de l'utilisation des noms composés est pour éviter de recourir aux autres langues dans la dénomination d'un plat et rester dans la langue d'origine du pays qui est la langue arabe, même les noms composés servent à mieux préciser et donner plus de détails.

Cheriguen affirme que : « *plus un nom composé comporte de composants, plus il est précis et se singularise.* »

II. Classement des noms selon l'origine linguistique :

Dans cette partie, nous allons classer les noms qui constituent notre corpus selon leur origine linguistique, et cela dans le but de savoir quelle est la langue la plus dominante.

Noms de plats	Origine linguistique
Kesra ,mechoui ,kalb el louz, sfiria, rechta, chtitha, chorba frik, hmiss, khobz el bey, khobztounes, chakhchoukha , lhamhlou, zfiti, ragout, rogak, taam, tiliti, mhadjeb, trid, khobz, rakhsis, mtawam, jwaz, homoss, laamir, quaret, charmoula, doulma, brania, marga, oudja, chlada, douara, tajine zitoun, tajine djelban, lmhamer, doubara, mdecha, tajine lhambtofah, tajine lkhokh, tajine loubia khadra ,loubiabaida, hrira bel khodra, tajine laina,	Arabe
Couscous, mesfouf ,charcham, tikourbabin	Berbère
Chakchouka, brik, maakoud, berkoukes, bastilla, seffa, osban, zlabia	Maghreb

Harira , karantita, la paella	Espanole
Bourek, basboussa, ktayaf, kenafa	Turque
Slata	Italie

Tableau 04 -classement des noms selon leur origine linguistique.

- Lecture du tableau

Après avoir classé les noms propres selon leur origine linguistique, on observe que ces noms sont majoritairement d'origine arabe, puisque l'arabe est la principale langue véhiculaire d'Algérie, et le facteur qui expliquerait cela est l'influence du moyen Orient lors de la conquête islamique.

En effet, sur un total de soixante-quatre (64) noms, on relève quarante-quatre (44) noms d'origine arabe, quatre (04) d'origine turque, quatre (04) d'origine berbère, un d'origine italienne, huit (08) d'origine maghrébine, et trois (03) d'origine espagnole.

La cuisine algérienne a été influencée par le colonialisme, qui a laissé sa marque même dans certains noms de plats traditionnels.

Les tribus berbères ont été parmi les premiers habitants du pays, elle se caractérise par des plats spéciaux aux saveurs ottomanes, car la présence de ces derniers a duré trois siècles.

II.1. Les hybrides

Le nom hybride est considéré comme tout mot formé de constituants empruntés à des racines de langues différentes.

Les noms de plats	Origine du 1er composant	Origine du 2 ème et 3 ème composants
Bourek laadjine	Turque	Arabe
Hrira bel khodra	Espagnol	Arabe
Bourek annabi	Turque	Arabe
Couscous blkhodra	Berbère	Arabe
Slata batata	Italie	Arabe

Tableau 05 - classement linguistique des noms hybrides

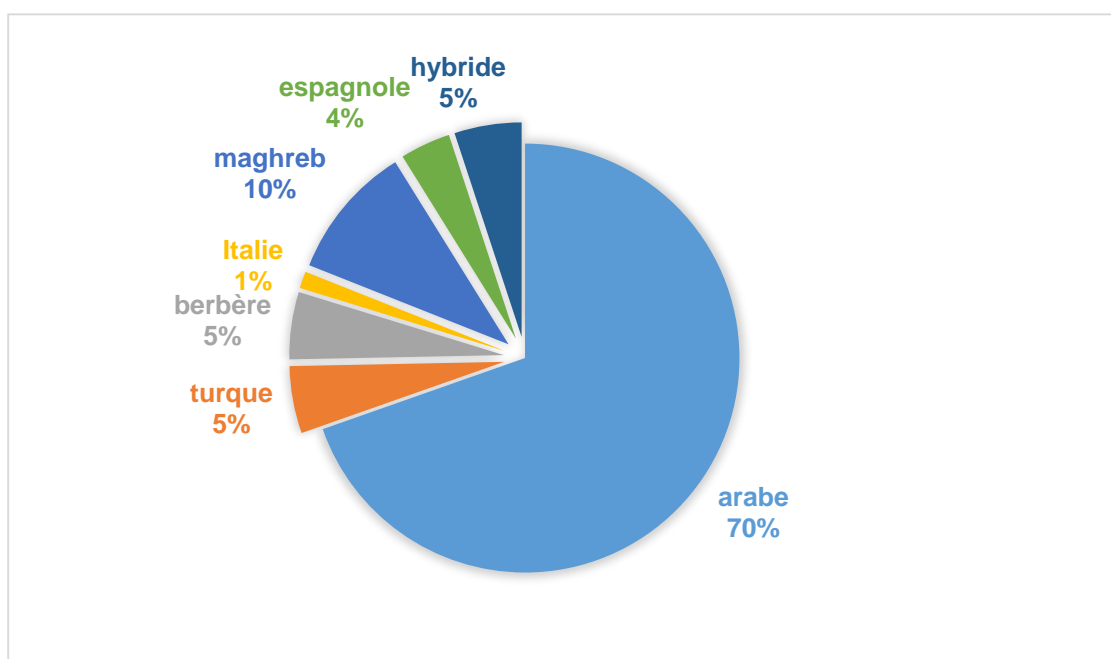


Schéma N°5 : pourcentage des noms selon l'origine linguistique

Le schéma N°5 représente l'origine des mots, nous remarquons :

- Les noms d'origine **berbère** avec un taux de 05 % soit 04 noms sur 64.
- Les noms d'origine **arabe** avec un taux De 69 % soit 55 noms sur 64.
- Les noms d'origine **turque** avec un taux de 05 % soit 04 noms Sur 64.
- Les noms d'origine **Maghreb** avec un taux de 10 % soit 08 noms sur 64.
- Les noms d'origine **espagnole** avec un taux de 04 % soit 03 noms sur 64.
- Les noms **hybrides** avec un taux de 05% soit 04 noms sur 64.

À travers l'analyse morphologique, le classement des noms de notre corpus est fait selon leurs origines. Nous les avons classés selon leurs aspects étymologiques. Dans cette partie, nous avons trouvé que la majorité des noms sont d'origine arabe avec un pourcentage soit 69 % (55 noms sur 64).

En conclusion, nous pouvons dire que l'aspect morphologique des noms de plats traditionnels algériens est assez riche et varié, La forme composée est la plus dominante avec un nombre de cinquante- trois (53) noms sur 64.

Nous relevons également la présence de plusieurs origines linguistique, cela est dû au passé historique de l'Algérie et du caractère plurilingue de ses habitants.

III. Analyse sémantique des noms de plats

- Classement des noms selon leur catégorie thématique :

Dans cette étape, nous allons essayer d'interpréter chacun des noms de plats qui constituent notre corpus et dévoiler à quelles catégories thématiques ces noms se réfèrent-ils.

Dans l'analyse sémantique de ce corpus, nous avons pu identifier plusieurs catégories de sens en relation avec l'ingrédient du plat, sa forme ou sa texture , l'outil de préparation et aux anthroponymes.

III.1. Les noms relatifs à l'ingrédient :

➤ La base slata :

Chlada : « Chlada » est un plat d'entrée, nommé « slata » aussi, dans le parler oranais.

- « Salade » de l'italien « insalata », qui signifie « mets salé »
- Le mot « chlada » n'existe que dans l'arabe algérien, précisément celui du Centre et de l'Est. Le mot « chlada » serait à l'origine « salata » ou encore « salta » comme il est porté dans certains dictionnaires de l'arabe classique

- Ce mot est connu en français sous le nom de « salade » ayant le même sens. Donc, le mot a gardé son sens premier dans l'arabe algérien, mais il a connu un deuxième sens en passant de la langue source (latin, italien) à la langue cible (l'arabe algérien), celui de « laitue » qui est une plante herbacée consommée crue.

- Les deuxièmes composants de la base « slata » sont :

SlataBatata :

Batata est la forme dialectale du mot arabe (batata) qui signifie pomme de terre.
(Reig,2008)

Slatat el khiar :

Elkhiar est la forme dialectale du mot arabe (khiar) qui signifie le concombre

Slatamechouiya :

Mechouiya est la forme dialectale du mot arabe (machoui) qui signifie grillé.
Il s'agit de poivrons et de piments grillés écrasé assaisonné d'huile d'olive.

➤ **La base Tadjine :**

Tadiine : nom masculin en arabe algérien. Il s'agit d'un plat en terre muni d'un couvercle conique pour cuire le ragout. (Dictionnaire le Robert) (consulté à 16 :57, le 21/06/2022)

Tadjinee lkhoukh :

« **Elkhoukh** » est la forme dialectale du mot arabe (khouch) qui signifie pêche. Il est appelé ainsi par rapport à la forme des boules de pommes de terre farcies à la viande hachée et qui ressemblent aux pêches.

Tadjine zitoun :

« **Zitoun** » : est la forme dialectale du mot arabe (zeiytoun) et qui signifie olives .
L'appellation est liée à l'ingrédient principal du plat, les olives.

Tadjine lahlou :

« **Lahlou** » est la forme dialectale de mot arabe (holw), qui signifie sucré.
Ce plat à base de fruits secs est sucré, d'où son appellation « lahlou » (sucré).

➤ **La base couscous :**

Couscous : Il désigne le nom d'un plat algérien à base de semoule de blé dur. Plat traditionnel composé de cette semoule cuite à la vapeur, accompagnée de viande et de légumes, le tout étant ensuite servi avec bouillon, harissa, boulettes de viande, merguez, etc.

- Selon le dictionnaire(المنجد في اللغة العربية المعاصرة)

كسكس: طحين من يتخذ طعا

Selon le dictionnaire des racines berbères, le mot couscous serait un dérivé de « keskesu » qui désigne le nom du plat selon le dialecte berbère.

Selon le même dictionnaire il y aurait une multitude de dérivations du mot « keseksu » utilisé dans le jargon culinaire algérien :

- « Seksek », « cribler » (nettoyer avec un crible), selon le dialecte des Touaregs, parler de l'Ahaggar.

- Skeskes « rouler le couscous » : selon le dialecte des ghadamsis, dialecte de Ghadamès (Libye).

Couscous belkhodra :

« Bel khodra » est une expression en arabe qui signifie « aux légumes. »

➤ **La base bourek :**

« Bourek » originaire d'Asie Centrale, s'est développé en Algérie sous l'empire Ottomane. Ce mot dérive de la langue turque « bôrek », qui désigne tout mets réalisé avec la pâte « yufka ».

Bourek la3djine :

La3djine, nom venant de la racine arabe qui signifie « La pâte ». (LE ROBERT, dictionnaire en ligne.) Il s'agit d'un feuilleté farci de forme d'un triangle ou d'un cigare.

III.2. Les noms relatifs à la couleur :

- **Loubia khedra :** (Haricots verts)

« Loubia » nom en arabe algérien qui signifie « haricot ».

« Khedra » est la couleur verte en arabe algérien.

- **Loubia beida :** (Haricots blancs)

« Beida » est la couleur blanche en arabe algérien.

- **Chorba hamra :**

Le mot « Chorba » viendrait du turc « *çorba* » qui veut dire « potage », « soupe ». En plus d'être originaire de La Turquie, on retrouve ce plat dans plusieurs pays dont l'Ouzbékistan, la Roumanie, la Moldavie, l'Asie Centrale et l'Afghanistan. La différence réside dans l'appellation et les recettes.

« **Hamra** » : est la couleur rouge en arabe algérien.

- **Chorba beida :**

Chorba : voir la définition précédente

Beida : voir la définition précédente

- **Chorba frik**

« **Frik** » : c'est du blé vert concassé que l'on fait cuire dans la soupe.

III.3. Nom relatif aux métiers :

- **Lkadi wejma3tou** :

Lkadi : mot en arabe algérien signifiant le juge.

Il s'agit d'un plat royal, à base de poulet et des œufs. Son nom signifie « le juge et sa cour », car le poulet représente le juge et les œufs, son entourage. « *El kadi ou jma3tou* » signifie « le juge et son entourage »⁸.

III.4. Noms relatifs aux lieux :

- **Chakhchoukha de Biskra** :

La Chakhchoukha de Biskra est une recette originaire de l'Est algérien et sa ville Biskra, est réputée pour ce plat traditionnel très succulent et savoureux.⁹

hosban kabyle (tikourbabine) :

Tikourbabine, *taeṣbant* (en kabyle tasahlite), ou *العصبان* (*al-'aṣbān*, en arabe bédjaoui est un plat traditionnel berbère algérien.

Ce plat est originaire de Kabylie en Algérie, dans l'aire comprise entre la vallée de la Soummam (Béjaïa) et la Kabylie de Collo.¹⁰

III.5. Les noms relatifs à diverses choses :

- **Ragout** :

Vient du mot gout il s'agit d'un plat composé de morceaux de viande et d légumes cuits dans une Sauce.

- **Rechta** :

Le mot « Rechta » viendrait du persan, « rista », et qui voudrait dire « fil ». C'est un plat de nouilles fines arrosées d'une sauce blanche et accompagnées de légumes, généralement des navets, et du poulet.

⁸ <https://fr.wikipedia.org>, (consulté le 21/06/2022 à 18 :37)

⁹ <https://cuisinezavecdejouza.fr/chakhchoukha-de-biskra/>

¹⁰ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tikourbabine>

Selon le dictionnaire étymologique des mots français venant de l'¹¹arabe, du turc et du persan, Georges A. Bertrand, « Rista =fil ». Le mot « rechta » serait en fait une symbolisation des pâtes qui composent ce plat (pâtes fines ressemblant à des fils).

- **Berkoukes** : (préfixe augmentatif + kukes) « couscous », en français dit : « couscous à gros grains » parler de Ouargla, Ghardaya.

- « Keskes » : ustensile, « seksu », « passoire pour faire cuire le couscous.

- « Sikuk », « couscous de blé, d'orge arrosé de petit-lait » selon le dialecte chleuh.¹²

- **Mloukhia** :

En Algérie, « mloukhia » est un plat à base de gombos cuits avec des légumes, de la viande bovine ou ovine en fonction des préférences et des traditions locales.

Le mot « mouloukhia » serait un dérivé du mot « mouloukia » avec le « k » remplacé par le « kh » emprunté aux Espagnols qui sont très proches du Maroc. La « moulloukia » signifiant la royauté a généré un plat royal. Ce dernier est différent d'une culture à une autre.

- **Doubara** : dubara, double, deux, dans le jeu du trictrac les joueurs prononcent presque toujours « دوار » « dewwara » ou « دويار » doubar ont le même sens (MOHAMMED BENCHENEB , 2014.p ;41).

- **dolma** : دولمه

Boulettes de viande hachée mêlée avec du riz (farce)egrecqu-une spécialité turco , (MOHAMMED BENCHENEB, 2014,p ;41)

- **zviti** : Le zviti, zfiti, z`fiti, batot ou slata mehras, à Bou Saâda, est une entrée traditionnelle algérienne spécifique à cette ville mais largement répandue dans l'oasis de Bou Saâda, à M`sila et dans les petites villes de Romana, El Allig¹³.

¹¹Fatima Zohra Harig Benmostefa ,Université Mohamed Ben Ahmed Oran2/Aleph. Langues, médias et sociétés Vol. 9 (1) mars 2022« Lexique et identité culturelle de la gastronomie Algérienne d'expression française »

¹²Haddadou, M. A. (2007). Dictionnaire des racines berbères communes, suivi d'un index français-berbère des termes relevés. Algérie : Haut-Commissariat de l'Amazighité .

¹³ <https://www.encyclopedie.fr/definition/Zviti>

- **Hrira :**

La *harira* (en arabe : حريرة, *ḥrīrah*, ⵜⴰⴳⴷⴰⵏⵜ en berbère, appelée *hrira* en Algérie, *bufertuna* à Rabat) est une soupe traditionnelle du Maroc et de l'ouest de l'Algérie d'origine andalouse. Elle est constituée de tomates, de légumes, de viande et d'oignon.¹⁴

- **Chtitha :**

Le mot « chtitha » vient du mot arabe « chtih » qui signifie danser car dans ce plat épicé, il est si piquant qu'il vous fera danser.

IV. Analyse statistique :

Après avoir réalisé une analyse sémantique des noms propres des plats traditionnels algériens qui font l'objet de notre recherche, nous avons pu constater que ces noms sont classés par séries thématiques.

Pour savoir quelle est la série la plus dominante, qui a donné naissance aux différents noms propres de plats traditionnels algériens, nous avons illustré le diagramme suivant :

15

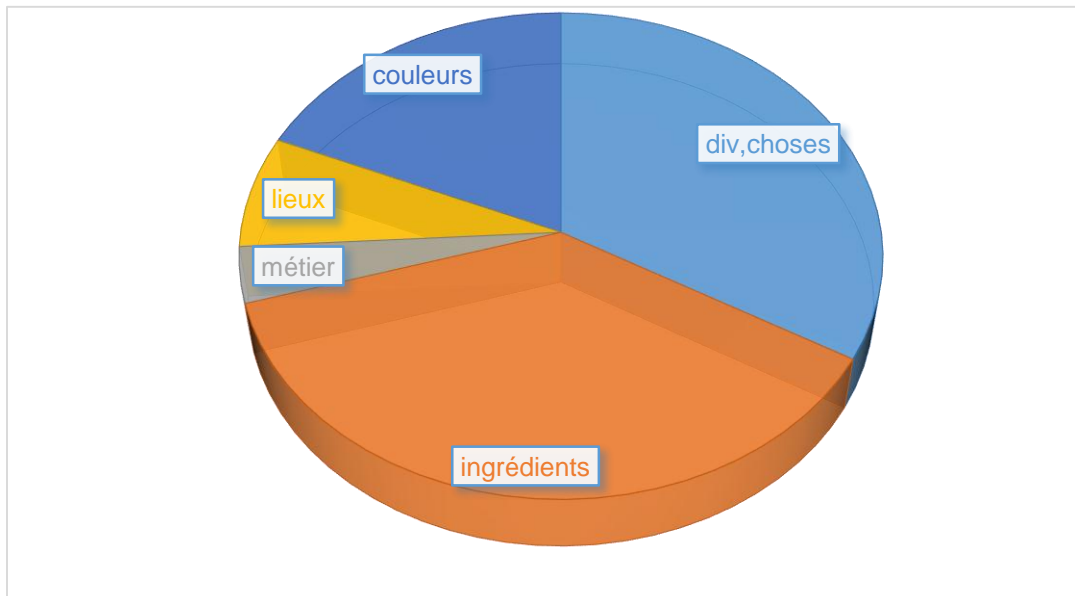


Figure 01 : schéma représentatif des catégories thématiques des noms.

¹⁴<https://fr.wikipedia.org/wiki/Harira>

¹⁵ Dictionnaire MOHAMMED BENCHENEB, 2014, p ;41.

Il ressort ainsi de cette analyse la catégorisation suivante :

IV.1. Catégorie thématique relative à l'ingrédient composant du plat

La catégorie des noms propres de plats traditionnels algériens liés aux ingrédients est en position première avec un nombre de 10 noms.

Les noms qui appartiennent à la catégorie renvoyant à l'ingrédient sont formés à partir du nom 'un ingrédient, c'est à dire que le nom d'un plat peut tirer son appellation par rapport à son ingrédient principal.

On observe que quatre (04) noms de plats sont formés à base de l'ingrédient « salata », qui signifie « salade », trois (03) noms à base de l'ingrédient taam qui signifie « couscous», un (01) nom à base de l'ingrédient bourek et trois (03) à base de tadjine .

IV.2. Catégorie thématique relative à la couleur :

Cette catégorie relative à la couleur vient en deuxième position, avec un nombre de huit (08) noms.

On observe la répétition des couleurs suivantes :

La couleur « beida » qui signifie blanche, quatre fois.

La couleur « hamra » qui signifie, rouge quatre fois.

IV.3. Catégorie thématique relative au métier et des lieux

On a retrouvé un nom relatif à un métier, « lkadi » (le juge) et cinq (05) noms relatifs aux lieux.

IV.4. Catégorie thématique relative à diverses choses :

Cette catégorie vient en dernière position, elle représente un nombre de douze (12) noms sur un total de soixante-quatre (64) noms propres de plats.

Conclusion générale

L'objectif de cette recherche était de déterminer les caractéristiques morphologiques et sémantiques des noms de plats traditionnels algériens, et de chercher l'origine linguistique, la forme lexicale et la signification de ces noms propres.

Nous avons opté d'abord, pour une approche morphologique dans laquelle nous avons classé les noms selon leurs formes à savoir, noms formés par dérivation, noms simples, noms composés, ainsi que la catégorie grammaticale à laquelle appartiennent ces noms. Les noms composés sont les plus fréquents avec un nombre de 39 sur 64, les noms simples sont en nombre de 25 sur 64.

Ensuite, dans la partie consacrée à la recherche de l'origine linguistique des noms propres de plats traditionnels algériens, nous avons relevé que la plupart des noms étudiés tirent leur origine de la langue arabe avec un nombre de 60 noms sur un total de 80 noms propres, mais il faut également souligner que l'origine de quelques noms propres provient d'autres langues telles : le berbère, le turc, les langues maghrébines, l'italien et l'espagnol.

L'analyse sémantique nous a amenés à étudier tous les noms de notre corpus afin de dégager la signification de chaque nom, cela nous a permis de classer les noms selon la thématique à laquelle ils appartiennent. Ces derniers ont un sens partagé et compris par les habitants des différentes régions entre l'EST, l'OUEST, LE SUD et au CENTR du pays.

L'art culinaire est une forme de l'identité culturelle d'un pays. La cuisine algérienne avec ses plats variés et leurs noms particuliers témoignent de la richesse culturelle et du patrimoine national répandu sur tout le territoire national.

Dans ce présent travail, nous avons cherché à expliquer les traits spécifiques du lexique gastronomique algérien. Notre analyse, fondée sur des mots, locutions et expressions imagées tirés d'un recueil de revues de cuisine, révèle que le lexique culinaire de l'Algérien se nourrit d'un éventail de termes précis, de mots dérivés et composés, d'adjectifs et de figures de style qui contribuent à la richesse de ce champ lexical qui est, en même temps, un champ métaphorique du fait qu'il est la source d'un nombre énorme d'expressions imagées.

« La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes et les femmes pour le plaisir des autres » Bernard Loiseau.

Bibliographie

Bibliographie :

Dictionnaires :

- DUBOIS J., 2001, Dictionnaire de la linguistique, Paris : Rue du Montpamasse.
- REIG D., 2008, Dictionnaire arabe- français, Larousse.
- MOUNIN. G, 1974, Dictionnaire de la linguistique, Presses universitaires de France.
- CHERIGUEN.F, 2005, Régularité et variation dans l'anthroponyme algérienne (version Électronique)
- DUBOIS. J, 1994, Dictionnaire de la linguistique et des sciences du langage, Paris, p311.
- MATHIEU -ROSAY, J., Dictionnaire étymologique ,France, (coll. Marabout Services).1989 .p28.
- معلوف ل.(2009) المنجد في اللغة العربية المعاصرة (المطبعة الكاثوليكية)بيروت المعاجم والقواميس. Z.Libraryhttps://www.google.com/search?q=z+library+site:z-lib.org&sa=X&ved=2ahUKEwiByIDYqN34AhWt_7sIHVHPBpMQrAN6BAgZEAE&biw=1366&bih=625 (consulté le 01/05/2022 à 21 :15 h)

Thèses et mémoire :

- YERMECHE O., 2008, Les anthroponymes Algériens : Etude morphologique, lexico sémantique et sociolinguistique, Thèse de doctorat soutenue à l'Université de Mostaganem, sous la direction de CHERIGUEN.F.
- Louasli, Nadjette; Bessai, Bachir (encadreur) (2021)Université de Bejaia « La préservation du patrimoine gastronomique Algérien, levier pour le développement du tourisme durable »Ratiba BAOUALI/ BAZIZ AMEL /Ali HADJIEDJ

Sitographie

- <https://www.dzairdaily.com/cuisine-voici-histoire-origine-couscous-algerie/>
- FABRE P., « Théorie du nom propre et recherche onomastique », Cahiers de praxématique [En ligne]. N°08 (1987) : <http://journals.openedition.org/praxematique/1383>

Bibliographie

- <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/prenom/LAROUSSE> P, AUGÉ, Essais de sémiotique du nom propre et du texte *ibid.*
- <https://www.universalis.fr/encyclopedie>
- CISLARU G., « Le pseudonyme, nom ou discours? Sur : <https://journals.openedition.org> (consulté le 05/05/2022 à 22 :36 h)
- <https://www.librinova.com> (Consulté le 20/06/2022 à 23 :35 h).

Ouvrages :

- **zahida Lahoubi Mekouar**, « **Gastronomie Algérienne** » ; Editions Maison des livres .2002
- MOHAMMED BENCHENEB , « Mots Turks et Persans dans le parler Algérien »,Thala Edition , Alger.2014.p.21.p25.p41.

Articles :

- Fatima Zohra Harig Benmostefa ,Université Mohamed Ben Ahmed Oran2/Aleph. Langues, médias et sociétés Vol. 9 (1) mars 2022« Lexique et identité culturelle de la gastronomie Algérienne d'expression française »
 - « Le patrimoine culinaire algérien aussi séculaire qu'inépuisable »
<https://www.aps.dz/culture/134168-le-patrimoine-culinaire-algerien-aussi-seculaire-qu-inepuisable> (consulté le 04/03/2022 à 10:26h)
- Abbas , K., & Attika , Y. (2010). la variation dans le contexte. Algérien, enjeux linguistique, socioculturel et didactique. Cahiers De Sociolinguistiques, (15).

Annexe

Annexe



Annexe



Annexe



Table des matières

Dédicace

Remerciements

Introduction générale

Chapitre 1 :Cadre théorique définition des concepts clés de la recherche.....	.06.
I. Bref histoire sur la gastronomie Algérienne	10
I.1. Intégration grammaticale du genre et du nombre	12
I.2. Intégration sémantique	12
I.3. Termes utilisés dans la cuisine algérien	13
II. Quelques définitions.....	14
II.1.La morphologie	15
II.2.La sémantique	16
II.3.L'onosmatique	18

Chapitre2 : Analyse du corpus

I. Classification des noms selon leurs catégories grammaticales	20
I.1. Les noms simple	22
I.2. Les noms composés.....	24
I.2.1. Les noms composés a deux termes liés avec la préposition « b».....	26
I.2.2.Les noms composés à trois composants	28
V. Classement des noms selon l'origine linguistique	30
II.1. Les hybrides.....	32
III. Analyse sémantique	30
III.1. Les noms relatifs à l'ingrédient	33
III.2. les noms relatifs à la couleur	35
III.3. Nom relatif aux métiers	36
III.4. Noms relatifs aux lieux	36
III.5. Les noms relatifs à diverses choses	36

Annexe

IV. Analyse statistique	38
IV.1. Catégorie thématique relative à l'ingrédient composant de plat.....	39
IV.2. Catégorie thématique relative à la couleur	39
IV.3. Catégorie thématique relative au métier et des lieux.....	39
IV.4. Catégorie thématique relative à diverses choses.....	39
Conclusion générale.....	40
Bibliographie.....	42
Annexe.....	46