in: Adriana Costăchescu / Cecilia Mihaela Popescu (Hrsg.):
Hommages offerts à Maria Iliescu, Craiova : Editura Universitaria 2017, S.163-173

QUAND LES CHEFS CUISINIERS SE METTENT À FAIRE DE LA POÉSIE

Eva LAVRIC
Institut für Romanistik,
Universität Innsbruck
eva.lavric@uibk.ac.at

ABSTRACT
This paper presents French restaurant menus, analysing them from a linguistic and, more particularly, a poetic point of view. Most great chefs have an artistic and creative side which goes beyond the culinary tradition and is expressed through the way they name and describe their food. The restaurant menu creates a relationship between chefs and their guests through poetic and rhetorical means such as metaphors, allusions, riddles, personalisation and confessions. All these strategies are intended to establish a connection by means of their artistic reception and, at the same time, a kind of mutual understanding confirming the status of an 'initiated' person who is granted this status by virtue of coming to the restaurant.

Key words: *French cuisine, restaurants menus, poetic strategies, relationship chef-guests*

1. Introduction

« Il existe, dans un menu bien composé, une sorte d'harmonie naturelle faite de la valeur propre de chaque syllabe, une sorte de chant intérieur des mots, comme, – toute proportion gardée –, il en existe dans les beaux vers » (Escoffier 1922/ 1996, cité d'après Rossette 2013: 1).

Nous nous proposons, dans cette contribution à l'occasion du 90e anniversaire de Maria Iliescu, d'agir tant sur ses papilles gustatives que sur son intellect et son sens esthétique. Hatty est en effet elle-même comme un mets exquis, un plat *de grande cuisine bourgeoise*. A défaut de pouvoir lui envoyer par ce médium en papier le menu dégustation qu'elle mérite, nous lui ferons déguster les merveilles des cartes de restaurants gastronomiques français à travers leur aspect linguistique et, surtout, poétique. La plupart des grands chefs cultivent en effet, à côté de la tradition culinaire, une veine artistique et créative qui s'exprime à travers leurs intitulés culinaires.

Dupuy (2009 : 27) souligne le « statut ambigu des grands chefs entre artisans et artistes » : en tant qu'artisan, le chef se doit de dominer et de respecter les traditions ; mais en tant qu'artiste, il est tenu d'innover, de faire preuve de créativité, de se démarquer de ses concurrents par son style personnel. On peut donc étudier les procédés stylistiques et innovants grâce auxquels les éléments descriptifs de la carte se placent à la hauteur des mets exquis qu'ils décrivent.

Dans et à travers la carte, cependant, il n'y pas que la description et la qualité des plats qui sont en jeu, il y a également le rapport qui s'établit entre le chef, expert en science gastronomique, si ce n'est grand-prêtre du goût et des saveurs, et les profanes qui accourent à son temple pour se faire initier. C'est pourquoi nous relèverons tout spécialement les procédés destinés à créer une connivence entre le cuisinier et les convives – métaphores, allusions, énigmes, personnalisation, confidences – connivence qui confirme ce statut d'initié qui s'acquiert à travers la visite au restaurant gastronomique.

Pour bien cibler un maximum de raffinement, nous n'avons pas lésiné sur le corpus, qui ne comprend rien de moins que les cartes des meilleurs restaurants recensés par le Guide Gault & Millau France 2015 (de 2 à 5 toques, et répartis sur toute la France).[1]

2. Les noms de menus : évocation et allusion

Le premier lieu d'expression de la personnalité et de la créativité du chef sont les noms des menus spéciaux. La plupart y recherchent l'originalité, l'évocation, voire la poésie. Le plus innovateur et intellectuel dans notre corpus est Jean-Paul Abadie (n° 23, 5 toques) avec ses menus *délir's d'initiés – apparente simplicité – refus de superflu[s]* et *Précis d'Amphi*. *Délir's d'initiés* est un jeu de mots avec *délits d'initiés* ; ce n'est pourtant pas l'allusion au monde de la finance qui compte ici, c'est l'idée d'initiation – à la cuisine gastronomique. Les deux titres suivants, *apparente simplicité* et *refus de superflu[s]* jouent l'essentialisme, la savante simplicité qui constitue le summum du raffinement.[2] Et le *Précis d'Amphi* nous paraît être une variation métaphorique et humoristique de la même idée, puisqu'un précis universitaire devrait contenir l'essentiel du cours auquel il se rapporte ; mais c'est également un jeu avec le nom du restaurant, *l'Amphytrion*.[3]

---

[1] Voir la liste en annexe, à laquelle renvoient les nombres qui suivent chaque exemple. Tous les sites ont été consultés en septembre 2015. Merci à Eva-Maria Kirschner d'avoir réuni ce corpus pour nous. Dans les exemples, c'est nous qui soulignons.

[2] Le maître de cette idéologie du dépouillement, c'est bien Paul Bocuse, qui n'affiche, pour tout programme, sur sa carte, qu'une citation de Vincent Van-Gogh : *Comme il est difficile d'être simple*.(http://www.bocuse.fr/upload/File/auberge/carte-menu-paul-bocuse/UK_01-MENU_ GRANDE_TRADITION.pdf, consulté le 15/09/2016).

[3] Bien des interprétations d'allusions sophistiquées de notre corpus nous ont été suggérées par Sylvain Farge. Merci !

3. Les intitulés de plats[4] : poésie, clins d'œil, initiation et confidences

C'est dans les intitulés culinaires que le style personnel et la créativité linguistique du chef s'expriment avant tout, et les procédés employés constituent toute une rhétorique (cf. Dupuy 2009) – voire une poétique, car il n'est pas faux de dire que « le titre gastronomique français se présente […] comme un exercice de style » (Rossette 2013 : 13). Nous ne décrirons pas ici l'ensemble des procédés de valorisation mis en œuvre dans les intitulés de plats – ce que nous avons fait dans nos contributions (Lavric 2009 et sous presse), mais nous nous concentrerons sur les exemples « marqués », ceux qui témoignent tout particulièrement de la volonté de style et de créativité du chef, comme aussi de son désir d'instaurer un rapport d'amitié avec les convives.

La carte du restaurant gastronomique constitue en effet un cadre dans lequel il s'agit d'informer le client, mais aussi de le séduire, de séduire non seulement son palais, mais également son esprit.

Cette carte est, bien évidemment, un lieu d'affirmation de l'expertise du chef, qui s'érige en autorité de ce domaine qu'il contribue à construire. Pourtant, les clients qui accourent en profanes à un lieu d'initiation sont souvent des « amateurs éclairés », qui possèdent ou croient posséder eux-mêmes un très haut niveau d'expertise. Et quoi qu'il en soit, le piédestal sur lequel se positionne le grand chef ne lui vaudra l'admiration et l'attachement de ses clients que s'il consent à en descendre, ou mieux encore, s'il réussit à donner au client l'impression qu'il l'élève au même rang que lui. Nous nous pencherons donc sur tous les moyens linguistiques à travers lesquels le chef cherche à créer ce lien personnel et chaleureux qui fera de la soirée passée au restaurant gastronomique une visite chez des amis.

3.1. *Les jeux du rythme dans les plats « slash »*

La structure traditionnelle des noms de plats étant assez compliquée, le décryptage n'en est pas toujours facile, et la syntaxe, bien qu'elle soit uniquement nominale, peut atteindre un certain degré de difficulté par le fait de l'hypotaxe. C'est pourquoi une tendance « moderne » simplifie le modèle « classique » en recourant à la parataxe (en général asyndétique), ce que Kauffer 2015 a appelé les « plats slash » : [5]

(1) Chocolat noir / citron vert / sorbet yuzu (1)

(2) Le Renouveau : Eau de parmesan aux herbes sauvages / Légumes croquants / Emulsion parmesan et romarin (21)

[4] On trouve, dans la littérature spécialisée, les termes de *nom de plat, titre de plat, intitulé de plat, intitulé de mets, intitulé culinaire*.

[5] Voir Kauffer 2015 « forme réduite » ; voir aussi Dupuy (2009 : 26-27).

La parataxe dans ces exemples apporte un certain laconisme, une élégance sobre, très « zen ».

Poétiquement parlant, la nouvelle syntaxe « slash » fait ressortir le rythme de la désignation, qui devient plus visible, plus important, plus coupé – comme dans un vers ; voir les exemples suivants, où nous avons marqué le rythme par des blancs et compté les syllabes :

(3)	Chocolat noir et épices douces (15)	(4-4)
(4)	Fraîcheur verveine, potimarron, orange, pomelo (15)	(4-4-3-3)
(5)	Figue chaude, biscuit imbibé, confit de vin cuit (15)	(4-5-5)
(6)	Langoustines marinées, nem de gambas mentholé, fenouil confit, nage crémeuse (3)	(6-7 4-5)
(7)	Homard bleu servi tiède, tranche de courgette à l'anis vert, légumes en condiment à l'ail confit (19)	(6-8 10)

Nous découvrons des rythmes en trois et en quatre temps très élaborés et très équilibrés, avec quelquefois une sorte de chute à la fin, c'est-à-dire un dernier groupe rythmique plus court que les autres :

(8)	Foie gras de canard en terrine, artichaut cuit et en salade, amandes et thé (19)	(8-8-4)
(9)	Langoustines rôties, fenouil en fine purée et cru, jus vert (19)	(6-8-2)

3.2. *Métaphores et autres moyens poétiques*

La répartition traditionnelle des rôles est brisée ou du moins égratignée là où le chef abandonne délibérément le mode de l'information, pour se transformer en poète, en magicien verbal, déclenchant ainsi une approche de lecture différente. Il est intéressant d'examiner les métaphores préférées des chefs, qui évoquent les arts plastiques, la poésie des saisons, voire la linguistique. Voici quelques échantillons des métaphores vives, plus ou moins créatives, dont les chefs ornent leurs menus pour souligner leur originalité et créer un rapport de réception différent de ce texte qui n'est pas une simple liste de plats.

En tant que linguiste, on est agréablement surpris de découvrir dans le menu de Jean-Luc Rabanel (n° 21, 5 toques) un certain nombre de métaphores linguistiques, voire glottodidactiques :

(10) Pom, Pom, Pom, Pomme : *Déclinaison* autour de la Pomme Verte… (21)

(11) Une *ponctuation* de créations et de *touches* de goût du Chef Jean-Luc RABANEL
7 *touches* de goût (21)

(12) « Menu Emotions »
Une immersion totale au cœur de l'univers gourmand du Chef Jean-Luc RABANEL
9 *touches* de goût (21)[6]

[6] On nous pardonnera d'avoir glissé ici, parmi les intitulés de plats, une description de menu.

Mais, le terme de *touche* le suggère déjà, la peinture elle aussi est à l'honneur, surtout pour souligner l'impression de finesse et de légèreté (donc, plutôt aquarelle que peinture à l'huile) :

(13) Maigre du Golf[e] de Gascogne
Servi Minute Mi-Fumé
Risotto *Aquarello* à l'*Encre* de Seiche et Jus Safrané (9)

Pour convier l'idée de finesse et de légèreté, de subtilité et de douceur associée aux fines saveurs créées par le chef, les métaphores vont du jardin à l'informatique en passant par la philosophie, les fleurs et leurs parfums transportés par la brise, les phénomènes atmosphériques fugitifs comme le vent. Il ne s'agit plus seulement de décrire le plat, mais bien plutôt de faire rêver les convives :

(14) CABILLAUD *une transparence de fleurs et d'aromatiques*
Bouillon mousseux à la sauge ananas, brandade *légère*
Soubressade et raisins blonds
Légumes croquants et tétragone (17)

(15) Sphère chocolat noir *sur une idée d'un "Mon Chéri"* en chaud – froid (11)

(16) Emincé de côte de bœuf de Galice maturé « cuit Josper », moussaka des joues
en longue cuisson, *surprise* d'aubergine *virtuelle* (25)

(17) *Tourbillon de Douceurs*
La Mangue en Mousse, Chips, Sorbet et Raviole,
Le Chocolat et Passion (9)

(18) Sphère de Fraise Crémeux
Eclosion de Pétales Chocolatées
Citron Verveine, Jus de Fraise Lacté (9)

(19) LA CUISSE
MIJOTÉE DANS UN GOÛTEUX BOUILLON AUX ESSENCES SYLVESTRES
SERVIE DÉSOSSÉE, *UNE PARURE D'AUTOMNE* (13)

3.3. *Allusions*

On découvre également, bien cachées dans les cartes de la grande gastronomie, des références littéraires et musicales[7]. Ces images arrivent en surprise, et on apprécie d'autant plus le clin d'œil du chef, son humour, le plaisir qu'il nous donne de découvrir et de décrypter ces petites merveilles qui préfigurent les merveilles du palais :

(20) *Coquillages et crustacés sur la vague abandonnée…* (25)
(21) Les Viandes, volailles et abats :
"Sans mot dire, doucement....
à pas de velours, l'automne s'installe..." (8)

[7] Pour ce genre d'allusions, voir l'article de Farge sous presse.

Le premier exemple est une allusion à une chanson de Brigitte Bardot,[8] le deuxième à une berceuse.[9] Pour une allusion musicale classique, il convient de reprendre l'exemple (10) ci-dessus, dans lequel on pourrait voir, avec un peu d'imagination, une allusion aux premières notes de la cinquième symphonie de Beethoven :

(22) *Pom, Pom, Pom, Pomme* : Déclinaison autour de la Pomme Verte… (21)

Dupuy (2009) décrit très bien l'attitude du chef qui s'exprime dans ce genre d'exemples :

> « Intriguer le convive, solliciter non seulement ses sens mais son esprit, […] proposer au convive une aventure totale, sensuelle mais aussi intellectuelle. […]
> Les mets sont à la fois des devinettes, des poèmes, des musiques… ils ont aussi le mystère et l'évidence miraculeuse des énigmes » (Dupuy 2009 : 23-24).

3.4. *Mystères et énigmes*

C'est donc un élément de poétique que ce vague qui s'insinue dans la carte à travers certains intitulés, qui recourent à l'évocation ou tout simplement au mystère :

(23) *Pause Provençale Selon* Edouard Loubet (22)

(24) *l'imprévu*
autour d'un fruit (23)

(25) *Coup de fusil du moment* (6)

Le dernier exemple est particulièrement évocateur : on visualise bien le chef qui, à l'aube, se transforme en chasseur et parcourt les bois pour remplir les assiettes de ses clients. Tous ces intitulés de plats ont ceci en commun qu'ils ne décrivent pour ainsi dire rien, ou tout au plus le type général de plat, dessert ou gibier, et quelquefois encore moins. Le chef s'assure ainsi une certaine flexibilité, qui lui permettra de suivre des inspirations soudaines lorsqu'il fera ses courses. Certains chefs traduisent cela par une mention *en fonction du marché*, d'autres prennent la peine d'inventer des désignations originales comme celles que nous venons de déguster.

Pour le client, ces noms de plats-là allient la poésie et le mystère, combinés à l'idée de l'autorité du chef, à qui il faut bien faire confiance lorsqu'on s'aventure dans son royaume. Mais ils sont importants également pour le rapport qui s'établit entre le cuisinier et le convive, qui bascule ici clairement vers le rapport qu'entretient un artiste avec son

---

[8] « La madrague », voir p. ex. https://www.youtube.com/watch?v=X2DNf3Zrofs, consulté le 20/09/2016.

[9] « Doucement s'en va le jour », voir p. ex. http://www.petitestetes.com/comptines/paroles-de-comptines-en-francais/paroles-doucement-sen-va-le-jour. html (25/01/2016).

public. Le message est clair : déguster ces mets, c'est la même chose que lire des poésies ou écouter de la musique. Le rapport se fait ludique, aussi, puisque les allusions et les énigmes créent une certaine complicité entre celui qui écrit et celui qui lit, celui qui prépare et celui qui déguste.

3.5. *Le chef irrévérencieux*

Un seul chef – Gilles Goujon, n° 25 – joue une carte très osée. Son menu *Air de fête en Corbières* porte comme sous-titre *Confiance et plaisirs canaille* : il faut donc s'attendre à l'inattendu, au non conventionnel, mais on peut faire confiance au chef. Et tout au long de la carte, on perçoit des notes délibérément irrévérencieuses :

(26) Casse croûte *complètement marteau* (25)

(27) *J'en pince pour* cette purée de pomme de terre au beurre de homard
La pince à la poêle, un jus à la tomate aux olives Lucques de Bize (25)

(28) Chaud froid *canaille* de thon rouge de Méditerranée
sur une fine tranche de pain cramat, tête de veau gribiche,
sorbet tomate basilic et réduction de chichoumey (25)

Cette désinvolture rompt le sérieux de la gastronomie de luxe en se permettant des mots d'argot : *marteau, canaille, en pincer pour*. Ces termes ne sont pas choisis au hasard, puisqu'ils contribuent à des jeux de mots (le *marteau* qui *casse* la *croûte*; *j'en pince pour… la pince à la poêle* pour parler d'un homard). On trouve également des allusions, voire une touche d'ironie, puisque les exemples 16 (*surprise d'aubergine virtuelle*) et 20 (*coquillages et crustacés sur la vague abandonnée*) ci-dessus sont également du même chef.

Le dernier exemple que nous citerons est clairement une énigme :

(29) *Pour celui que je préfère…*
« Tête à queue » pommes rôties, cèpes grillés, *vos doigts y pourvoiront* (25)

Il s'explique si on tient compte de l'intitulé du menu entier. En voici l'explication avancée par Sylvain Farge :

> « Je pense, comme c'est dans le *Menu Homard*, qu'il s'agit de la manière de présenter le homard, sûrement en rond, la queue au niveau de la tête : ceci expliquerait du coup pour celui que je préfère, manière de dire que c'est la préparation préférée du restaurateur, d'une part, et vos doigts y pourvoiront, car le homard, on le mange avec les doigts s'il n'est pas décortiqué. » (communication personnelle)

C'est surtout la référence explicite aux doigts qui touchent la nourriture qui constitue une transgression consciente, la rupture d'un tabou.

Du point de vue linguistique, ces procédés de l'irrévérence, de la désinvolture, correspondent à la descente du piédestal, au chef qui peut se permettre une certaine familiarité et un certain clin d'œil car sa légitimité – il n'a pas moins de cinq toques – ne risque pas d'être mise en cause.

3.6. *Personnes évoquées – confidences et connivence*

Là où le chef travaille sur sa relation personnelle avec le client, il le fait souvent, et de manière plus ou moins explicite, à travers les personnes évoquées dans la carte : maîtres et modèles, fournisseurs et collaborateurs, mais surtout les ancêtres et la famille. Ces personnes peuplent l'entourage du chef, son passé et son imaginaire. Ils évoquent le monde dans lequel il se meut, un monde que le client commence à entrevoir à travers ces références ; cela peut aller, d'ailleurs, du « name dropping » jusqu'aux confidences les plus intimes.

Cette personnalisation de la carte joue un rôle important pour le lien émotionnel qui se crée avec le chef à travers la visite dans son restaurant. Il ne s'agit pas que de consommer un produit – fût-il d'excellente qualité – mais bien d'entrer dans un univers exquis et intime dans lequel le convive a l'honneur d'être admis.

En conclusion nous citerons un menu linguistiquement exceptionnel, qui joue sur toutes les gammes classiques tout en les transgressant allégrement, y mêlant verbes conjugués, phrases narratives, évaluations personnelles, évocations poétiques : le traditionnel menu de restaurant revu, corrigé et réinventé.

L'auteur de ce menu qui jette par-dessus bord toutes les conventions, Gérald Passedat (n° 18, 4 toques), est en effet un véritable poète, parfaitement conscient des correspondances qui peuvent s'établir entre le raffinement d'un menu et le raffinement linguistique de sa description.

(30) Gérald Passedat – Le Petit Nice, Marseille, 4 toques (n° 18)

DEUXIÈME PALIER

Le Loup Lucie Passedat
(la pierre angulaire de ma cuisine. Mon premier plat en l'honneur de ma grand-mère).
Grâce à la pêche de Félix et Gros Louis.

La Daurade Nia
(ou le denti selon l'arrivage. De ma tante, j'ai percé un long secret de braisage pour ce jus. Le poisson est juste grillé, puis cuit lentement.
Intensité des sucs et de la chair).
Grâce à la pêche d'Alain.

Le Poisson Entier
(pagre, pageot, canthe, chapon galinette… La mâche de ses chairs est sublimée selon mon envie, par une cuisson marquée, suc de fenouil ou une cuisson au gros sel, bouillon clair fumé).
Grâce à la pêche des deux Georges.

Le Rouget de Roche
(en cru, en nage d'anis étoilé, en entier. Il est la mer, la roche, la Méditerranée).
Grâce à la pêche de Henry.

Le Homard Abyssal
(cuisson nacrée dans sa coque, accompagné de son bouillon gingembré au secret du Bateau Corsaire).
Grâce au Bateau Corsaire.

Le terme de *palier* que Passedat adopte pour ses menus est une allusion à sa grande passion, la plongée sous-marine[10], et le fait qu'il y ait plusieurs paliers indique des plongées très profondes, des immersions complètes dans cet élément à part que constituent les goûts et les saveurs.

C'est pour le Deuxième Palier, et donc pour ses plats les plus exquis, que Gérald Passedat réserve toute sa virtuosité linguistique. C'est là qu'il investit tout son poids d'interventions personnelles, à la première personne (tout à fait inusitée dans les cartes, sauf peut-être pour l'un ou l'autre possessif), et de confidences culinaires intimes, si bien que chaque intitulé raconte une petite histoire personnelle[11]. Les poissons, par exemple, sont tous identifiés à travers le nom du pêcheur ou du bateau de pêche : ainsi le chef affirme son appartenance à la communauté marine de Marseille. Le client qui lit ce menu et reçoit ces confidences se sent propulsé au rang d'ami, de parent, d'intime de la famille. La virtuosité du chef s'exprime à travers la référence à la grand-mère et à la tante (1er et 2e plat), qui l'ont initié aux secrets (1er et 5e plat) de la cuisine, à travers l'allusion à son bon plaisir et à ses inspirations soudaines (3e plat), à travers ses évocations poétiques et sensuelles (2e, 3e, 4e et 5e plat), et finalement à travers la rime et les alexandrins qui marquent la description du 4e plat (*Le Rouget de Roche*).

Qui ne succomberait pas à cet art culinaire du verbe, à la poésie sensuelle de cette cuisine ?

4. Conclusion

Ces moyens linguistiques exceptionnels brisent le cadre traditionnel de la carte comme moyen d'information, ils donnent lieu à un mode de réception poétique et quelquefois ludique. Ils constituent une sorte de clin d'œil au client, tout comme les références aux personnes qui peuplent le monde du chef et que le client apprend à connaître à travers les évocations qui se retrouvent dans les intitulés de plats. A ne pas oublier les jeux avec l'énonciation, dans lesquels la première personne apparaît aux points cruciaux du menu, ce qui peut aller jusqu'aux confidences personnelles, là où le client se transforme en initié, en proche, en ami de la famille. La noblesse de l'acte gastronomique est ainsi reportée sur ceux qui savent apprécier les mets exquis par lesquels le chef a su traduire ses sensations les plus intimes.

Nous terminerons par un petit montage poétique réalisé à partir de la carte de Gérald Passedat :

[10] Merci à Maxime Michaut pour cette indication.
[11] C'est le « storytelling » repéré par Dupuy 2012 : 107-108.

Intensité des sucs et de la chair
La mâche de ses chairs est sublimée
Il est la mer, la roche, la Méditerranée

BIBLIOGRAFIE

Dupuy, Jean-Philippe (2009), « Rhétorique du menu gastronomique », in *Communication & langages* 160 : 19 – 33

Dupuy, Jean-Philippe (2012), « *Colors of caviar*: le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique », in *Sociétés & Représentations* 34 : 99 – 111

Escoffier, Auguste (1922/1996), *Le livre des menus. Complément indispensable du guide culinaire*, Paris : Éditions du Félin

Farge, Sylvain (sous presse), « Le discours végétal des chefs. Vers une nouvelle légitimité ? », in Kauffer, Maurice / Keromnes, Yvon (éds.), *La gastronomie à l'ère numérique, Actes des Journées d'étude, ATILF, Nancy, 3.-4.12.2015*

Kauffer, Maurice (2015), « Le discours gastronomique en français et en allemand : complexité des désignations et des groupes nominaux », in: Lavric, Eva / Pöckl, Wolfgang (éds.), *Comparatio delectat II*, Frankfurt/M. et al. : Peter Lang, 257 – 271

Lavric, Eva (2009), « Gastronomastics : Towards a rhetoric of dish names on restaurant menus », in Lavric, Eva / Konzett, Carmen (éds.), *Food and Language. Sprache und Essen*, Frankfurt/M. et al. : Peter Lang, 29 – 42

Lavric, Eva (sous presse), « Pour une poétique des intitulés de plats français », in Kauffer, Maurice / Keromnes, Yvon (éds.), *La gastronomie à l'ère numérique, Actes des Journées d'étude, ATILF, Nancy, 3.-4.12.2015*

Rossette, Fiona (2013), « Sur les titres de plats anglais : quelle 'mise en bouche' ? Quelques remarques contrastives anglais / français », in Calabrese, Laura / Rosier, Laurence (éds.), *Le manger et le dire = Degrés* 41 / 154-155 : 1 – 16

Annexe - Corpus :

Guide Gault & Millau France. L'expert gourmand, Gault & Millau, Paris, 2015

N°	**Nom du rest.**	**Chef**	**Lieu**
2 toques			
1	Monsieur Jean	Gaëtan Citerne	Lille
2	La Suite	Johan Leclerre	La Rochelle
3	Le Vanteaux	Christophe Aubisse	Limoges
4	Le Pot-au-Feu	Annette Denis	Belfort
5	L'Orangerie du Château	Jean-Marc Molveaux	Blois
6	Le Violon d'Ingres	Christian Constant	Paris
3 toques			
7	Le Bénaton	Bruno Monnoir	Beaune

8	Les Ducs de Lorraine	Stéphane Ringer Claudy Obriot	Epinal
9	Les Trois Dômes	Christian Lherm	Lyon
10	Une Île	Gérard Bossé	Angers
11	Ivan Vautier	Ivan Vautier	Caen
12	Le Bistro des Saveurs	Thierry Schwartz	Obernai
4 toques			
13	Georges Blanc	Georges Blanc	Vonnas
14	Buerehiesel	Eric Westermann	Strasbourg
15	Château Cordeillan-Bages	Jean-Luc Rocha	Paulliac
16	L'Atlantide	Jean-Yves Guého	Nantes
17	Michel Sarran	Michel Sarran	Toulouse
18	Passedat – Le Petit Nice	Gérald Passedat	Marseille
19	Le Grand Véfour	Guy Martin	Paris
20	Maison Decoret	Jacques Decoret	Vichy
5 toques			
21	L'Atelier Jean-Luc Rabanel	Jean-Luc Rabanel	Arles
22	Restaurant Édouard Loubet	Édouard Loubet	Bonnieux
23	L'Amphitryon	Jean-Paul Abadie	Lorient
24	Le Pré Catelan	Frédéric Anton	Paris
25	Auberge Du Vieux Puits	Gilles Goujon	Fontjoncouse
26	L'assiette champenoise	Arnaud Lallement	Tinqueux