

Au bout de la langue

Quand la cuisine allemande influence le vocabulaire

Gérard Foussier*



Le bon vieux dicton selon lequel les Allemands mangent pour travailler, alors que les Français travaillent pour manger, comporte, comme toutes les affirmations abusives, un grain de vérité. En tout cas, les sociologues ont du pain sur la planche, s'ils veulent énumérer les différences franco-allemandes dans ce domaine.

Es geht um die Wurst

Franzosen, so heißt es, arbeiten um zu essen, Deutsche hingegen essen um zu arbeiten.

Derartige deutsch-französische Unterschiede auf kulinarischem Feld mögen Soziologen klären, fest steht, dass „*das gastronomische Mahl der Franzosen*“ 2010 zum „immateriellen Kulturgut“ der UNESCO erklärt wurde (cf. *Sagen Sie Mahl!*, Seite 22), während die deutsche Küche als eher bodenständig gilt und deutsche Ess- und Trinkgewohnheiten mitunter befremdlich wirken: Legendar sind die Versuche Helmut Kohls, ausländischen Staatsgästen Pfälzer Saumagen schmackhaft zu machen; sein Amtsvorgänger Helmut Schmidt, so die Fama, ließ bei offiziellen Essen *Coca Cola* in Rotweinflaschen füllen; Immanuel Kant strich Senf auf alles, was er aß.

Der Autor erzählt mit Anekdoten und Redensarten gewürzt (*Die dümmsten Bauern haben die dicksten Kartoffeln*) die Etymologien und Verbreitungsgeschichten von typischen Vertretern deutscher Küche – Kartoffeln, Sauerkaut, Wurst und Leberkäs – und räumt dabei mit so manchem Vorurteil auf, etwa dass Sauerkaut typisch deutsch sei, *Port-Salut*-Käse aus der Bretagne stamme und der Hamburger aus Amerika.

Red.

On ne peut pas vraiment dire que la gastronomie allemande ait une réputation de portée internationale, pourtant quelques termes culinaires font partie d'un vocabulaire que même les non-germanistes à l'étranger connaissent : de *Kartoffel*, la pomme de terre, à *hamburger*, la cuisine allemande n'est pas une inconnue.

« *Rondes le matin, écrasées à midi, en rondelles le soir. C'est ainsi qu'elles doivent être. En plus, elles sont saines.* » Ce qui ressemble à une publicité de la télévision n'est qu'une citation du plus célèbre des écrivains allemands. Goethe en effet raffolait de pommes de terre. Les Westphaliens, qui ont un certain sens de l'humour, adorent offrir un plat, qui porte le nom de *Himmel und Erde* (ciel et terre). C'est une simple compote de pommes mélangée de purée, autrement dit des pommes (de ciel) avec des pommes de terre. Mais cela n'explique pas la notoriété de la *Kartoffel*, citée généralement dans la longue liste des préjugés sur les Allemands. La pomme de terre n'a rien de vraiment germanique, elle est, comme le maïs, le chocolat et la tomate, une plante originaire d'Amérique du Sud. Introduite en Europe au milieu du 16^e siècle, elle n'a réussi à s'imposer comme aliment que vers la fin du 18^e. Dans la langue des Incas, la plante s'appelait *papa*, dans celle des Indiens de Haïti *batata* ou *patata*, mais il s'agissait de la patate douce. Malgré tout, c'est ce mot qui a influencé la plupart des langues en Europe, sauf en Allemagne, où l'on parle de *Kartoffel*.

* Gérard Foussier est rédacteur en chef de *Dokumente/Documents* et président du Bureau International de Liaison et de Documentation (B.I.L.D.).

Le mot ressemble à *Trüffel* (la truffe), et ce n'est pas sans raison. L'explication est cependant légèrement floue, un peu comme le périple de la pomme de terre. Il faut savoir en effet qu'en 1565, le roi Philippe II d'Espagne avait reçu en cadeau ces fameuses papas du Pérour, découvertes en 1532. Prudent, le roi avait préféré, en bon souverain catholique, envoyer le présent au pape qui était sérieusement malade. Le souverain pontife, Pie IV, avait remercié le roi d'Espagne de son geste si généreux, mais s'était empressé d'envoyer les fameuses tubercules à un de ses amis, un cardinal hollandais, également souffrant, lequel, tout aussi sceptique, avait alors partagé le cadeau avec le préfet de Mons en Belgique. Ce dernier s'est bien gardé de les manger, il a mis les plantes dans son jardin et leur a donné le nom de *taratoufli*, le mot espagnol qui désignait les truffes.

De *terrae tufer* à *Kartoffel*

L'on a retrouvé à Kassel des lettres du landgrave de Hesse, Guillaume IV, qui font état de *Kartoffel* dès 1591 en terre allemande. Il aurait reçu d'Italie une *tarathopholi* originaire de Toscane et qui ressemblait à la truffe. Rien de bien sensationnel dans cette dénomination d'origine latine : *terrae tufer*, c'est littéralement le tubercule dans la terre. De là, l'expression est devenue *Kartoffel* en allemand au 18^e siècle.

La consommation de la pomme de terre, apprend-on aux écoliers en France, a été l'idée d'un certain Antoine Auguste Parmentier. La consommation de la *Kartoffel*, apprend-on dans le même temps aux élèves des écoles d'Allemagne, revient à l'initiative du Roi de Prusse, Frédéric le Grand. L'explication est simple : le jeune pharmacien français, prisonnier des Prussiens à Francfort pendant la Guerre de Sept Ans, avait remarqué que les Allemands donnaient des *Kartoffel* à manger à leurs soldats mais aussi aux cochons. A son retour en France, il a tout fait, avec le soutien du roi, pour vulgariser la culture de la pomme de terre. Marie-Antoinette portait même une fleur de pomme de terre à son chapeau pour convaincre les paysans. Le roi avait fait cultiver la patate aux portes de Paris, sous bonne protection des soldats en armes, du moins pendant la journée. Car la nuit, les

troupees restaient dans leurs cantonnements, ce qui incitait les paysans à venir voler ces mystérieux tubercules pour les planter ensuite sur leurs propres terres. Il n'y a rien de plus séduisant que les interdits. Le roi de Prusse, lui, avait eu une démarche tout à fait différente : il avait fait distribuer la pomme de terre gratuitement à son bon peuple, mais également sans succès dans un premier temps, car « *un paysan ne mange pas, ce qu'il ne connaît pas* », dit un proverbe allemand. Contraints alors (là est toute la différence de style) de cultiver la pomme de terre, les paysans ont fini par en manger et à l'apprécier. Paroxysme de la gloire : *Kartoffel* est entré dans le langage quotidien par le biais des proverbes. « *Les paysans les plus bêtes ont les pommes de terre les plus grosses* » – peu flatteur pour le cultivateur, mais quel éloge pour cette plante.

Les grands hommes n'ont pas toujours montré l'exemple pour donner à la gastronomie allemande ses lettres de noblesse. Le chancelier Helmut Kohl par exemple insistait pour caser le *Saumagen* de sa province natale, une sorte de panse de veau farcie, à tous ses invités de marque. On dit de son prédécesseur Helmut Schmidt qu'il faisait mettre du *Coca-Cola* dans des bouteilles de vin rouge lors de dîners officiels. Le philosophe Immanuel Kant quant à lui avait la mauvaise habitude de mettre de la moutarde sur tout ce qu'il mangeait. Il considérait le dîner comme un sentiment maladif de saturation du midi, c'est pourquoi il ne prenait plus qu'un seul repas par jour. Après manger, il buvait un verre de vin chaud en prenant garde de garder la bouche bien ouverte pour ingurgiter de l'oxygène.

Mais non, on ne mange pas mal outre-Rhin. Le menu n'est pas le même, les sauces sont plus épaisses et le pain moins blanc, mais qu'on ne vienne pas dire, comme le font les Américains entre deux *hamburger*, que les Allemands ne vivent que de choucroute.

C'est là un des plus évidents malentendus de l'image de l'Allemagne à l'étranger. La choucroute (*Sauerkraut*) n'est tout au plus qu'une spécialité régionale, que l'on déguste d'ailleurs plus souvent en Alsace qu'en Allemagne. Choucroute est un mot d'origine alsacienne, c'est la traduction littérale de *Sauerkraut*. *Sauer* désigne tout ce qui est amer, acide, aigre. *Kraut*, c'est l'herbe en principe,

mais le mot désigne aussi le chou. En français, dans choucroute le chou n'est pas celui qu'on croit. En effet, le chou du mot choucroute, c'est tout simplement le *sauer* allemand, version alsacienne. Et si crouste n'a rien à voir avec le casse-crouste, il est bel et bien en famille avec le *Kraut*



allemand. La choucroute est donc d'origine germanique, personne ne saurait le nier. Malgré tout, il faut oublier une fois pour toutes que l'Allemagne est le pays de la choucroute, même si les soldats américains ont pris l'habitude d'appeler les Allemands les *Krauts*.

L'étymologie de la saucisse

Qu'elle soit allemande ou pas, la choucroute se doit d'être servie avec des saucisses. Et s'il y a une spécialité gastronomique bien allemande cette fois, c'est sans aucun doute la saucisse (*Wurst*). Qu'elle soit de Francfort ou de Thuringe, elle est de tous les menus lors des fêtes en plein-air. Délicatement posée avec du curry (voir l'article de Sébastien Vannier dans ce numéro) ou de la moutarde entre un bout de carton et un morceau de pain, elle se mange sur le pouce, sans cuillère ni fourchette. Tout le monde connaît la *Wurst*, mais personne ne sait vraiment d'où elle vient. Les linguistes sont divisés sur la question et envisagent, selon les écoles, trois étymologies différentes.

Première hypothèse : *Wurst* est de la même famille que *Wurm*, le ver de terre. Aucune crainte : cela n'a rien à voir avec la forme de la saucisse. En fait, *Wurm* vient lui-même d'un mot qui signifie tourner, enrouler, voire mélanger, et que l'on retrouve dans *verwirren*, embrouiller, déconcerter, troubler. C'est ce même mot, qui a donné en vieux haut allemand le vocable *werna*, disparu aujourd'hui de la langue allemande (sauf dans *Bundeswehr*, l'armée allemande), mais encore bien présent dans la langue française sous la forme de guerre. Guerre, ver de terre et saucisse – même combat ? **Deuxième hypothèse :** *Wurst* a la même racine que *Werk*, le travail, l'œuvre, et que l'on retrouve aujourd'hui encore dans *Gewerkschaft*. Il s'agissait à l'origine d'une association de mineurs ou d'ouvriers de l'industrie, avant de devenir une organisation de travailleurs, par conséquent un syndicat. Saucisse et travail – même revendication ? Enfin, la **troisième hypothèse :** *Wurst* ressemble au verbe devenir (*werden*), qui signifiait autrefois tourner. Lorsque quelqu'un se tournait, c'était pour changer de statut, donc devenir autre chose. Saucisse et métamorphose, est-ce bien logique, tout cela ?

La solution est sûrement dans l'une de ces trois explications, à moins que l'on ne cherche du côté des expressions quotidiennes en rapport avec la saucisse. Lorsqu'un Allemand par exemple estime que l'enjeu de son travail est très important, il dit que son enjeu, c'est la saucisse (*es geht um die Wurst*). Cela remonte à l'époque des comices agricoles qui récompensaient les participants à des concours villageois en offrant des saucisses. Et lorsque quelqu'un dit que tout cela, c'est *Wurst*, il traduit seulement son indifférence – cela lui est égal. Explication : peu importe que l'on prenne la saucisse par un bout ou par l'autre, c'est la même chose.

Crise de foie

Il y a plus complexe encore que l'origine de la saucisse, dès lors que l'on cherche le mot juste dans une langue étrangère. *Leberkäs* par exemple. Ce pâté de viande est une vraie spécialité allemande. *Leber* veut bien dire le foie et *Käse* désigne bien le

fromage. Pourtant, mis bout à bout (*Leberkäs*), les deux mots ne désignent pas un fromage fait à base de foie. C'est une sorte de pâté, une spécialité de Bavière, dans laquelle on ne trouve... ni foie ni fromage. Là encore, les linguistes sont divisés. Pour les uns, *Leber* serait en réalité la forme adjectivée d'une racine qui avait un rapport avec tout ce qui est gras. On retrouve d'ailleurs cette racine dans le mot français lipide, qui vient du grec. Pour d'autres, *Leber* serait de la même famille que *Leben*, la vie. Et dans cette famille-là, il y a le substantif *Leib*, qui désigne aujourd'hui le corps d'un être vivant, mais qui a l'origine avait le sens de vie. Par conséquent, *Leberkäs* serait un fromage vivant ; une sorte de camembert qui coule. Trop simple.

Reste le mot *Käse*. C'est effectivement le fromage, un mot qui rappelle la caséine. Mais il ne faut pas oublier que le fromage s'appelait autrefois fromage. C'est la forme, le moule que l'on utilisait pour y faire ce que l'on appelle aujourd'hui du fromage. En l'occurrence, les Germains ne connaissaient que le fromage blanc. Il leur fallait donc un moule pour lui donner une forme. Le seul rapport avec le fromage dans le *Käse* de *Leberkäs*, ce serait donc la forme donnée à un corps vivant auquel on aurait réussi à donner de la consistance. On pourrait même presque dire figer, puisque ce verbe signifie en réalité prendre l'aspect du foie. Explication : les Grecs engraisaient leurs oies avec des figues pour leur faire grossir le foie.

Un fromage « franco-allemand »

En tout cas, si ce vrai faux fromage de Bavière pose un problème de traduction, d'autres fromages, des vrais cette fois, ont de sérieux problèmes franco-allemands d'identité. Le Port-Salut par exemple : parfois, c'est écrit dessus, ce fromage breton doit sa saveur au « secret de Darfeld », du nom d'une localité de Westphalie. L'histoire remonte à 1794 : les émigrés français, les nobles mais aussi quelque 5 000 représentants du clergé qui avaient refusé de prêter serment à la constitution civile, avaient demandé à s'installer en terre westphalienne, neutre à l'époque. Accueillis avec sympathie, pour des raisons religieuses, les émigrés ont « payé » l'hospitalité des Westphaliens en donnant des cours de français, de danse et de dessin, ou

bien en les aidant aux travaux de la ferme. En 1802, un an après la signature d'un concordat entre la France et le Vatican, Napoléon a proclamé une amnistie générale, qui a permis le retour des émigrés en France. Parmi eux, les moines de l'Ordre des Trappistes qui avaient reçu en 1795 l'autorisation du Baron de Droste zu Vischering de s'installer sur un terrain de Darfeld. Ils y avaient élevé des moutons et des vaches et avaient produit un fromage régional, jusqu'alors peu connu hors des frontières de la Westphalie. Après vingt années d'exil, les Trappistes ont alors fondé leur monastère à Entrammes, en Bretagne, et ont repris la production de fromage, auquel ils ont donné le nom de leur nouveau couvent, Maison Dieu de Notre-Dame du Port du Salut. Par conséquent, le Port-Salut est en réalité un fromage westphalien. Une aventure qui aura conduit deux siècles plus tard à la conclusion d'un jumelage entre Darfeld et Entrammes.

Le hamburger vient-il de Hambourg ?

L'affaire de la vache folle a sérieusement discrédité la viande de bœuf en Allemagne, pourtant s'il y a une spécialité culinaire allemande, dont on parle sur tous les continents, et qui désormais fait le tour du monde... des *fast-foods*, c'est bien le hamburger. Pourtant, la plupart des Allemands associent ce mot plutôt à l'Amérique, moins à la cité portuaire de Hambourg. Certains y verraient même un rapport avec le mot anglais pour jambon (*ham*), ce qui est original mais dénué de tout fondement.

En fait, ce sont des habitants de Hambourg (des *Hamburger* donc) qui, ayant choisi de s'établir aux Etats-Unis au 19^e siècle, ont exporté outre-Atlantique le petit pain recouvert de viande hachée (*Mett*), connu aujourd'hui encore sous le nom de *Mettbrötchen*. Mais en 1889, les auteurs d'un dictionnaire anglais, à la recherche d'un nom plus simple, avait préféré parler de steak hambourgeois (*Hamburger Steak*). C'est seulement en 1904, à l'Exposition universelle de Saint-Louis, qu'un cuisinier inquiet de voir ces petits pains exposés à la chaleur ambiante, aura l'idée de faire griller la viande pour éviter qu'elle ne périsse. Le hamburger « américain » était né.