

Dissertation étymologique

Autor(en): **Calame, Michel**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **43 (2016)**

Heft 165

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1045109>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DISSERTATION ÉTYMOLOGIQUE

Michel Calame, La Tour-de-Peilz (VD)

Le céleri en union avec l'ail et la ciboulette

Autrefois, seul les «grosses légumes» avaient les moyens de voyager, chose qui s'est entre temps bien démocratisée ! En traitant de l'étymologie de «petits légumes», nous allons maintenant vous transporter çà et là en Europe, en passant notamment par la Grèce, Rome, la Sicile et ... Bex (VD), sans oublier de faire un petit crochet par le Proche-Orient.

«Hâche le céleri!» ou céleri-ache, tel pourrait être le jeu de mot introduisant ce paragraphe ! Le mot *céleri* est emprunté au dialecte lombard *seleri*, forme pluriel de *selero* (*sedano* en italien), issu du grec *selinon* par l'intermédiaire du bas-latin, mot qu'on retrouve dans Σελινοῦς, *Sélinous* (*Selinus*, *-untis* en latin, *Selinunte* en italien, *Sélinonte* en français), cité grecque fondée au VII^e siècle avant notre ère, au Sud de la Sicile, dans une région alors riche en *ache*. L'ache (nom féminin) est en quelque sorte le céleri à l'état sauvage : elle figurait sur certaines pièces de monnaie de cette cité, aujourd'hui un site archéologique majeur. En latin classique, céleri se disait *apium*, «l'herbe aux abeilles» aux yeux des Romains. Très probablement en rapport avec *apis*, abeille, on retrouve *apium* en espagnol (*apio*), en portugais (*aipo*), en catalan (*api*), en provençal (*àpi*), en patois vaudois (*apiò*), en vieux français (*apie* au XI^e s., *ape* au XIII^e s.) et en français (*ache*). Il est bien étonnant que le patois vaudois ait gardé une forme très proche du latin et identique à l'espagnol !

Le mot français *céleri* est entré pratiquement tel quel en allemand (*Sellerie*), en anglais (*celery*), dans les langues scandinaves (*seleri*), en romanche (*se-lerin*) et dans la plupart des langues slaves (*celer* / *seler* / *zeler* / *selera*). La forme grecque *selinon* se retrouve en slovène (*Zelena*), en bulgare (*tselina*), en roumain (*țelină*) et en albanais (*selino*) qui a su conserver une forme très proche du grec. Le tsar Pierre le Grand travailla incognito en 1697 aux Pays-Bas comme simple ouvrier dans des chantiers navals pour y étudier la construction des bateaux. Certains prétendent qu'il aurait introduit le céleri en Russie, ce qui pourrait expliquer la proximité entre *selderij* (en néerlandais) et сельдерей, *selderéj* (en russe), ainsi que le mets à base de céleri «potage / purée Pierre le Grand»... Nous avons fait un tour d'horizon parmi les «descendants» de *apium* et *selinon*, dont le français a gardé les deux versions : l'*ache*, plante à feuilles découpées et à petites fleurs blanches en ombelles, dont le *céleri*, cultivé soit

pour ses pétioles (céleri en branches), soit pour ses racines (céleri-rave). En décoration architecturale du Moyen Âge, la feuille d'ache a été souvent reproduite lors de la période ogivale ainsi que dans l'art du blason, comme un lointain écho des pièces de monnaie de l'antique Sélinonte...

L'union fait la force ! C'est en tout cas se qui pourrait se dire des différentes couches de l'*oignon* qui donnent un goût si fort à ce légume, du genre *allium* (comme l'ail et le poireau). L'*union* et l'*o(i)gnon* : leur prononciation quasi-identique correspond à une origine latine commune, *unio* (de *unum*, un), qui désignait l'*oignon*, qui n'a qu'une tubercule, à la différence de son cousin l'ail, *la perle pure* (de la plus belle eau), unique en son genre, ce qui n'est pas sans évoquer le solitaire, un diamant (magnifique) qui se porte seul, sur une bague par exemple, ainsi que l'*union*, ce qui pourrait faire penser à l'oignon qui unit ses différentes couches... En fait, pourquoi met-on un i à oignon ? Au Moyen Age, le son /gn/ s'écrivait «ign» : besoigne, montaigne, Espagne, Gascoigne, etc. Seul *oignon* (ainsi que *oignonade*, mets accommodé avec une grande quantité d'oignons, et *oignonière*, terre serrée d'oignons) a maintenu son orthographe médiévale, alors que *ognon* serait plus logique, comme *ugnon* en patois vaudois...

Passons maintenant à *cive* / *civette* / *ciboule*, une plante aromatique qui en gros se situe entre l'*oignon* et la *ciboulette*. Attention : entre *cive*, *civette*, *ciboule* et *ciboulette*, on peut s'y perdre facilement, d'autant plus qu'au gré des époques et des régions, les appellations peuvent varier... Comme nous allons le voir, la signification de *cive* et de *ciboule* s'est écartée de leurs correspondants étymologiques dans les autres langues latines. Le mot principal en latin pour oignon est *caepa* ou *cepa* (d'origine inconnue) qui a donné *ceba* (catalan et occitan), *ceapă* (roumain), *qepë* (albanais) et *c(h)ive* (vieux français, *cive* en français actuel désignant une autre plante, mais apparentée), supplanté par *oignon*. Son diminutif en bas latin *cepulla* s'est transformé en *cebolla* (espagnol), *cebola* (portugais), *cipolla* (italien), ainsi qu'en *zibele* (suisse-allemand), *Zwiebeln* (allemand, avec adjonction d'un w, peut-être par croisement avec *zwei*, deux, ce qui serait le comble pour un oignon...), *cibule* (tchèque), *cebula* (polonais), ... et *ciboule* (français, avec un sens différent, comme nous l'avons vu plus haut). De l'italien *cipolla*, nous avons en français *chipolata*, la *cipolata* (littéralement la «ciboulée») désignant en Italie d'abord un ragoût à l'oignon et aux *ciboules*, puis une garniture de viande (avec châtaignes, carottes, oignons et petites saucisses), et finalement une petite saucisse (blanche) à l'origine farcie de *ciboule*. Le *civet* est un ragoût (de lièvre, de lapin, de gibier), cuit avec du vin et des oignons, assaisonné

de *cive(tte)*, synonyme de *ciboule*. A côté de *ciboule* et *ciboulette*, le français connaît encore *ciboulot*, synonyme argotique de «tête», vu que le bulbe de la *ciboule* (dans le sens d'oignon) est rond comme une boule, donc comme une tête... Et pour bien «se prendre la tête», voici une petite question : de quelle ville l'échalote est-elle originaire ? D'*Ashkelon* (*Ascalon* en français), ville balnéaire d'Israël sur la côte méditerranéenne, au nord de la Bande de Gaza. Certains prétendent que les Croisés auraient ramené cette variété d'oignon après le Premier siège d'Ascalon en 1099, mais les Romains la connaissaient déjà sous le nom de *ascalonia* (*cepa*), «oignon d'Ascalon», qui évolue en échalogne (ancien français) pour aboutir à échalot(*t*)e.

Après avoir évoqué l'oignon, la cive, la ciboulette et l'échalote, passons à l'*ail* (pluriel rare *aulx*) du latin *allium*, ayant évolué en *aglio* (italien), *alho* (portugais), *ajo* (espagnol), *agl* (romanche => se prononce comme en français) et *au* en patois vaudois, à ne pas confondre avec son homophone *au*, forte altération de *alpe*, alpage, pâturage alpestre qu'on rencontre dans certains noms de lieu (Pointe de l'Au vers Morgins VS, Saint-Jean d'Aulps en Haute-Savoie, ...). Par contre le patoisant ne fera pas la confusion avec le français *eau*, du latin *aqua*, qui se dit îguie («ce mot qui varie presque à chaque fontaine», comme disait le doyen Bridel), variation qu'on retrouve dans des noms de village tels que Ballaigues VD (belles eaux), Rogivue VD / Rougève FR (rouge eau), Albeuve FR (albe / blanche eau), ...

Pour conclure, examinons de plus près le mot en patois vaudois *breinletta*, ciboule, ciboulette, ail, civette. L'étymologie de ce mot nous échappe, à moins qu'il ne vienne de *branler*, anciennement *brandeler*, venant lui-même du verbe d'origine germanique *brandir*. Serait-ce une allusion aux feuilles des plantes du genre *allium* (ail, ciboulette, oignon, poireau) qui «branlent» lorsque le vent souffle, tout particulièrement au **Sex des Branlettes**, montagne située sur la commune de Bex dans les Alpes bernoises, culminant à 2620 mètres d'altitude ? Que les âmes sensibles se rassurent ! Ce nom de lieu extraordinairement ambigu signifie «rocher des aulx (sauvages)», *sex* (à prononcer /sé/) venant du latin *saxum*, rocher, *sasso* en italien. Honni soit qui mal y pense !

Article 25 de la DUDH, traduit par Jean-Jo

1. *Tsakon l'a drè d'avè ouna yia po achurâ cha chindâ, è ithre bin li-mimo è cha famille, po lou nuri, lou vithi, lou lodji, lou chonyi. Tsakon l'a drè d'ithre à chokrè ch'alichè mo-veri, chin ke chèyiè li-mimo in kouja.*
2. *Lè donè è lè j'infanè l'an drè d'ithre apoyi. Parè po ti lè j'infan è din ti lè ka.*