L'INFLUENCE ITALIENNE DANS LA TERMINOLOGIE GASTRONOMIQUE

Ileana DUMITRU (mastérand)
Université de Craiova

Abstract

This article contains an inventory of 137 terms in the field of gastronomy, whose origin is Italian. The study of these new concepts in the field can only be achieved by establishing a terminology. Gastronomic terminology is a sector that enables us to make an inventory of Italian elements and to identify some clarifications from various perspectives. This is the main purpose of the article, in which we included the classification of terms of Italian origin in the gastronomic field within various onomasiological classes and we presented a series of observations of lexical, morphological, phonetic and orthographic nature.

Key words: *Italian*, *gastronomy*, *vocabulary*, *semantic*, *morphological*

Résumé

Cet article comprend un inventaire de 137 termes de la sphère de la gastronomie, dont l'origine est représentée par l'italien. L'étude de ces nouvelles notions du domaine ne peut se réaliser que par l'établissement d'une terminologie. La terminologie gastronomique représente un secteur qui permet l'inventaire des éléments italiens et leur éclaircissement de diverses perspectives. Certains en constituent l'objet de cet article où j'ai compris la classification des termes d'origine italienne du domaine gastronomique en diverses classes onomasiologiques et j'ai présenté toute une série d'observations d'ordre lexical, morphologique, phonétique et orographique.

Mots-clés: *italien*, *gastronomie*, *lexique*, *sémantique*, *morphologique*

Les mots d'origine italienne ont pénétré la gastronomie roumaine spécialement après la Révolution de 1989. Le changement de l'économie et des mentalités, le contact avec d'autres pays, la diversité des produits, ce ne sont que quelques aspects qui ont pleinement contribué à la pénétration des éléments gastronomiques italiens en roumain.

1. L'influence italienne sur la langue roumaine

A travers l'histoire, entre les Pays Roumains et l'Italie se sont établies des rapports importants d'ordre économique, politique et culturel. Depuis les premières décennies du XV^{ème} siècle l'italien constitue la première langue romane avec laquelle le roumain est entré en contact.

Sur le plan linguistique, Ion Heliade Rădulescu a été le principal défenseur de la présence et de l'influence de la langue italienne sur la langue roumaine. Il a affirmé avec une forte conviction que tant le roumain que l'italien «étaient des dialectes d'une langue commune, parlée en Italie»[1]. L'influence de l'italien sur le roumain s'observe,

[1] Ion Gheţie, *Istoria limbii române literare*, Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1978, p. 207.

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

au niveau phonétique, par le traitement des groupes *cl* et *gl* et par l'utilisation du *chi* et *ghi*. Cependant, le lexique est le plus représentatif en ce qui concerne l'influence de l'italien sur le roumain. Au cours des dernières décennies de nombreux termes d'origine italienne ont pénétré dans diverses zones sémantiques de la langue roumaine. On s'est arrêté dans notre recherche au domaine gastronomique en nous proposant d'inventorier les éléments culinaires d'origine italienne récemment entrés en roumain et leurs caractéristiques représentatives.

2. La terminologie de la gastronomie

Le secteur de l'alimentation et de la gastronomie en est un riche du point de vue lexical, fait qui a conduit à la réalisation de diverses études et de divers articles relatifs à ce sujet. Pourtant, le nombre de travaux qui approchent ce thème est relativement réduit. Parmi les linguistes qui se sont occupés de la recherche des éléments italiens de la terminologie gastronomique on remarque Florica Dimitrescu. Des recherches comme *Elemente italieneşti recente în limba română*[2], *Elemente recente italiene în lexicul gastronomic românesc*[3] ou *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de sursă italiană în româna actuală*[4] comprennent des observations de référence pour ce domaine. Rodica Zafiu met l'accent, dans l'un de ses articles[5], sur les formes dérivées du mot *pizza*, et Mădălina Stăncioi-Scarlat note dans son article *Termeni culinari recent intraţi în limba romană*[6] quelques aspects étymologiques des éléments gastronomiques. Parmi les auteurs qui se sont occupés du domaine culinaire on cite Mariana Neţ, qui fait diverses observations sur les éléments qui composent l'inventaire gastronomique.

3. La gastronomie du point de vue onomasiologique

L'art culinaire italien impressionne par simplicité et raffinement, aspects qui se reflètent dans la riche terminologie gastronomique. Pour révéler les mots ou les syntagmes de source italienne récemment entrés en roumain, on a travaillé sur un corpus formé de 137 termes qu'on a retrouvé dans *Dicţionarul ilustrat de cuvinte şi sensuri recente în limba română*[7], *Marele dicţionar de neologisme*[8] et *Dicţionarul de cuvinte recente*[9].

Ensuite, on les a classifiés en diverses catégories onomasiologiques.

3.1. Les plats:

3.1.1. Apéritifs: *antipasto*, s.n., «entrée froide italienne»: «J'ai préparé ce célèbre antipasto à la fin de la semaine et j'ai pensé à vous le présenter» „Am preparat

[2] Florica Dimitrescu, *Elemente italieneşti recente în limba română*, dans *Drumul neîntrerupt al limbii române*, Cluj-Napoca, Editura Clusium, 2003.

[3] Florica Dimitrescu, *Elemente recente italiene în lexicul gastronomic românesc*, dans *Teme lexicale actuale (începutul secolului al XXI-lea)*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2014.

[4] Florica Dimitrescu, *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de sursă italiană în româna actuală*, dans *Teme lexicale actuale (începutul secolului al XXI-lea)*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2014.

[5] Rodica Zafiu, *Păcatele limbii*: *Italienisme culinare*, numărul 38, 2004, (http://www.romlit.ro/italienisme_culinare).

[6] Mădălina Stăncioi-Scarlat, *Termeni culinari recent intraţi în limba romană*, dans *Lucrările celui de al doilea simpozion internaţional de lingvistică*, Bucureşti, Editura Universităţii din Bucureşti, 2009.

[7] Elena Dănilă, Andrei Dănilă, *Dicţionar ilustrat de cuvinte şi sensuri recente în limba română*, Bucureşti, Editura Litera, 2011.

[8] Florin Marcu, *Marele dicţionar de neologisme*, Bucureşti, Editura Saeculum Vizual, 2008.

[9] Florica Dimitrescu, *Dicţionar de cuvinte recente*, ediţia a III-a, Bucureşti, Editura Logos, 2013.

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

acest celebru antipasto la sfârşitul săptămânii şi m-am gândit să vă prezint şi vouă ce a ieşit." (gurmandino.ro); *crostini*, s.n., «apéritifs toscans classiques, préparés de pain grillé»: «J'ai préparé une crème au fromage frais spécialement pour des crostini de maïs fait à la maison au four en bois» „Am preparat o cremă de brânză proaspătă special pentru crostini cu mălai făcut în casa la cuptor pe lemne" (www.facebook.com).

3.1.2. Fromages: *gorgonzola*, s.f., «sorte de fromage d'origine italienne, à moisissure noble et arome forte»: «Originaire d'Italie, gorgonzola est un fromage fermenté moelleux, produit du lait de vache et ennobli à moisissure bleue» „Originară din Italia, gorgonzola este o brânză fermentată moale, produsă din lapte de vacă şi înnobilată cu mucegai albastru." (http://www.gustos.ro/); *grana Padano* «fromage demi-gras, très dur, spécifique à la vallée du Pô, semblable au parmesan»: «Le fromage Grana Padano – sœur cadette du parmesan, a une texture finement granuleuse (d'ici «grana») et un goût fin, délicat, a senteur de noisette» „Brânza Grana Padano - sora mai tânără a parmezanului, are o textură uşor granuloasă (de aici "grana") şi gust fin, delicat, cu aromă de alună." (http://www.delaco.ro/); *mascarpone*, s.n., «spécialité de fromage d'Italie, de couleur ivoire, à goût de crème et de beurre, utilisé à la préparation de certaines crèmes ou de sucreries»: «J'ai mis un peu d'essence de menthe dans le chocolat fondu, me semblant qu'elle complète le goût de mascarpone» „Eu am pus puţin esenţă de mentă în ciocolata topită, mi s-a părut ca întregeşte gustul de mascarpone." (www.gustos.ro); *mozzarela* [motsarela], s.f «variété de fromage originaire d'Italie, non fermenté, de couleur blanche, obtenu du lait de bufflonne»: «Au-dessus des tomates j'ai mis la mozzarella, coupée elle aussi en 4 tranches, égales» „Deasupra roşiilor, am pus mozzarella, care şi ea a fost tăiată în 4 felii, egale" (www.reteteculinare.ro); *parmezan*, s.n., «variété de fromage sec, d'origine italienne, qui est utilisé surtout râpé sur certains plats»: «Au-dessus la mousse j'ai mis le parmesan finement râpé» „Peste spumă, am pus parmezanul ras mărunt" (www.ebucataria.ro/gogo-i-cu-parmezan); *ricotta*, s.f., «sorte de fromage italien qui est fabriqué à partir du petit-lait récupéré de la fabrication d'autres fromages»: «Dans un bol j'ai mis la ricotta, les verdures, le parmesan, le jus de citron et …» „Într-un bol, am pus ricotta, verdeţurile, parmezanul, sucul de lămâie şi ..." (patrickmuresan.com/ 2012/); *taleggio*, s.n., «type de fromage à pâte molle italienne du nom de la ville de Taleggio»: «Pendant l'ébullition j'ai ajouté le jus de 3 petites oranges et à la fin, au lieu du beurre, j'ai mis un morceau de taleggio» „În timp ce fierbea am adăugat sucul de la 3 portocale mici şi la sfârşit în loc de unt am pus o bucată de taleggio" (http://artaculinara.com/forums).

3.1.3. Charcuterie: *mortadella*, s.f., «grosse saucisse italienne»: «Pendant ce temps on coupe la mortadelle, on peut la couper en tranches très fines, et le fromage en cubes » „Între timp tăiem mortadella, cine vrea poate să o taie în felii foarte subţiri, şi caşcavalul în cuburi" (http://www.reteteculinare.ro/carte_de_bucate/paste/); *pancetta*, s.f., «poitrine de porc salée, poivrée et condimentée, roulée en forme de cylindre et séchée pendant quelques mois»: «Pour faire sa propre pancetta à la maison, from scratch, on a besoin de nerfs d'acier» „Ca să-ţi faci singur o pancetta acasă, from scratch, ai nevoie de nişte nervi de oţel" (http://farfuridi.ro/2011); *prosciuto*, s.n., «jambon de porc séché et/ou fumé, qui est servi en tranches très fines»: «Dans une poêle j'ai mis à griller du prosciutto avec une cuillère à soupe d'huile à feu moyen environ 3-4 minutes» „Într-o tigaie cu o lingură de ulei am pus prosciutto la prăjit, la foc mediu cam 3-4 minute" (patrickmuresan.com/2012); *prosciutto di Parma*, s.n., «jambon de Parme de qualité supérieure»: «Enveloppé ensuite en prosciutto de Parme, mis au four et servi» „Învelit apoi în prosciutto di Parma e pus la cuptor şi servit"

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

(http://www.maccheroni.ro/); *salsiccia*, s.f., «saucisses piquantes»: «… a dans sa composition des saucisses fraîches, salsiccia, fromage, légumes grillées,… » „... are în compoziție cârnați proaspeți, salsiccia, caşcaval...” (www.turnulsfatului.ro/).

3.1.4. Sauces: *agrodolce*, adj., «sauce italienne aigre-douce»: «Mes poivrons à la sauce agrodolce sont bestiaux» „Ardeii mei în sos agrodolce sunt bestiali” (forum.oneden.com); *arrabiata*, s.f., adj., «sauce pour les pâtes, aux tomates, à l'ail et au piment»: «Arrabbiata est l'une des sauces de base pour la cuisine italienne et elle est une sauce très piquante» „Arrabbiata e unul dintre sosurile de bază din bucătăria italiană și e un sos foarte picant” (http://www.ebucataria.ro/); *blanchet* (it. *balanchetto*), s.n., «plat à la sauce blanche à base de ragoût blanc de viande de volaille, de veau, au d'agneau»: «Blanquette de veau à la sauce blanche servi avec du riz» „Blanchet din carne de viţel cu sos alb şi orez” (http://articole.famouswhy.ro/); *bolognese* «plat de viande hachée à la sauce tomate»: «Aujourd'hui, j'ai préparé des spaghettis à la sauce bolognaise, parce que je les ai vus dans un magazine et j'en ai voulu tant» „Astăzi am făcut spaghete cu sos bolognese, pentru că am văzut într-o revistă și tare am vrut și eu” (http://alindragan.blogspot.ro/); *carbonara* «sauce à base de vin préparée avec des œufs, ognons grillés, crème, parmesan et lardon, probablement d'après la recette des Carbonara typique pour le XIX^{ème} siècle»: «Vu que les pâtes carbonara se préparent et se servent chaudes, le processus de préparation doit être bien structuré» „Fiindcă pastele carbonara se fac şi se servesc imediat fierbinţi, procesul de preparare trebuie bine structurat” (http://www.lalena.ro/); *gremolata*, s.f., «un mélange de zeste de citron, de l'ail et du persil, le tout finement haché»: «Gremolata ou gremolada comme je l'ai vue encore orthographiée, est une épice originaire de Lombardie, région de l'Italie du Nord, préparée dans sa version la plus simple» „Gremolata, sau gremolada, cum am mai vazut-o ortografiată, este un condiment originar din Lombardia, regiune din nordul Italiei, preparat, în cea mai simplă variantă a sa” (http://www.reteteleluiradu.ro/); *pesto*, s.n., adj., «sauce italienne à base de basilic, ail, pignons de pin, parmesan et huile d'olive»: «La sauce pesto est l'une des plus populaires délicatesses que l'Italie nous a offert» „Sosul pesto este una din cele mai populare bunătăţi pe care ni le-a oferit Italia” (http://foodstory.stirileprotv.ro/); *ragu*, s.n., «plat à la sauce, sauce à la viande hachée»: «Bien que chaque zone italienne a sa propre variante de ragu, cette recette est celle du plus connu» „Deşi fiecare zonă din Italia are propria variantă de ragu, aceasta reţetă este a celui mai cunoscut” (http://www.e-retete.ro/).

3.1.5. Pâtes: *cannelloni*, s.m. pl. tant., «pâtes pour la soupe»: «J'ai fait bouillir des cannelonni dans l'eau salée pendant 3 minutes, je les ai faits sortis de l'eau et j'en ai ajouté de l'huile d'olive pour les empêcher de coller» „Am fiert cannelonni în apa sărată, timp de 3 minute, l-am scos din apa şi i-am uns cu ulei de măsline pentru a îi împiedica să se lipească” (http://www.culinar.ro/); *capellini*, s.m. pl., «type de pâtes longues et fines, qui s'utilisent surtout pour la soupe et dans des plats à la sauce très légère»: «Permettez-moi de vous raconter comment j'ai préparé des capellini au bacon, olives et sauce tomate» „Să vă povestesc cum am preparat capellini cu bacon, măsline și sos de roșii” (http://www.andreibartesch.com/); *conchiglie* [konkilie], s. f., pl., «type de pâtes en forme de coquille»: «Laura Cosoi te recommande une recette simple: coquilles à l'yogourt, petit pois et chili !» „Laura Cosoi îţi recomandă o reţetă simplă: conchiglie cu iaurt, mazăre şi chili!” (http://www.kfetele.ro/); *farfalle*, s.f., pl. tant., «sorte de pâtes italiennes en forme de papillon»: «Les recettes pour les farfalle peuvent se préparer sous diverses formes à la viande, au fromage ou aux sauces» „Reţetele

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

pentru farfalle se pot pregăti în diferite forme cu carne, caşcaval sau sosuri" (http://www.bucataras.ro/); *fettucine*, s.f., pl. tant., «nouilles»: «Pendant ce temps j'ai mis les fettuccine dans l'eau bouillante, salée, en ajoutant une cuillère d'huile» „În acest timp am pus fettuccine la fiert în oala cu apă, puţină sare şi o lingură de ulei" (bucatariaparadis-ro.blogspot.com/2008); *fusilli*, s.m. pl. tant., «pâtes italiennes spiralées (elles ont pris leur nom du nom archaïque de mousquets en raison de la similitude de forme avec la brosse en spirale pour nettoyer le canon d'un fusil)»: «Donc j'ai mis une casserole d'eau à l'ébullition et j'y ai versé les derniers restes d'une boîte de fusilli integrali, en continuant avec ma sauce» „Deci am pus la fiert o oală cu apa şi când a dat în clocot am turnat în ea ultimele resturi dintr-o cutie de fusilli integrali şi mi-am văzut de sos" (mazilique.ro/2013); *linguine*, s. pl. tant., «type de pâtes italiennes sous forme de bandes très longues»: «Ensuite j'ai mis les linguine, le beurre et je les ai laissées encore quelque temps sur le feu» „Apoi am pus linguine, untul şi le-am mai ţinut puţin pe foc" (http://lightgoodfood.ro/); *mafaldine*, s.f. pl. tant., «type de pâtes italiennes longues»: «J'ai aussi une bonne recette aux mafaldines et endives au vin rouge» „Am şi o reţetă bună cu Mafaldine şi cu andive în vin roşu" (forum.culinar.ro); *pappardelle*, s.f. pl. tant., «type de nouilles larges»: «Et, comme premier plat, j'ai choisi de faire des pappardelle aux champignons et lardons» „Şi ca prim fel de mâncare am ales să fac pappardelle cu ciuperci şi şunculiţă" (http://andreeachinesefood.blogspot.ro/2011); *paste*, s.f., «pâte dont on prépare les macaroni, les spaghettis et les nouilles»: «A l'ébullition, j'ai mis les paste et je les ai laissées bouillir pendant 10 minutes» „Când a dat în clocot, am pus pastele şi le-am lăsat să fiarbă 10 minute" (http://www.ebucataria.ro/); *penne*, s.f., pl. tant., «type de pâtes d'origine italienne en forme de tubes de petites dimensions, avec des striations et coupés en diagonale aux extrémités»: «Quand l'eau bouillait, j'ai mis les penne et j'ai réduit le feu» „Când apa fierbea, am pus pennele şi am dat focul mai mic" (http://www.reteteculinare.ro/); *rigatoni*, s.n., pl. tant., «type de pâtes d'origine italienne en forme de tubes courts et striés»: «Parce que les rigatoni sont larges, elles sont parfaites pour les ingrédients coupés grossièrement» „Pentru că rigatoni sunt mari, sunt perfecţi pentru ingrediente tăiate grosolan" (antasia-gourmet.blogspot.com/); *spaghete* (it. *spaghetti*), s.f., pl. tant., «pâtes en forme de fils longs, pleins, plus minces que les macaroni, qui sont servies avec dives sauces»: «Les spaghettis préparés dans les formes de brioches sont absolument spectaculaires et délicieux» „Spaghetele preparate in formele pentru brioşe sunt absolut spectaculoase şi delicioase" (www.kfetele.ro/video); *tagliatelle*, s.f. pl. tant., «pâtes en forme de larges rubans»: «Certes, on peut utiliser toute sorte de pâtes; j'ai utilisé les tagliatelles et, en plus, deux courgettes, un oignon, quelques gousses d'ail» „Sigur că se poate folosi orice model de paste, eu am avut tagliatelle, în plus doi dovlecei, o ceapa, câţiva căţei de usturoi" (https://aphextwinz.wordpress.com/2009); *tortellini*, s.m. pl. tant., «pâtes de forme annulaire farcies de viande ou de fromage léger, originaires de Bologne et Modène»: «J'ai mis les tortellini à bouillir pendant environ 10 minutes, comme il est indiqué sur l'emballage» „Am pus tortellini la fiert aproximativ 10 minute, aşa cum şi scrie pe ambalajul lor" (bunatatidinbucatarie.ro/2013).

3.1.6. Divers plats: *arancina*, s.f., «plat se présentant d'habitude sous la forme d'une boule (ou d'une orange) de riz panée, farcie de ragoût»: «Bien que dès nos jours il est notoire que pour les arancines on utilise le riz restant d'un risotto qui n'a pas été mangé immédiatement après sa préparation» „Deşi în zilele noastre este notoriu faptul

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

că pentru arancine se foloseşte restul de risotto care nu s-a mâncat imediat după ce a fost făcut,...” (www.mentasirozmarin.ro/2015); *caponata*, s.f., «ragoût de légumes»: «Caponata, un ragout aux aubergines, spécifique à la cuisine de l’Italie du Sud» „Caponata, o tocană de vinete specifică bucătăriei din sudul Italiei...” (www.mediafax.ro/.../reteta-de-week-end); *caprese* «plat froid, salade composée de tranches de tomates, mozzarella, câpres et huile d'olives»: «Et caprese, la salade classique italienne à la mozzarella et au basilic, est une combinaison qu’on peut difficilement dépasser» „Iar caprese, salata clasică italiană cu mozzarella şi busuioc, e o combinaţie ce cu greu poate fi depăşită” (http://www.eva.ro/farfuridi/aperitiv/); *carpaccio*, s.n., «plat de viande de bœuf crue assaisonnée d’un filet d’huile d’olive, jus de citron, sel et poivre»: «Le carpaccio peut bien être (et il est le plus souvent) le plat initial entre amis ou en famille» „Carpaccio poate fi foarte bine (şi este, de cele mai multe ori) felul cu care începi o masă cu prietenii sau în familie” (gurmandapetit.ro/ carpaccio/); *cioppino*, s.n., «ragoût italien de poisson»: «Aujourd’hui j’a préparé une soupe de poisson, du cioppino et du poisson frit avec de la polenta et la sauce à l'ail» „Azi am făcut borş de peşte, cioppino şi peşte prăjit cu mămăligă şi mujdei” (ww.reteteculinare.ro/forum/discutii); *frittata*, s.f., «omelette italienne au four»: «J’ai préparé pour la première fois la frittata au four il y a 10 ans» „Eu am făcut frittata în cuptor prima dată acum zece ani” (www.reteteleluiradu.ro/2012/); *frito misto*, s.n., «plat à base de diverses fritures»: «Fritto misto aux fruits de mer et à la sauce tartare» „Fritto misto cu fructe de mare şi sos tartar” (www.teoskitchen.ro/2014); *gnocchi* [ŋoki], s.m. pl. tant., «plat d’origine italienne sous forme de boulettes à base de farine ou de purée de pommes-de-terre bouillis ou gratinés, qui se sert avec diverses sauces»: «Même si les gnocchi peuvent facilement se préparer à la maison, il y a quelques variantes qui sont commercialisées aux supermarchés» „Chiar dacă gnocchi sunt foarte simplu de făcut acasă, există câteva variante care se comercializează în supermarketuri” (www.reteteleluiradu.ro/2011); *involtini*, s.m. pl. tant., «petits roulés composés de tranches fines de viande, assaisonnés du bacon et de la sauge»: «J’ai trouvé à l’Esselunga, des feuilles pour faire les involtini» „Am găsit la Esselunga, foi pentru făcut involtini” (forum.culinar.ro); *lasagna*, s.f., «plat italien élaboré de rubans très larges farcis de tomates, fromage et viande hachée et mis au four»: «Sara veut faire une recette phénoménale de lasagne, et elle a besoin de ton aide» „Sara vrea sa facă o reţetă fenomenală de lasagna şi are nevoie de ajutorul tău” (www.jocurile.us); *minestrone*, adj., «grosse soupe italienne»: «J’ai mis dans la minestrone un mélange de divers sortes d’haricots» „Am pus în minestrone un amestec de diverse tipuri de fasole” (www.teoskitchen.ro/2012); *osso buco*, s.n., «plat à base de jarret de veau»: «Je viens juste de faire l’osso bucco, recette que je possède de ma tante» „Tocmai am făcut osso bucco, reţeta o am de la mătuşa mea” (crazymothercooker.blogspot.com/ 2010); *ravioli*, s.m. pl. tant., «Plat d’origine italienne consistant dans des pâtes farcies de la viande hachée, épinard, fromage, etc. et servies avec la sauce»: «Je reconnais que j’ai presque toujours évité de faire des ravioli» „Recunosc că mai mereu am evitat să fac ravioli” (www.kissthecook.ro/2011); *rizoto* (it. *risotto*), «plat d’origine italienne composé de riz, beurre, sauce tomate et parmesane»: «Si je n’avais fait la rizotto ce matin, je ne l’aurais fais jamais» „Dacă nu aş fi făcut risotto-ul dimineaţă, nu l-aş mai fi făcut defel” (www.adihadean.ro/2012); *romana*, s.f., «sorte de salade à très longues feuilles»: «J’ai mangé hier soir au restaurant Laguna de Piatra Neamţ une salade romaine à poitrine de poulet et aujourd’hui j’en ai fait à la maison» „Salata romana cu piept de pui am mâncat aseară

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

la restaurantul Laguna din Piatra Neamț, iar azi mi-am făcut și eu, acasă" (www.retete-vechi-si-noi.info/2014); *rucola*, s.f., «sorte de salade verte»: «Cette recette de salade d'été à la roquette est elle aussi facile à faire» „Uşor de făcut este si aceasta reţetă de salată de vară cu rucola" (ecturisiarome.ro/); *saltimbocca*, s.f., «plat italien préparé à base de fines tranches de veau, sauge et lardon, à la sauce, haché, roulé et maintenu fermé par une cure-dents»: «J'ai préparé du poulet saltimbocca, bien que la recette originaire exige de la viande de bœuf» „Eu am făcut pui saltimbocca în ciuda faptului că rețeta originală cere carne de vită" (aurateodora.ro).

3.1.7. Pain: *bruschetta*, s.f., «tranche de pain grillé, frotté avec une gousse d'ail, assaisonné d'huile d'olives et sel»: «De manière très simple et rapide, on prépare quelques brusquetta à la tomate et à l'ail» „Foarte simplu, în doi timpi şi trei mişcări, pregătim câteva bruschette cu roşii şi usturoi" (bucate-aromate.ro/2014); *ciabatta*, s.f., «pain plat italien croustillant préparé à l'huile d'olive»: «J'ai préparé la ciabatta toute entière le même jour» „Am făcut ciabatta cap-coada în aceeaşi zi" (anditudor. blogspot.com/2011); *focaccia* s. f., «sorte de pain plat originaire d'Italie agrémenté d'autres ingrédients, à l'huile d'olive, qui semble à la pâte de pizza»: «J'ai préparé, moi aussi, la focaccia; elle a été suuuper et je l'ai mangée simple !» „Am făcut şi eu focaccia, suuuper de tot a ieşit, am mâncat-o goală!" (www.lauraadamache.ro/).

3.1.8. Pizza: *calzone*, adj., «type de pizza rond roulé en deux»: «Le plus savoureux calzone que j'ai jamais raté» „Cea mai gustoasă calzone pe care am ratat-o vreodată" (www.ebucataria.ro/).

3.1.9. Desserts: *amaretto* «biscuits aux amandes»: «L'autre jour j'avais fait un salami aux biscuits amaretto» „Zilele trecute am făcut un salam cu biscuiţi amaretto" (bucatariamadalinei.ro); *biscotto*, s.m., «biscuit»: «Ces biscuits, c'était l'amour à la première dégustation» „Cu aceşti biscotti a fost dragoste la prima degustare" (www.justlovecookin.com/2011/); *cantuccini*, s.m., pl. tant., «biscuits aux amandes»: «Au goût de certains, les cantuccini ce sont des biscuits difficile à croquer» „Pentru gustul unora, cantuccini sunt nişte biscuiţi greu de ronţăit" (www.reteta-video.ro/ retete/); *ciocolată* (it. *cicolata*), s.f., «mélange de cacao, sucre et autres ingrédients»: «Il y a 2 semaines j'ai préparé pour la première fois du chocolat maison» „Am făcut ciocolată de casă pentru prima dată acum 2 săptămâni" (www.lalena.ro); *crostata*, s.f., «gâteau de pâte friable couvert de marmelade»: «La crostata, c'est délicieux, et la pâte est facile à préparer» „Este delicioasă crostata, iar aluatul se face extrem de uşor" (bucatariaelenei.blogspot. com); *gelato* «glace»: «En Roumanie, la glace, récemment appelée gelato…» „În Romania, îngheţata, numită mai nou gelato..." (stirileprotv.ro/.../inghetata-normala-e-banala); *panacotta*, s.f., «type de soufflé à la vanille, au chocolat, etc.»: «Je vous recommande aussi la panacotta au chocolat et gelée de café» „Vă recomand şi panacotta cu ciocolată şi jeleu de cafea" (www.caietulcuretete.com/2012/); *pandoro*, s.m., «type de gâteau en forme de tronc de cône spécifique à la ville de Vérone»: «J'ai coupé le pandoro en tranches d'environ 3 centimètres» „Am tăiat pandoro în felii de circa 3 cm" (judy-detoate.blogspot.com/); *panettone*, s.n., «gâteau traditionnel de Noël de la cuisine italienne (spécifiquement milanais), aux raisons secs»: «Et j'étais convaincue de ne jamais manger de panettone préparé par moi-même» „Şi eu eram convinsă că nu voi mânca panettone făcut de mine în veci" (www.caietulcuretete.com); *sfogliatelle* s.f., «produit de pâtisserie en forme de cubes, farcis de fromage ricotta aux oranges»: «Ou les célèbres sfogliatelle, sorte de pâtés en croûte») „Sau celebrele sfogliatelle, nişte pateuri din foitaj" (www.reteteleluiradu.ro/ 2011); *stracciatella*, s.f., «type de glace à la vanille et aux pépites de chocolat»: «De toutes

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

les glaces que j'ai testées, la stracciatella a gelé le plus difficilement» „În toate înghețatele probate până acum, stracciatella a înghețat cel mai greu" (mayas-esprit.blogspot.com/ 2008/); *tiramisu*, s.n., «gâteau d'origine italienne à base de fromage, œufs, biscuits, aux saveurs de café et de liqueur de cacao»: «C'était un tiramisu maison, sans alcool, et je l'ai trouvé le meilleur» „Era un tiramisu făcut în casă, fără alcool, și mi s-a părut cel mai bun" (ioanaspune.ro/2015); *torroncino*, s.n., «nougat» : «Une grande révélation: le torroncino maison est même 20 fois meilleur» „O mare revelație: torroncino făcut acasă e mai bun și de vreo 20 de ori" (www.monicamicu.com/); *tozzetti*, s.m. pl., «type de biscuits secs, aux arachides»: «Pour commencer, j'ai choisi ces biscuits, Tozzetti, qui ne manquent jamais au repas de Noël» „Pentru început am ales aceşti biscuişi, Tozzetti, care sunt nelipsiţi pe masa de Crăciun" (www.profi.ro/retete/ desert.html); *tutti-frutti*, s. n., «salade de fruits divers»: «Pour ceux qui sont au régime, j'offre une coupe de tutti frutti !» „Pentru cei care sunt la dietă, le ofer o cupă de tutti frutti!" (pemasadinbucatarie.blogspot. com/2011).

3.2. Fruits et légumes: *broccoli*, s. m., «variété de choux de couleur verte, à goût et aspect de choux-fleur»: «Aujourd'hui je veux offrir aux enfants un plat au broccoli» „Astăzi vreau să le pregătesc copiilor un preparat cu broccoli" (diversificare.ro/recomandari/2015); *limetă*, s.f., «fruit citrique, semblant à un petit citron, rond, ayant le zeste et la pulpe verts, très parfumé»: «Je n'ai rien fait de spécial, mais j'ai juste laissé les limettes sécher lentement» „Nu am făcut nimic special, doar am lăsat limetele să se usuce lent" (www.reteteleluiradu.ro/2015); *zucchini* [tsikini], s. n. pl., «courgettes»: «Mettre des rondelles de zucchini dans le bol où elles étaient marinées» „Pune rondelele de zucchini înapoi în vasul în care au stat la marinat" (www.adihadean.ro/2013/).

3.3. Boissons. De tous les types de boissons, les plus reconnues sont les diverses variétés de café : *caffelatte*, s.f., «café au lait»: «Avez-vous bu le café au lait ?» „Aţi băut caffelatte-ul?" (https://www.facebook.com/Restaurant Giuliano); *cappuccino*, s.n., «sorte de café noir d'origine italienne servie au lait crémeux (et à la crème»: «J'ai l'habitude de boire un cappuccino, le matin» „Obişnuiesc să beau câte un cappuccino dimineaţa" (www.parinti.com/); *corretto*, adj., «type de café italien au liqueur»: «Dans la photo c'est un Caramel Corretto, très bon» „În fotografie este un Caramel Corretto, foarte bun" (www.nwradu.ro/2011); *espresso*, s.n., «sorte de café noir fort, préparé dans un appareil spécial, par le passage forcé de l'eau chaude sur le café gros moulu»: «… jusqu'à ce que j'ai bu de l'espresso en vacances, dans son pays d'origine, l'Italie» „...până când am băut espresso în concediu, în ţara lui de origine, în Italia" (www.espressoman.ro/fotografia-unui-espresso-perfect); *latte macchiato* «lait auquel on ajoute un peu de café pour lui donner juste une couleur plus foncée et une saveur particulière»: «C'est ainsi que j'ai décidé que le premier café de ma vie en serait le latte machiato» „Aşa ca am decis ca prima cafea pe care o beau vreodată în viaţa mea să fie latte machiato" (www.sabinacornovac.ro); *ristretto*, adj., «type de café italien très concentré, bu en petite quantité»: «… lorsqu'ils veulent du vrai café, ils demandent un ristretto» „... atunci când vor o cafea adevărată, cer un ristretto" (www.foodandbar.ro/cafeaua-artistic/).

On y ajoute les boissons alcoolisées ou non alcoolisées, les soi-disant rafraîchissements: *americano*, s. n., «cocktail à base de vermouth doux et d'eau de Seltz»: «Cerians aiment boire un Americano un peu plus fort» „Unora le place să bea un Americano ceva mai tare" (www.theliquorstore.ro/blog/2014/); *granita*, s.f., «jus de fruits servi à la glace râpée»: «Granita aux fraises est une boisson rafraîchissante convenable pour les chaudes journées d'été» „Granita cu căpşuni este o băutură

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

răcoritoare, potrivită pentru zilele caniculare de vară" (retete.acasa.ro); *limoncello*, s.m., «liqueur à base de citron»: «Limoncello est un digestif qui doit être servi très froid, directement du congélateur» „Limoncello este o băutură digestivă, care trebuie servită foarte rece, de la congelator" (fantasia-gourmet.blogspot.com/2010/);

Lieux où l'on trouve divers plats: *gelaterie*, s.f., «lieu où l'on sert la glace»: «… le salon de crème glacée qui apporte l'atmosphère authentique italienne parmi les habitants de la ville d'Oradea» „...gelateria care aduce atmosfera autentic italiană în mijlocul orădenilor" (www.ebihoreanul.ro/.../se-deschide-prima-gelaterie); *pizzerie*, s.f., «local où l'on prépare, vend et consomme la pizza»: «Une pizzeria ambiante – impressions, photos, opinions» „O pizzerie cu ambient - impresii, foto, păreri..." (amfostacolo.ro/impresii).

4. Étymologie

En ce qui concerne la source de cet inventaire de mots, le latin en est prépondérant. Parmi les mots qui ont pour étymon le latin on compte: *antipasto* (lat. *pastus*), *frittata* (lat. *frigere*), *lasagna* (lat. *lasania*), *minestrone* (lat. *ministrare*), *pancetta* (lat. *pantex*), *prosciutto* (lat. *perexsuctum*), *salsiccia* (lat. *salsicia*), *penne* (lat. *pinna*), *focaccia* (lat. *focaccia*), *biscotto* (lat. *biscoctus*), *funghi* (lat. *fungus*). Il y a quelque mots dont l'étymologie est représentée par des langues telles: le français - *agrodolce* (fr. *aigre-doux*) et *ragu* (fr. *ragoût*), le perse *ciabatta* (pers. *ciabat*), le grec *balsamico* (gr. *balsamo*) et l'arabe *limoncello* (ar. *laimùm*). Le mot *ragu* est intéressant par le fait qu'en italien il est entré sous l'influence de la prononciation française.

5. Sémantique

En établissant ces étymologies on remarque aussi l'évolution des sens des mots exposés ci-dessus. Par exemple, le terme minestrone qui dans sa langue d'origine, à savoir le latin, signifiait «serviteur». On y ajoute: *caprese* qui signifiait «habitant de l'île de Capri» et non pas «plat préparé aux câpres», *calzone* avait le sens de «pantalons» et non pas celui de forme de présentation de la fameuse pizza, et *ciabatta* était utilisée dans son acception de «botte ou chaussure», et non pas de «pain». On retrouve cette observation dans l'article de Florica Dimitrescu, *Din semantica elementelor lexicale de sursă italiană în româna actuală*.

Certains de ces mots ont des acceptions en dehors de la sphère gastronomique lorsqu'ils apparaissent dans certaines locutions ou expressions: *aspettare le lasagne a bocca aperta* «attendre sans bouger un seul doigt», *render pan per focaccia* «rendre la monnaie de sa pièce».

D'autres ont modifié leur sens e entrant en roumain. Ainsi, le nom *trattoria* de son sens en italien de «restaurant sans prétentions» au sens opposé en roumain de «restaurant prestigieux». D'une acception différente à son entrée en roumain a joui aussi le terme *stacciatella* qui en italien signifiait «soupe à base d'œufs, gris et parmesan» pour acquérir en roumain le sens de «glace». Florica Dimitrescu dans l'article sus mentionné nous offre une explication pour ce phénomène en remarquant qu'il est dû «à la réputation du terme due au seul fait qu'il est étranger»[10].

En ce qui concerne les sens que les termes gastronomiques développent on peut ajouter qu'ils ont aussi d'autres acceptions que celles strictement culinaires. Parmi les mots

[10] Florica Dimitrescu, *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de sursă italiană în româna actuală*, dans *Teme lexicale actuale (începutul secolului al XXI-lea)*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2014, p. 191.

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

pouvant s'utiliser à double sens on peut énumérer: les deux types de pâtes, macarons et spaghettis ont acquis le sens de «personne très mince», étant donné leur aspect mince: les différentes sortes de café: *cappuccino* «moine», *coretto* «petite chambre ou fenêtre d'où l'on peut assister à la messe», *machiato* «caré, tâché»; les formes de singulier pour gnocchi et zuchinni: *gnocco* «sot», *zuccone* «homme stupide, idiot».

Les mots qui développement un double sens en sont: *amaretto* (« biscuit» et «liqueur») et *ciocolată* / *chocolat* («*boisson*» et «dessert»).

Certains préparés italiens représentent des noms provenant de divers noms propres. On comprend dans cette catégorie : *carpaccio*, *gorgonzola*, *mafaldine* et *taleggio*. Gorgonzola et Val Taleggio représentent les territoires qui ont acquis leur renommé grâce à leur mode spécifique de préparation du fromage. Vittore Carpaccio est le nom d'un peintre de la Renaissance italienne et le nom de ces pâtes rappelle la princesse Mafalda de Savoie.

6. Classification morphologique

Du point de vue morphologique, on observe qu'il y a beaucoup plus de noms que d'adjectifs. Il convient de remarquer qu'il y a des termes qui fonctionnent en tant que noms aussi bien qu'en tant qu'adjectifs: *arrabiata*, *florentin*, *pesto*, *macchiato*, etc. En ce qui concerne leur genre, la grande majorité en sont du genre féminin (40 mots), suivis par le genre neutre (26 mots) et par le masculin (16 mots).

On observe que le genre est le même en roumain qu'en italien pour les mots du genre masculin gnocchi et pandoro, et pour les termes suivants du genre féminin : *lasagna*, *mortadella*, *mozzarella*, *pancetta*, *pizza*, *ricotta*, *ciabatta*, *focaccia*, *gelateria*, *granita*. Il est intéressant que le genre de certains mots du roumain ne correspond pas au genre de ces mots en italien. Le plus fréquent est le cas de noms dont le genre en roumain est neutre, tandis qu'en italien est ces noms sont du genre masculin: *antipasto*, *mascarpone*, *pecorino*, *pesto*, *prosciutto*, *ragu*, *rizoto*, *cappuccino*, *fernet*. Il y a des situations, moins fréquentes, où les termes sont du genre féminin en roumain et du genre masculin en italien: *gorgonzola*, *grissino*, *saltimbocca*.

Un autre aspect qui attire notre attention est représenté par les formes de singulier ou de pluriel de certains noms. Parmi les mots d'origine italienne qui forment leur pluriel selon les règles de la langue roumaine on comprend les noms: *bruschetta*, *bruschette*, *limetă*, *limete*, *maraschino*, *maraschinouri*, *pizza*, *pizze*. Il convient de remarquer la présence de nombreuses formes de pluralia tantum, spécialement pour les mots qui nomment divers types de pâtes.

En ce qui concerne la graphie, le roumain a conservé la forme la plus proche ou même une forme identique pour les mots d'origine italienne du domaine culinaire. Donc on comprend des termes qui ont maintenu la graphie originaire à double consonne: à double c: *gnocchi*, *salsiccia*; à double g: *teleggio*; à double l: *mortadella*, *farfalle*, *fidellini*, *fusilli*, *tagliatelle*, *tortelllini*, *staciatelle*, *limoncello*; à double s: grissino, espresso, ossso buco; à double t: bruschetta, filetto, pancetta, *posciutto*, *ricotta*, *fettucine*, *ciabatta*, *amaretto*, *fornetti*, *panacotta*, *panettone*, *ristretto*, *caramelatte*; à double z: *mozzarela*, *pizza*. On utilise en roumain également des mots dans la structure desquels on constate la double consonne, procédé utilisé deux fois : *cannelloni*, *pappardelle*, *tozzetti*, *caffelatte*, *corretto*, *cappuccino*, *stracciatella*.

Il y a cependant des éléments italiens qui se sont adaptés à l'orthographie roumaine, par l'élimination de la double consonne : *brocoli* (cf. it. *broccoli*), *panetone* (cf. it. *panettone*).

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)

La lecture de ces termes restaure la graphie, leur majorité se lisant comme ils sont écrits. Font exception les mots dans la structure desquels il apparaît le groupe gn qui est lu avec «n» doux suivi par «i»: *bolognese*, *gnocchi*, *lasagna*. Dans le cas de certains noms tels *conchiglie* ou *tagliatelle*, la lettre „g" ne se prononce pas. En roumain, les mots d'origine italienne qui s'écrivent avec double zz se prononcent [ţ]: *pizza*, *mozzarella*. Il y a aussi des mots dont la prononciation se fait toujours avec [ţ] , même s'ils ne comprennent pas la double consonne [z]: *calzone*, *zuchini*. On conserve la prononciation avec [z] les mots *gorgonzola* et *tozzetti*. C'est toujours avec [z] qu'on prononce la consonne [s] intervocalique: *caprese*, *lasagna*.

Les mots d'origine italienne qui nomment divers aliments ou préparés culinaires ont subis diverses transformations avec leur entrée dans l'espace roumain. La langue roumaine a emprunté ces éléments et a essayé de les adapter à son propre système grammatical.

Ainsi, certains termes sont devenus tellement familiers aux Roumains qu'ils ont été intégrés dans le système morphologique de la langue roumaine (grâce à leur utilisation dans le langage colloquial). Il y en a d'autres qui ont conservé les caractéristiques propres de leur langue d'origine et se sont constitués en tant que termes invariable dans la langue roumaine.

BIBLIOGRAPHIE

Dănilă, Elena, Dănilă, Andrei, *Dicţionar ilustrat de cuvinte şi sensuri recente în limba română*, Bucureşti, Editura Litera, 2011.

Dimitrescu, Florica, *Elemente italieneşti recente în limba română*, dans le vol. *Drumul neîntrerupt al limbii române*, Cluj-Napoca, Editura Clusium, 2003, p. 127-146.

Dimitrescu, Florica, *Dicţionar de cuvinte recente*, ediţia a III-a, Bucureşti, Editura Logos, 2013.

Dimitrescu, Florica, *Elemente recente italiene în lexicul gastronomic românesc*, dans le vol. *Teme lexicale actuale (începutul secolului al XXI-lea)*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2014, p. 165-179.

Dimitrescu, Florica, *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de sursă italiană în româna actuală*, dans le vol. *Teme lexicale actuale (începutul secolului al XXI-lea)*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2014, p. 180-197.

Gheţie, Ion, *Istoria limbii române literare*, Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1978.

Marcu, Florin, *Marele dicţionar de neologisme*, Bucureşti, Editura Saeculum Vizual, 2008.

Neţ, Mariana, *Cărţile de bucate româneşti. Un studiu de mentalităţi*, Editura Academiei Române.

Stăncioi-Scarlat, Mădălina, *Termeni culinari recent intraţi în limba romană (aspecte etimologice)*, dans le vol. *Lucrările celui de al doilea simpozion internaţional de lingvistică*, Bucureşti, Editura Universităţii din Bucureşti, 2009, p. 317-330.

Trăistaru, Laura, Elena, *Terminologia gastronomică în limba română. Împrumuturi din limba italiană*, dans „Studii şi cercetări de onomastică şi lexicologie", numărul 1-2, Craiova, Editura Sitech, 2015, p. 323-331.

Zafiu, Rodica, *Păcatele limbii: Italienisme culinare*, numărul 38, 2004, (http://www.romlit.ro/italienisme_culinare)

BDD-A25115 © 2016 Editura Sitech
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:14 UTC)