**Carmen ANDREI, Universitatea « Dunărea de Jos », Galaţi**

# *WATERZOOI* OU *STOEMP* OU *FILET AMERICAIN*? SAVEUR DES BELGICISMES DANS LA CUISINE

**Préambule**

Les belgicismes sont présents à tous les niveaux de la langue et dans tous les registres. Dans notre article *Les belgicismes et leur traduction en roumain* [1], nous avons esquissé un ABC des belgicismes, tels qu'ils sont inventoriés et commentés dans les dictionnaires spécialisés et les études ponctuelles des linguistes français et belges, autrement dit un petit glossaire des termes les plus connus et les plus répandus que nous avons traduits et commentés.

Les belgicismes se définissent comme des « particularités du parler français de Belgique, qui [les] différencie du français de France » [2] et répandus sur tout le territoire belge, autant en Flandre, en Wallonie, qu'en région bruxelloise [3]. Il y en a qui sont connus par tous les usagers, il y en a d'autres qui sont répandus sur une aire plus restreinte, qui sont le propre des habitants d'une région limitée, et qui présentent une fréquence plus réduite comme utilisation. L'apparition des belgicismes s'expliquent par les lois de la linguistique : toute langue varie dans le temps et dans l'espace, d'une région à l'autre. En fonction de la fréquence et du statut socio-culturel des usagers, les spécialistes font la différence entre les belgicismes *de bon aloi* (distingués, élégants) et les belgicismes *de mauvais aloi* (vulgaires), dans d'autres termes, il y a des belgicismes de bonne ou de mauvaise qualité. *Belgicismes de bon aloi* et *Belgicismes de mauvais aloi* sont d'ailleurs les titres de deux études très poussées dont le but est d'avertir sur ce que l'on dit en Belgique et ce que l'on dit au-delà des frontières belges, pour que les usagers puissent « corriger » leurs fautes et leur effort d'articuler certains sons [4]. Nous remarquons en passant un fait d'extrême importance pour un usager francophone qui cherche tel ou tel belgicisme dans une source lexicographique : la majorité des dictionnaires de belgicismes que nous citons à la fin de notre article n'indiquent pas le niveau et le registre de langue. Nous trouvons la mention *populaire* seulement pour les faits linguistiques qui touchent à la syntaxe. Les belgicismes sont présents dans l'argot scolaire en général, dans l'argot estudiantin en particulier, dans les textes administratifs officiels, ainsi que dans le vocabulaire technique des métiers.

La gastronomie noir-jaune-rouge regorge de belgicismes. L'objet de notre article est constitué par les belgicismes qui apparaissent dans l'appellation des spécialités culinaires. Ceux qui désignent des boissons et des plats de terroir sont les plus savoureux. En fait, tous les pays connaissent ce phénomène de création lexicale concernant les plats spécifiques et les appellations que l'on leur a attribués. La nourriture est un sujet qui prouve qu'il existe bien une frontière linguistique en la Belgique et la France.

Il convient de faire d'emblée la distinction entre :

1/ les belgicismes présents dans la cuisine qui sont des termes (des mots ou des plats) qui *ont* un équivalent en français ;

2/les belgicismes qui désignent *seulement* des spécialités culinaires *made in Belgium* ;

3/ les belgicismes qui entrent dans *des expressions idiomatiques*, des expressions qui se sont déjà figées dans le parler quotidien.

**A table donc !**

**Les plats**

Nous commençons notre voyage culinaire par un sujet presque tabou, les fameuses *frites* belges [5], qui s'achètent dans une *friture* (baraque à frites) et non dans une *friterie*, mot qui désigne en français l'action ou la manière de frire un aliment ou des aliments que l'on fait frire. Dans les mêmes roulottes, on peut y trouver un *américain-frites* (steak haché ou steak tartare, connu également sous le nom de *l'amerloque* ou de *filet américain*, lorsqu'il est épicé).



BDD-A3403 © 2009 Editura Europlus
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 10:57:06 UTC)

Lorsqu'il garnit un toast, il prend le nom de *cannibale*. Les jeunes ont une prédilection pour la *mitraillette* (un sandwich américain, soit une baguette garnie de viande et de frites), qui, au Québec, porte le nom de *sous-marin*. Comme les manières de percevoir la réalité, de la figer dans un moule linguistique et de rendre une vision sont différentes dans chaque culture ! Un *sandwich* est en Belgique un petit pain brioché servant à faire des sandwichs salés ou sucrés.

Une spécialité belge notoire sont *les moules-frites* [6] concurrencées par *le waterzooi*, spécialité dont la paternité est flamande, qui est une sorte de potage à la crème dans lequel on fait cuire du poulet ou du poisson qui sont servis dans le bouillon même [7] ou par les *choesels* au madère, prononcés *chouzels*. Une légende entoure ce plat dont on suppose la composition : il y en a qui prétendent qu'il s'agit de tripes, d'autres qui sont sûrs qu'ils sont faits de pancréas frais, tandis que certains le donnent pour les attributs « virils » du taureau. A l'accoutumée, on les sert dans une *assiette profonde* (assiette creuse). Mais, on ne les mange pas au *déjeuner* (petit déjeuner en France), mais au *dîner* (déjeuner en France). Rappelons qu'en Belgique, on déjeune à l'heure du petit-déjeuner, on dîne à l'heure du déjeuner et on soupe à l'heure du dîner.

Pour les goûts classiques, il y a *le spiringue* (retrouvé dans les variantes : *spirlingue, spierlingue, spiering, spieringhe, spiring*) [8] qui est une côtelette le plus souvent de porc, mais aussi de mouton, de veau ou de bœuf. *Le pain boulot* en Belgique coexiste comme terme avec le *pain de veau* ou *le pain de viande*. Le fromage de tête français est connu en Belgique comme *la tête pressée*. A Bruxelles, le pâté fait avec les restes de porc s'appelle *kip-kap*, termes qui a donné l'expression figurée *faire du kip-kap avec quelqu'un* synonyme de « le réduire en menus morceaux, lui faire une grosse tête. » La *fricassée* désigne un plat d'œufs brouillés au lard. Le bœuf bourguignon français fait avec de la bière forte qui donne une sauce liée avec un morceau de pain d'épices donne une autre spécialité belge, *les carbon(n)ades flamandes* dont un grand rival est *le filet d'Anvers* (viande de bœuf ou de cheval fumée, dé coupée en minces tranches). Les boulettes de viande hachée, cuite et bien assaisonnée sont des *vitolets* [9].

Le Belge amateur de poisson, achètera à *la minque*, à la halle ou la criée aux poissons, de *l'elbot* (du flétan), du *soret* ou *sauret* (du hareng saur) que les Bruxellois appellent du *boestring* (prononcé *bout* + *string*), des *maatjes* (prononcé *mâches*) – des harengs jeunes marinés. Il y en a qui aiment les *caricoles* (les escargots de mer, les bigorneaux), assaisonnés ou non à *la brel* (la ciboulette).

*La maquée* est un fromage frais wallon, de type faisselle, également consommé à Bruxelles. De la même catégorie des fromages blancs font également partie *le herve* et *la boulette*.

Le beurre dont raffolent les Belges entre dans les expressions figées comme: *battre le beurre* = patauger dans le domaine de l'esprit ; *être dans le beurre / avoir le cul dans le beurre* = être dans l'aisance. On dit de quelqu'un qui a fait un mariage inspiré qu'il *est tombé dans l'assiette au beurre*.

**Les boissons**

Les fameuses bières belges n'ont pas d'égales.

On emploie souvent l'expression *ce n'est pas de la petite bière* pour dire « c'est important, cela en vaut la peine ».

Les gens fréquentent des *estaminets* (mot devenu peu à peu obsolète) ou des *caberdouches* où ils commandent au *baes* ou à la *baesine* (patron,e de café) un demi ou une bière, mais surtout une *pintje* (une petite pinte). Les *kermesses* (fêtes patronales d'une localité ou même d'un quartier) sont souvent *bibitives* (réunions où l'on boit beaucoup), occasion à laquelle on peut devenir *bitu* (ivre).

On refuse une *bière plate* (qui a perdu sa mousse), on préfère, et arrivé à ce point-là, le choix est très varié :

- *une gueuze* (bière forte et assez amère)
- *une lambic* (bière piquante)
- *une kriek* (bière légèrement alcoolisée à la cerise)



BDD-A3403 © 2009 Editura Europlus
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 10:57:06 UTC)

- *une faro* (bière brune, plus légère que les bières anglaises, que Baudelaire cite dans ses *Amœnitates Belgicae*)
- *une trappiste* (bière fortement alcoolisée faite dans l'abbaye de La Trappe)

Ceux qui n'aiment pas la bière peuvent se contenter d'un *half en half*, une boisson panachée, de type cocktail, faite à moitié du vin blanc et du champagne. Les *tûteurs* (soiffards) font un *à-fond* (boire cul-sec). Les Wallons ont une préférence pour le *péquet* (*péket*), genièvre plus doux et plus fruité que son homologue hollandais. Ils en prennent une *goutte* (un verre de genièvre). Ceux qui ne boivent pas d'alcool, trouvent à Liège de *la citronnée* (la limonade).

**Les plantes, les fruits, les légumes**

Chez *le légumier* (le marchand de légumes), on trouve des *chicons* (endives ou pousses blanches de la chicorée de Bruxelles) – qui ont la particularité d'être frisés (on les appelle également des *scaroles*). Certains *font le poireau* (jouent les prétentieux en français standard) et préfèrent *la cropsalade* (la salade pommée), mot qui entre dans l'expression figurée *tirer une tête d cropsalade*. Demandez la *salade de blé* si vous voulez de la mâche. Le très connu chou de Bruxelles porte le nom local *sprotje* (prononcé *sprotche*). Le raifort est appelé *ramonache* (parfois *ramonasse*). Pour faire des frites, *les cornes de gatte* littéralement cornes de chèvres) ou *les cornes de Florenvilles* (pommes de terre allongées) sont bien appropriées. Si l'on aime les pommes de terre en robe des champs, alors on demande *patates à casaque*. Une autre manière de les consommer est le *stoemp* (une purée de pommes de terre et de légumes).

**La confiserie et les pâtisseries**

Le chocolat, roi des sucreries, on le déguste en *bâtons* et non en barres. Il est à l'origine de l'expression *être chocolat bleu pâle* qui signifie « être roulé ». Il demande des *pralines*, des *caraques* (pastilles de chocolat très noir), des *manons* (chocolats blancs fourrées de crème au beurre, aromatisée au café). Une *boule* (bonbon) très appréciée est le *babelutte* (dans les variantes : *bablute, babelute*, voire *paplute*), sorte de bonbon pareil au caramel, originaire de Furnes. A Liège, on demande une *chique* pour un bonbon. Là, pour être sûr de ne pas le confondre avec le chewing gum (la gomme à mâcher), on a donné à ce dernier le nom de *chiquelette* ou *chicklet à l'américaine*. Qu'on se méfie de fausses analogies : pour la majorité des Belges, un *bonbon* est un biscuit, un petit gâteau sec. Quand ils réclament une *boule*, ils souhaitent ce que les Français appellent un bonbon. S'il est acidulé, il s'appelle une *boule sure*. Les Flamands aiment bien leurs *couques*, des gâteaux au beurre et au sucre. De l'art d'accommoder les restes est né le pain perdu que les Flamands, plus réalistes, appellent du *pain gagné*.

Il est déconseillé de manger du *pain à la grecque* (pâtisserie très dure recouverte de grosses perles de sucre) ou des *nic-nacs* (petits biscuits durs représentant des lettres d'alphabet) si l'on est édenté. Dans ce cas, on recommande plus chaleureusement les *spéculoos*, des biscuits sablés à la cannelle. Le dimanche matin, il est coutume de faire la queue devant les boulangeries du quartier pour s'acheter des *pistolets*, petits pains ronds à tartiner, des miches, du *pain français* (de la baguette), du *cramique* (ou des *corinthes*, une sorte de brioche sucrée garnie de raisins secs). Le cramique de Noël s'appelle *cougnou*, un pain brioché sans raisins secs, orné d'un petit jésus en sucre. En outre, toute couque (viennoiserie) est bonne, le *bolus*, les *pâtés* (à la meringue ou au chocolat), le *craquelin* (pain brioché au sucre perlé). C'est *spoum* (très bon, excellent) et cela s'assortit très bien avec une *jatte de café* (une tasse de café).

A la foire, on se régale de *croustillons* (beignets) saupoudrés de *sucre impalpable* (sucre glace) [10], de *gosettes* (chaussons aux fruits, aux pommes, aux abricots ou à la marmelade de fruits), de *gaufres* (de Liège, de Bruxelles, de Namur ou du Luxembourg). En Wallonie, on préfère les *laquements* (*laquemans*), des gaufres fourrées au sirop très liquide qui se mangent croustillantes, chaudes et coulantes. Dans la région de Liège si on veut une très fine tranche de tarte on dit : « J'en veux bien mais une *nuuul* » (un petit peu), une *rawette* ou une *cloutche* à Bruxelles.

*Est-ce que ça te goûte?* est la question que l'on nous pose à Bruxelles pour *est-ce que tu aimes?* Lorsque le plat est bon, le Belge le lèche, le *relèche* ou le *ralèche*. Il considère qu'*il a bien fait* (bien mangé).



BDD-A3403 © 2009 Editura Europlus
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 10:57:06 UTC)

Notre travail a eu le but de dresser un petit glossaire des belgicismes dans la cuisine sans avoir la prétention d'en offrir une liste exhaustive.

## NOTES

[1] C. Andrei, « Les belgicismes et leur traduction en roumain », dans E. Croitoru et F. Popescu (éds.), *Translations Studies : Retrospective and Prospective Views*, proceedings of the Third Conference *Translations Studies : Retrospective and Prospective Views*, October, 9th-11th 2008, third volume, Galați, 2008, GUP, ISSN 2065-3514, pp. 1-11.

[2] Willy Bal et col. (1971). *Chasse aux belgicismes.* Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage », p. 31.

[3] Dans la célèbre chanson « Bruxelles », Jacques Brel rend hommage au Bruxelles de jadis, ville qui *bruxellait*, verbe créé justement pour désigner la façon particulière de parler belge.

[4] Voir Joseph Hanse et col. (1974). *Nouvelle chasse aux belgicismes.* Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage », p. 45.

[5] Ce sujet est presqu'un tabou depuis qu'un certain comique français a présenté dans ses sketchs le Belge comme un grand mangeur de frites, ce dont il est fier.

[6] Il y a une expression *à moule* qui signifie *cassée, brisé,* bref *détruit*, dont on ne saurait pas dire si elle a quelques rapports avec les moules ou le moule d'une statue que l'on brise après le moulage. *Apud* G. Lebuc, (1998). *Le belge dans tous ses états. Dictionnaire de belgicismes, grammaire et prononciation.* Paris: Ed. Bonneton, p. 25.

[7] Pour A. Doppagne, *Belgicismes de bon aloi*. Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage », p. 180, *le waterzooi* est un plat qui relève de la cuisine gantoise.

[8] G. Lebuc, *op. cit.*, p. 24.

[9] A. Doppagne, *op. cit.,* p. 179.

[10] A part le sucre impalpable, il y a *la cassonade*: vergeoise, sucre brun à base de sirop de betterave. En français commun, la cassonade est un sucre roux de canne.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES


Andrei, Carmen (2008), « Les belgicismes et leur traduction en roumain », dans E. Croitoru et F. Popescu (éds.), *Translations Studies : Retrospective and Prospective Views*, proceedings of the Third Conference *Translations Studies : Retrospective and Prospective Views*, October, 9th-11th 2008, third volume, Galați, GUP, ISSN 2065-3514, pp. 1-11.

Bal, Willy, Doppagne, Albert, Goose, André, Hanse, Joseph, Lenoble-Pinson, Michèle, Pohl, Jacques, Warnant, Léo (1971). *Chasse aux belgicismes.* Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage ».

Doppagne, Albert (1979). *Belgicismes de bon aloi*. Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage ».

Hanse Joseph et col. (1974). *Nouvelle chasse aux belgicismes.* Bruxelles: Fondation Charles Plisnier, bureau « Office du bon langage ».

Hanse, Joseph et col.(1994).*Belgicismes. Inventaire des particularités du français de Belgique.* Bruxelles: Duculot.

Lebuc, Georges (1998). *Le belge dans tous ses états. Dictionnaire de belgicismes, grammaire et prononciation.* Paris: Ed. Bonneton.

Veja, Virginia (coord.) (2006). *Le goût des mots. Savoarea cuvintelor. Dicționar francez-român de termeni culinari*. Bucarest : EDP.



## ABSTRACT

*Defined in broader terms as linguistic particularities specific to the French spoken in Belgium, belgicisms are illustrative for a linguistic phenomenon widely spread in Wallonia, Flanders and in the Brussels area. Linguists distinguish between high-quality (refined, tasteful) and bad-quality (improper) belgicisms. They can be found in school and academic jargon, official administrative texts, the specialised vocabulary of different professions, gastronomy, on all linguistic levels and in all registers. The paper introduces and comments upon a glossary of belgicisms (specific dishes, drinks, vegetables, plants, fruits, sweets and pastry). Far from providing an exhaustive list of terms, the glossary includes the following categories of belgicisms: 1) pertaining to gastronomy and having an equivalent in standard French; 2) referring only to Belgian-specific dishes; 3) that are part of a number of idioms currently in use in spoken language.*





**BDD-A3403 © 2009 Editura Europlus**

**Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 10:57:06 UTC)**