

Parlons fromages...

David Fortin et Irène V. Spilka

Volume 14, numéro 4, décembre 1969

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/004248ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/004248ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Presses de l'Université de Montréal

ISSN

0026-0452 (imprimé)

1492-1421 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fortin, D. & Spilka, I. V. (1969). Parlons fromages... *Meta*, 14(4), 219–222.
<https://doi.org/10.7202/004248ar>

PARLONS FROMAGES...

UN LECTEUR NOUS ÉCRIT

Je tenais à signaler quelques inexactitudes que je remarque dans le *Petit lexique* préparée par M^{me} Irène V. Spilka et reproduit dans META de septembre 1968, p. 137 et 138.

Cottage cheese est traduit par **fromage fermière**.

La fiche n° 158 du Comité de linguistique de Radio-Canada traduit par **fromage blanc**, équivalent qui n'est pas de tout repos.

La revue le *Québec laitier et alimentaire* de juillet 1965, p. 16 (publiée par les spécialistes de laiterie de l'École de laiterie de St-Hyacinthe), affirme que le *fromage cottage*, c'est le **fromage à la pie** de France.

J'ai écrit à ce sujet à la *Revue laitière française*, qui m'envoie la réponse qui fait l'objet de la photocopie 1.

Le Règlement sur les produits laitiers du Canada appelle ce type de fromage **fromage cottage** et c'est le terme que je proposerais. L'emploi du mot **cottage** en français remonterait à 1754 suivant le dictionnaire Robert et, si les Français, qui ont plusieurs mots pour désigner ce genre de fromage, étaient au Canada, ils diraient peut-être vite **fromage cottage** (je préférerais **fromage de cottage**).

Remarquez enfin que le *Dictionnaire laitier* publié en 1963 par la Fédération internationale de laiterie, et dont la partie française est due au professeur J. Casalis, de Paris, au mot *cottage cheese* (Amer.), donne dans la colonne française: *cottage cheese*** (fromage blanc), les deux astérisques signifiant « Que l'on n'a pu trouver le terme technique correspondant dans cette langue. Dans ces conditions on a donné soit le terme étranger soit une explication ».

Le **fromage cottage** en Amérique du Nord, c'est une fabrication industrielle.

Processed cheese est traduit par **crème de** (+ nom de fromage).

Process cheese signifie: « *the clean, sound, pasteurized product made by comminuting and blending, with the aid of heat and water, with or without the addition of salt, one or more lots of cheese into a homogeneous, plastic mass.* » (H. F. Judkins et H. A. Keener, *Milk Production and Processing*, J. Wiley & Sons, 1960, p. 357).

Process cheese se dit en français international **fromage fondu**. La réglementation canadienne, pour plaire à des inspecteurs québécois (employés fédéraux), a dit « fromage refait ». **Fromage fondu** est d'ailleurs l'expression donnée dans le dictionnaire de la Fédération internationale du lait, indiqué plus haut.

Il ne s'agit pas du tout ici de « crème de fromage ». En effet, si l'on consulte le *Grand Larousse encyclopédique*, au mot **fondu**, à la rubrique *Industr. agric.*, on constate que l'expression **fromage fondu** est synonyme de **crème de fromage**, **crème de gruyère**, **fromage à tartiner**. Ainsi, la **crème de fromage** ou le **fromage fondu** en question se dit en anglais *spread cheese*: c'est notre **fromage à tartiner**.

Notre **fromage fondu**, c'est un fromage solide, qui ne se tartine pas.

Il ne faut pas confondre non plus **fromage fondu** avec la **fondue**, mets suisse (bien connu des gourmets), fromage fondu additionné de vin, servi chaud... On l'appelle en anglais *fondue* ou *fondu* (voir le *Webster*).

Shortening est traduit par **graisse végétale, huile végétale**.

Au sens large, *shortening* signifie n'importe quel corps gras alimentaire qui, ajouté à une pâte, la rendra, après cuisson, friable. Voir le dictionnaire Webster. Le beurre, le saindoux, etc., sont des *shortenings*. Mais *shortening* a ensuite le sens plus restreint de graisse alimentaire, culinaire, préparée, obtenue par l'hydrogénation d'huiles végétales et, souvent, additionnée de corps gras d'origine animale. Au début, on a pu dire avec exactitude **graisse végétale** mais, en 1969, *ce n'est plus exact*. Voir documents joints.

DAVID FORTIN

Documents

I. *Shortening* (p. 26). « Cette matière grasse pour pâtisseries, qui n'a pas son équivalent en France, a un nom intraduisible... »

Dans la documentation qui accompagne ces brèves observations, on voit qu'en Belgique, les fabricants sont obligés d'appeler le *shortening* « graisse préparée » (lettre de la Palmafina), ce qui est très exact.

En France, la société Astra-Calvé utilise **matière grasse alimentaire végétale** pour son *Shortening* Émeraude, qui est entièrement végétal, et **matière grasse alimentaire** pour son Sh.B., qui n'est pas entièrement végétal, et c'est sans doute végété-animal.

On voit d'ailleurs, à la page 3 de cette documentation, que: « Si le terme « *shortening* » apparaît dans la composition d'un produit alimentaire en France, ce mot doit être accompagné de la mention « matière grasse alimentaire ».

Regardez les emballages de *shortenings* Crisco et Jewel: ils portent la mention 100% végétal. Regardez ensuite les *shortenings* Domestic et Snowflake, qui ne portent pas cette mention, de sorte que ce ne sont plus des « graisses végétales » mais des graisses végété-animales ou entièrement animales.

Au haut de la page 5, on voit que lorsque les mélanges de graisse « ont l'aspect du saindoux », on peut les appeler en France « graisse mélangée, graisse comestible et graisse alimentaire ».

Ensuite, l'article B.09.011 du Règlement d'application de la Loi fédérale canadienne sur les aliments et les drogues se lit: « Le *shortening* autre que le beurre et le saindoux, doit être l'aliment mi-solide préparé à partir de matières grasses, d'huile ou d'un mélange de matières grasses et d'huiles, soumis ou non à l'hydrogénation... »

En somme, on pourrait traduire *shortening* par **graisse alimentaire**, ou encore par **graisse préparée**, comme en Belgique.

(Palmafina, Bruxelles)

II. L'expression **produit blanc** est très employée encore en France. Elle figure même dans la statistique agricole de ce pays. Voir *Statistique agricole 1967*, Paris, Ministère de l'Agriculture, p. 464. Cependant, cette désignation n'est pas acceptée par la réglementation française.

En Belgique, dans des documents officiels, la Société Palmafina appelle le *shortening* « graisse préparée » mais se sert aussi de « shortening » dans l'usage courant. La législation belge « oblige », en effet, « à désigner les mélanges de graisses qui ne présentent pas d'analogies avec le beurre du terme *graisse préparée*. »

En France, lorsque les mélanges de graisse « ont l'aspect du saindoux », on peut les appeler « graisse mélangée », « graisse comestible » et « graisse alimentaire ». « Si le terme « shortening » apparaît dans la composition d'un produit alimentaire, ce mot doit être accompagné de la mention « matière grasse alimentaire ». Voir les pages 391, 392 et 595 de la *Réglementation des produits alimentaires — Répression des fraudes et contrôle de la qualité*, de Raymond A. Dehove, Paris, Commerce-Éditions, 6^e éd., 1967.

L'ouvrage *la Boulangerie moderne*, de R. Calvel, Eyrolles, 3^e éd., 1962, parle de « produits blancs » (terme qui n'est pas accepté par la réglementation française, comme on l'a vu) ou « saindoux artificiels ».

Le tarif douanier français, le tarif douanier allemand et le *Journal officiel des Communautés européennes* du 7 février 1963, n^o 21, parlent de « simili-saindoux », et « autres graisses alimentaires préparées ».

(Service de la traduction, Ottawa)

III. « Comme suite à votre demande du 10 mai 1968, j'ai l'honneur de vous faire connaître que le produit vendu en France sous la mention « shortening » n'est rien d'autre qu'une graisse alimentaire dont le commerce est réglementé par le décret modifié du 11 mars 1908.

« Utilisée surtout en biscuiterie, cette graisse qui est obtenue par hydrogénation de corps gras d'origine animale ou végétale permet d'obtenir des produits friables après cuisson de la pâte à laquelle elle est mélangée, d'où l'inscription de cette mention. »

(Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, France)

IV. Graisses alimentaires, saindoux artificiel. Ce sont des mélanges de suif pressé, de suif ordinaire, de saindoux et d'huile de coton ou d'arachides. Toute matière grasse comestible, solide à la température de 15°, peut être vendue sous le nom de graisse, suivi de l'indication de l'animal ou du végétal producteur. Le mot graisse, lorsqu'il n'est suivi d'aucun qualificatif, ne peut, d'après les règlements, s'appliquer qu'à la graisse de porc. Enfin le commerçant qui prépare des mélanges de corps gras alimentaires, comme le saindoux artificiel, n'est pas tenu d'en indiquer la composition: il peut les désigner sous un nom quelconque, mais qui ne doit prêter à aucune confusion. Le fabricant peut faire suivre le nom de son produit de l'indication d'un ou de plusieurs des éléments qui le composent; dans ce cas, les proportions indiquées sur l'étiquette doivent être exactes. Le poids d'une graisse comestible vendue en boîte ou en paquet doit toujours figurer sur tous les récipients et étiquettes.

(*Larousse ménager*, 1926, p. 637)

RÉPONSE DE MME SPILKA

Je remercie sincèrement notre aimable correspondant des remarques pertinentes qu'il a bien voulu faire sur quelques traductions proposées dans le numéro de septembre 1968 de META, et à cette occasion je me permets de livrer à nos lecteurs les réflexions qui ont motivé les solutions retenues.

Cottage cheese

Si, en France, l'expression **fromage cottage** ne soulève pas d'objection, c'est que les Français ont la bonne habitude de « naturaliser » les emprunts linguistiques qu'ils font à l'anglais. J'entends par là qu'ils les prononcent à la française. Or, cela ne se produit guère chez nous et, dans le cas présent, le mot **cottage** risque fort d'être prononcé comme s'il s'écrivait « cotédge », ce qui me paraît déplaisant. Par ailleurs, le fromage à la pie, que j'ai proposé à de nombreux collègues et collaborateurs, n'a eu d'autre effet que de susciter l'hilarité générale. J'ai donc craint que cette solution ne fit long feu au Québec, et c'est pourquoi j'ai cru bon de créer une expression nouvelle. Mais traducteur propose et locuteur dispose: le mot de la fin appartient aux amateurs de fromage !

Process cheese

Fromage fondu et **crème de fromage** sont employés l'un pour l'autre dans les ouvrages d'art culinaire et de gastronomie (entre autres le *Larousse gastronomique*) ainsi que dans le *Grand Larousse encyclopédique* (citation de notre correspondant); l'usage n'est donc point fixé.

Puisque, d'autre part, l'anglais d'Amérique distingue entre le *process cheese*, qui est ferme, et le *spread cheese*, qui s'étale, ne pourrions-nous tout simplement réserver **fromage à tartiner** pour désigner ce dernier, et retenir **fromage fondu** ainsi que **crème de fromage** pour traduire *process cheese* ? **Crème de fromage** a l'avantage de former des composés explicites: crème de gruyère, de camembert, etc. Quant à **fromage refait**, il dit bien ce qu'il dit et ne choque pas l'oreille. (Sans doute ne faut-il pas pousser la méfiance à l'égard des « employés fédéraux » jusqu'à rejeter systématiquement toute recommandation qu'ils veulent bien se permettre.)

Shortening

Notre correspondant a raison et la documentation qu'il apporte en est une preuve plus que suffisante. Mais il s'agit là de l'usage technique, industriel et commercial. Or, d'habitude, quand la cuisinière se sert de *shortening*, c'est pour éviter l'emploi des graisses animales, d'où le terme proposé. Nous avons péché par omission en ne disant pas que le « petit lexique », au moment de sa composition, s'adressait aux élèves d'une classe d'enseignement ménager. On sait pourtant que l'usage courant diffère parfois de l'usage spécialisé.

Cette négligence me rend en mémoire un incident survenu en France, il y a quelques années. Un professeur, dans un lycée parisien, souhaitait emmener ses élèves à la campagne. Il adressa à la S.N.C.F. une lettre dans laquelle il demandait qu'on leur réserve un wagon. Quelle ne fut pas sa surprise — et sa consternation — lorsqu'il constata qu'on avait mis à leur disposition... un wagon à bestiaux ! Les cheminots réservent, en effet, le nom de wagon aux véhicules servant au transport des voyageurs à quatre pattes. Les autres ne voyagent qu'en « voiture », à moins que ce ne soit en wagon-lit.

IRÈNE V. SPILKA