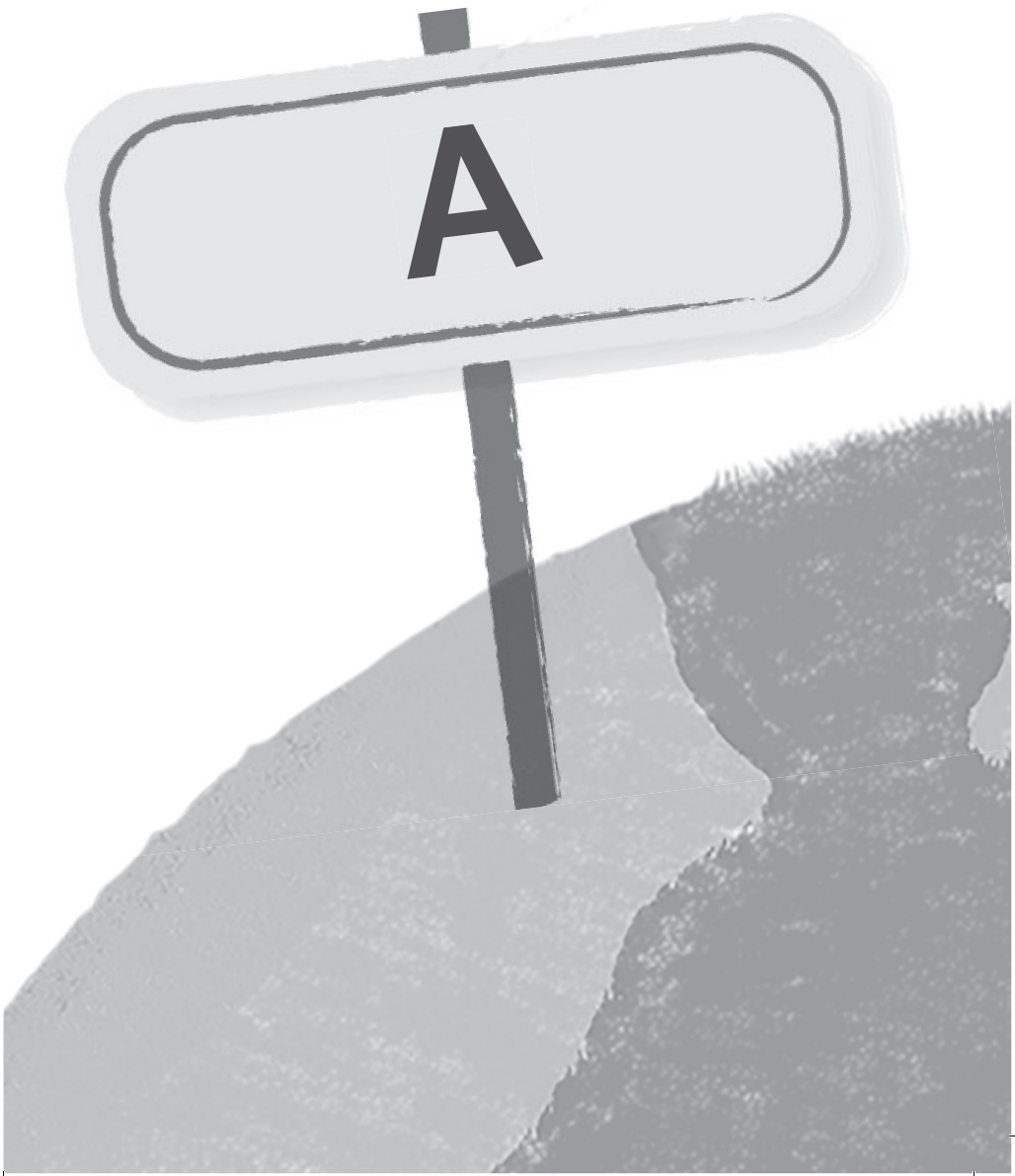
A

ABRICOT

L'ITINÉRANT

L'abricot poussait à l'état sauvage, en Chine, bien avant notre ère. La légende raconte que ce serait Alexandre le Grand qui en aurait rapporté en Occident par la route de la Soie. Les Grecs le découvrirent en Arménie et c'est pourquoi, pragmatiques, ils lui donnèrent le nom d'*armeniakon*, « fruit d'Arménie ». Les Romains, eux, le baptisèrent « fruit précoce », *praecoquum*, mot composé à partir de *prae* qui marque l'antériorité et *coquum*, tiré du verbe *coquere*, signifiant « mûrir, cuire » ou « digérer ». Les Grecs leur empruntèrent ce terme, mais en l'adaptant à leur langue, ce qui donna *praikókion*.

C'est sous ce terme que, au premier siècle, tandis que sa culture se multiplia largement autour de la Méditerranée, il fut mentionné dans *Peri hulês iatrikês*, « La Matière médicale » du médecin, pharmacologue et botaniste grec, Dioscoride.

À leur tour, les Arabes voulurent utiliser le nom de ce fruit, mais comme il n'existe pas de son [p] dans leur langue, ils le remplacèrent par le son [b], et ainsi naquit

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 19 03/02/2025 16:16:05

le mot *barqùq*. Ce furent ensuite les Espagnols qui s'en servirent avec l'article indéfini arabe *al* qui, phonétiquement, donna le mot *albaricoque* et *al-bercoc*, en catalan. C'est de là que les Français tirèrent le mot *abricot*.

Au XVIe siècle, le naturaliste suisse Gaspard Bauhin lui attribua son nom scientifique, *prunus armeniaca*, toujours utilisé aujourd'hui. Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier et agronome, fit pousser des abricotiers à Versailles pour satisfaire le palais de Louis XIV, mais la culture du fruit ne se répandit vraiment dans l'Hexagone qu'au XIXe siècle, où l'on en compte une cinquantaine de variétés.

Il séduit les auteurs à l'instar de Flaubert qui, en 1857, en parle dans *Madame Bovary*. Rodolphe, le premier amant d'Emma, se fait cueillir une corbeille d'abricots. Dans son *Dictionnaire des idées reçues*, à « Abricots », il donne cette définition : « Nous n'en aurons pas encore cette année ». En 1873, Émile Zola est moins laudatif quand, dans *Le Ventre de Paris*, il décrit « des abricots cadavéreux, d'un jaune infâme de sorcière » vendus par « une vieille marchande, une ivrognesse affreuse ». Marcel Proust parlera plus poétiquement de « tarte à l'abricot », dans *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*, en 1918, mais aussi bonne soit-elle, jamais elle ne détrônera sa fameuse madeleine qui lui évoquait tant de souvenirs.

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 20 03/02/2025 16:16:05

ALCOOL

DE LA POUDRE AUX YEUX

Bien qu'il soit interdit de boire de l'alcool dans les pays musulmans, le mot vient de l'arabe. Cependant, il n'avait pas le même sens qu'on lui connaît aujourd'hui. L'*al-kuhl* était une poudre d'antimoine pulvérisée que l'on utilisait notamment pour le maquillage des yeux.

Au Moyen Âge, les alchimistes employaient ce mot pour parler de toute substance pulvérisée.

Il rentre dans le Dictionnaire de l'Académie française en 1762 comme « terme de chimie emprunté de l'arabe. Poudre impalpable ou extrêmement divisée. » Les académiciens ajoutent que l'on fait de ce mot un usage impropre pour parler de « l'esprit de vin parfaitement déflegmé, c'est-à-dire dégagé de sa partie aqueuse. C'est ainsi qu'on dit de l'esprit de vin alcoholisé, ou de l'alcohol de vin [*sic*]. » Écrit jusqu'alors « alcohol », il change d'orthographe, pour prendre celle que nous lui connaissons aujourd'hui, dans l'édition de 1835. Il n'est alors plus question de poudre pour les yeux – des travaux de chimie étant passés par là –, mais de spiritueux. En 1913, Guillaume Apollinaire emploiera le mot au pluriel et en fera le titre de son recueil rassemblant quinze ans de poésie, dont le célèbre poème « Zone » dans lequel il écrit sans ambiguïté : « Et tu bois cet alcool brûlant comme ta vie/Ta vie que tu bois comme une eau-de-vie ».

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 21 03/02/2025 16:16:05

ALGÈBRE

DE LA CHIRURGIE AUX MATHÉMATIQUES

Comme de nombreux termes mathématiques, algèbre vient de l'arabe *al-djabr*, « contrainte », « réduction », à la forme la plus parfaite. Il va d'abord s'appliquer à une technique chirurgicale consistant à remettre un membre démis, une réduction de fracture.

À partir du IXe siècle, avec le mathématicien, géographe et astrologue, Al-Khwârizmî, père de l'algèbre, le mot entrera dans le vocabulaire mathématique et qualifiera une réduction de calculs avec les chiffres arabes, ceux que nous utilisons aujourd'hui. Tandis que l'on va latiniser le nom du savant originaire de l'actuel Ouzbékistan pour former le mot *algorithme*, algèbre va passer par l'espagnol, puis par le latin médiéval *algebra* pour arriver en français au XIVe siècle.

Le Dictionnaire de l'Académie, dans sa première édition, en 1694, donne cette définition : « Espece d'Arithmetique universelle qui considere le plus & le moins en tout genre, & qui se sert des lettres de l'Alphabet & d'autres signes au lieu des chiffres ordinaires [*sic*]. » L'exercice semble tellement compliqué que les académiciens expliquent que l'on dit au sens figuré « d'Un homme qui n'entend rien du tout à une chose dont on parle, Que c'est de l'algebre pour luy [*sic*]. » Une expression encore présente dans l'édition en cours.

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 22 03/02/2025 16:16:05

Dans le tome 1 du *Dictionnaire universel François et Latin, appelé vulgairement Dictionnaire de Trévoux*, daté de 1771, l'algèbre est présentée comme une « science par le moyen de laquelle on peut résoudre tout problème dans les mathématiques, pourvu qu'il puisse être résolu… ». Néanmoins, la définition n'est pas universelle, car le *Dictionnaire* nous dit plus loin que les Arabes « l'appellent l'*Art* de la restitution & de la comparaison, ou l'*Art* de la résolution & de l'Equation [*sic*]. » Il cite ensuite Luc de Burgos qui serait le plus ancien Européen à avoir parlé de l'algèbre et « l'appelle la *Règle* de la restauration ou du rétablissement & de l'opposition. » Il mentionne également les Italiens qui « la nomment *Regula rei & census*, c'est-à-dire, la règle de la racine & du carré ». Il fait un retour sur l'étymologie du mot et cite l'orientaliste français Barthélemy d'Herbelot de Molainville qui a expliqué que nous le tirons « de *Gebr*, mot duquel avec l'article *al*, nous avons fait *Algèbre*, qui est arabe tout pur, & qui signifie proprement la réduction des nombres rompus à un nombre entier. » Et d'ajouter que : « les Arabes ne se servent jamais de ce mot seul, pour signifier ce que nous entendons par *Algèbre* ; mais ils y joignent toujours celui de *Macadelah*, qui signifie *opposition & comparaison* ».

Le *Dictionnaire général de la langue française* de Messieurs Guérard et Sardou, en 1864, apporte une autre définition, ambiguë elle aussi : « science qui traite des quantités en général, représentées par des lettres

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 23 03/02/2025 16:16:05

de l'alphabet. » Donnant ainsi définitivement raison au Dictionnaire de l'Académie. L'algèbre c'est, en effet, de l'algèbre pour beaucoup…

ANANAS

LE FRUIT PARFUMÉ

Ce sont les Portugais qui nous firent connaître ce fruit du Brésil où, en tupi-guarani, groupe de langues amérindiennes, on l'appelait *ana-ana*, « parfum des parfums ». Christophe Colomb le découvre en Guadeloupe, en 1493, mais il faut encore attendre quarante ans pour qu'il soit présenté à la cour d'Espagne. Le voyageur et écrivain français Jean de Léry, qui a visité le Brésil, en parle dans son livre *Histoire d'un voyage fait en terre du Brésil, autrement dite Amérique*, publié en 1578, mais l'ananas ne rentre que dans la quatrième édition du Dictionnaire de l'Académie, en 1762, avec cette définition : « Plante qui vient originairement du Pérou, & qui porte un fruit très-estimé [*sic*]. »

Son origine varie au fil des années. Dans l'édition de 1798, le Dictionnaire indique que l'ananas est une plante qui « croît entre les Tropiques et qu'on élève en Europe dans des serres chaudes. » Et dans les trois éditions suivantes – 1835, 1878 et 1935 –, il notera : « Plante originaire d'Inde ». Également appelé *Piña* en raison de sa ressemblance avec la pomme de pin, il reste longtemps

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 24 03/02/2025 16:16:05

un fruit de luxe, que l'on ne consomme qu'à la cour des rois. En témoigne le peintre et graveur hollandais Hendrick Danckerts, qui représente dans un tableau de 1675 le roi Charles II d'Angleterre sur une terrasse, tandis que son jardinier, John Rose, s'agenouille devant lui pour lui offrir un ananas. Ce fruit lui avait été expédié de la Barbade et le souverain, commanditaire de l'œuvre, souhaitait en faire la promotion.

En France, Louis XIV demande qu'on en plante sous serre au château de Choisy-le-Roi, pour sa maîtresse, Madame de Maintenon. Ce n'est cependant que sous Louis XV que le responsable du potager royal, Louis le Normand, parviendra à cultiver les premiers ananas de l'Hexagone dans une serre dite hollandaise, c'est-à-dire basse, à toiture arrondie et chauffée au fumier.

L'ananas restera le fruit des rois et le roi des fruits jusque dans les années 1970 où il commencera à se démocratiser. Il servira même de modèle pour fabriquer des pieds de lampes, très à la mode, qui finiront par le mettre en pleine lumière.

ANORAK

LA VESTE QUI VINT DU FROID

C'est à partir du nom *anoré* signifiant « vent », en inuktitut, la langue des Inuits, que s'est formé le mot « anorak », pouvant se traduire par « qui protège du vent ».

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 25 03/02/2025 16:16:06

Il est rapporté en France sous le terme d'« anorach », par Jean-Baptiste Charcot en 1905, après la première expédition française en Antarctique. Ce n'est néanmoins qu'à partir des années 1960, avec la mode des sports d'hiver, qu'il rentre dans le vocabulaire courant pour qualifier une veste chaude, imperméable à capuchon.

Dès le début des années 2000, le mot sera beaucoup moins employé. Pour parler d'une veste de sport garnie de duvet ou de matière synthétique, on préférera le mot « doudoune », bien que le Dictionnaire Larousse le définisse comme familier. À ce jour, il n'a d'ailleurs pas fait son entrée dans le Dictionnaire de l'Académie française, contrairement à « anorak » qui est entré dans l'édition actuelle.

AUBERGINE

UN LÉGUME DOUTEUX

L'aubergine était très appréciée en Orient, où on la cultivait huit cents ans avant notre ère. Son nom vient du persan *bâdindjân*. Il passa par l'arabe *al-bàdindjàn*, puis par le catalan *alberginia* avant d'arriver dans notre vocabulaire au milieu du XVIIIe siècle. Ce légume a longtemps souffert d'une très mauvaise réputation, car il appartient à la famille des solanaceae, à l'instar de la mandragore, la plante des sorcières.

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 26 03/02/2025 16:16:06

Au XVIe siècle, un botaniste allemand affirma même que « le nom de l'aubergine doit effrayer ceux qui ont souci de leur santé. »

Le Dictionnaire de l'Académie française de 1762 signale que « sa chair a un goût un peu fade ; mais bien assaisonnée, elle n'est pas désagréable. On prétend que l'usage n'en est pas bien sain. »

Si elle s'est implantée dans le bassin méditerranéen grâce aux navigateurs arabes, puis s'est développée en Italie et dans le sud de la France, dans le reste de l'Hexagone, on continua de suspecter sa couleur et on la surnomma la « pomme qui rend fou ».

Il faudra attendre le début du XXe siècle pour qu'elle apparaisse sur les marchés de la capitale.

AVOCAT

UN FRUIT APHRODISIAQUE

L'avocat est le fruit de l'avocatier, un arbre tropical à feuilles persistantes qui appartient à la famille des lauriers. Il est originaire d'Amérique centrale où il était déjà consommé il y a plus de 8 000 ans par les populations préhispaniques. Son nom vient d'ailleurs du nahuatl *ahuacalt* qui signifie « testicule », par analogie à sa forme.

Les Mayas et Aztèques lui conféraient des vertus aphrodisiaques et c'est pourquoi ils s'interdisaient d'en

447067NJA_AILLEURS_CC2021_pc.indd 27 03/02/2025 16:16:06

consommer lors des festivités religieuses. L'avocat fait partie des cadeaux qui furent offerts à Hernán Cortes quand il arriva au Mexique. Les conquistadors l'importèrent dans les Caraïbes et dans toute l'Amérique du Sud, puis en Europe. C'est à la cour d'Espagne, au début du XVIIe siècle, qu'on le goûte pour la première fois, mais sa culture reste anecdotique. En revanche, on le cultive aux Antilles, dès 1750, puis en Californie, avant de l'introduire en Afrique, en Australie, en Israël et de nouveau en Espagne.

En France, sa commercialisation n'a vraiment commencé que dans les années 1950 grâce à l'épicier Paul Corcellet, installé dans la capitale, qui le propose sur ses étals. Cependant, son prix reste élevé et il faudra encore attendre trente ans et notamment la mode de la cuisine tex-mex pour le retrouver dans les assiettes des familles.