Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand

Band: 43 (2016)

Heft: 165

Artikel: Dissertation étymologique

Autor: Calame, Michel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1045109

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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° 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 XII° s., ape au XIII° 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 (*selleri*), en romanche (*selerin*) 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 (ţelină) et en albanais (*selino*) qui a su conserver une forme très proche du grec. Le tsar Pierre le Grand travailla incognito en 1697 aux Pay-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 porreau). 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, Espaigne, 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 presqu'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, porreau) 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

- 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.
- Lè donè è lè j'infanè l'an drè d'ithre apoyi. Parè po ti lè j'infan è din ti lè ka.