

**République Algérienne Démocratique et Populaire**  
**Ministère de L'Enseignement Supérieur et**  
**De la Recherche Scientifique**  
**Université Abderrahmane Mira – Béjaia-**



**Faculté des Lettres et des Langues**  
**Département de français**

## **Mémoire de master**

**Option : sciences du langage.**

Les noms propres de plats traditionnels dans l'ouvrage « la cuisine algérienne » de Fatima Bouayed :

Approche morphologique et sémantique.

Présenté par :

M<sup>lle</sup> Seddak Hanane

M<sup>lle</sup> Sebaihi Lynda

Le jury :

M<sup>lle</sup>. Mounsi Lynda, Directrice

Mme. Redjal Nouara, Présidente

M<sup>lle</sup>. Benamsili Sonia, Examinatrice

Année universitaire – 2016-2017.

## **Remerciements**

*Nous tenons tout d'abord à remercier le Dieu tout puissant de nous avoir donné le courage et la volonté afin de pouvoir réaliser ce modeste travail.*

*En second lieu nous tenons à remercier chaleureusement notre honorable promotrice Mme. MOUNSI LYNDA pour son intérêt, sa grande disponibilité et ses nombreux conseils pour la réalisation de ce travail.*

*Nos remerciements s'étendent également à toute l'équipe pédagogique et l'ensemble des professeurs de l'université Abderrahmane Mira qui nous ont accompagné durant notre parcours universitaire, ainsi qu'aux membres du jury pour l'intérêt qu'ils ont porté à notre recherche en acceptant d'examiner notre travail.*

*Enfin, Nous tenons à exprimer nos sincères remerciements à nos très chers parents qui ont été toujours à nos côtés durant la réalisation de ce modeste travail.*

*Hanane & Lynda*

## *Dédicaces*

*Je dédie ce modeste travail*

*A mes parents et notamment à celle qui m'a mise au monde ma chère maman « Zohra », en  
lui souhaitant un bon rétablissement nchalah.*

*A mon cher époux « Rida » qui m'a soutenu tout au long de ce travail.*

*A mes frères « Hassene, Lounis, Farid, Halim ».*

*A mes chères sœurs « Saida, Louiza, Nabila ».*

*A ma belle sœur « Samira ».*

*A tous mes neveux « Walid, Sarah, Zoubir et ma princesse Ilyana »*

*A ma belle famille.*

*Enfin, je le dédie à tous mes ami(e)s.*

Hanane

## *Dédicaces*

*Je dédie ce travail de recherche*

*A mon très cher père Fatah, qui était sans doute le meilleur vivant que j'ai connu, hélas ! Il est parti très tôt, mais malgré son absence il demeure toujours présent dans mon cœur, que dieu l'accueille dans son vaste paradis.*

*A celle qui m'a mise au monde, ma très chère mère CHERIFA la personne la plus courageuse que je n'ai jamais connue, grâce à elle j'ai pu m'épanouir et m'ouvrir à la vie, elle a posé les premières pierres sur mon chemin et elle a su me guider vers le bon chemin malgré tous les obstacles.*

*A mon âme sœur et mon cher époux HABIB, sans son aide, ses conseils et ses encouragements je n'aurais jamais pu aller loin, je tiens fortement à exprimer ma reconnaissance pour lui.*

*A mon cher frère HAFIT le plus aimable et compréhensif frère qui puisse exister et mon adorable sœur YASMINE qui a su me tendre la main et m'encourager, je prie le bon dieu de vous protéger*

*A mon oncle FARID qui était toujours disponible, il a su jouer le rôle d'un père pour moi, notamment à tous les membres de ma famille petit et grand.*

*A ma belle mère (Mama dida), mon beau père (vava Hemanou) de m'avoir accueilli à bras ouvert dans leur famille, ils m'ont épaulé et soutenu énormément, mes belles sœurs, mes beaux frères ainsi que leurs épouses.*

Lynda

# Sommaire

## Sommaire

Introduction générale .....	05
Chapitre 1 : Approche morphologique.....	12
1. Les noms simples .....	16
2. Les noms composés .....	19
2.1. Les noms composés à deux composants.....	20
2.2. Les noms composés à trois composants .....	28
2.3. Les noms composés à quatre composants.....	31
Chapitre 2 : Approche sémantique.....	31
Analyse sémantique des noms propres de plats traditionnels algériens.....	36
Analyse statistique .....	76
Conclusion générale.....	81
Références bibliographiques .....	84
Table des matières.....	87
Annexes .....	91
Index .....	98

# **Introduction générale**

## 1-Présentation du sujet

Hier, aujourd'hui et demain la nourriture reste un besoin primaire de l'espèce humaine. Autrefois, nos ancêtres se nourrissaient de tout ce que la nature leur offrait comme fruits, plantes, insectes et viandes. Par la suite, la découverte du feu leur a permis de passer de l'alimentation crue à l'alimentation cuite afin de rendre sa nourriture plus comestible. Il est donc clair que la cuisine joue un rôle important dans la survie de l'être. A travers le temps, le monde de la cuisine a connu une évolution, l'homme cuisine en se limitant aux conditions climatiques de sa région c'est-à-dire qu'en hiver, il préfère les plats chaud par contre en été, il opte pour tout ce qui est frais et léger.

La cuisine traditionnelle est un joli carnet qui englobe l'ensemble des recettes héritées par nos ancêtres. La cuisine classique est liée à la production agricole, la richesse de la mer et l'élevage bovins. Chaque saison se caractérise par une production spécifique de légumes, de fruits et de céréales (tomate et haricot en été, laitue et fèves en hiver...etc), donc, les plats traditionnels se préparent à base de tout ce qui est récolté des champs selon les saisons, avec tout ce que la mer leur offre comme richesse (poissons, fruits de mer...), mais aussi de viande rouge et blanche.

La cuisine algérienne est sans conteste l'une des meilleures au monde. Elle est très riche et variée, elle réunit une diversité d'ingrédients comme les légumes, les fruits, les épices, les viandes, les poissons, les fruits de mer, les légumes et fruits secs.

Les nombreuses conquêtes que le territoire algérien a connu ont eu un impact sur l'onomastique en générale et sur la toponymie en particulier comme Mounsi l'explique :

*« L'Algérie est un pays qui a vu défiler bon nombre de civilisations : elle a connu le passage de plusieurs peuples d'origines, de langues et de traditions assez divergentes. Ces occupations successives de longue durée furent, chacune à sa façon, à l'origine de mutations profondes aussi bien dans les domaines économique, culturel et social, qu'au niveau onomastique » (Mounsi, 2013, p.101).*

A partir du passage de Mounsi, on déduit qu'il pourrait y avoir ainsi une influence sur la gastronomie algérienne vu que les noms propres de plats traditionnels qui font l'objet de notre recherche s'intègrent dans les études onomastique.



Les plats traditionnels n'ont pas pris une ride, ils sont toujours présents sur la table algérienne, ceci explique l'attachement des algériens à leurs coutumes et traditions. Ainsi, les noms propres de ces plats peuvent constituer un des objets d'étude de l'onomastique. Le dictionnaire de français Larousse explique cette dernière comme étant une : « branche de la lexicologie qui étudie l'origine des noms propres (on distingue l'anthroponymie qui étudie les noms de personnes et la toponymie qui étudie les noms des lieux) ». Camproux quant à lui la définit comme: « *la science du nom propre qu'il s'agisse d'un nom d'un avion, d'une pile électronique et ou qu'il s'agisse du nom d'une localité ou d'une personne* » ( 1982, p.05).

L'onomastique est une science qui englobe plusieurs sous disciplines dont : l'anthroponymie, la toponymie, la praxonymie, la zoonymie, la phénonymie, et enfin l'ergonymie.

L'ergonymie est l'étude des noms propres de productions ou découvertes humaines matérielles, comme les noms de marques, de produits, d'entreprises, d'établissements de recherches scolaires, titres d'ouvrages, de publications, de films..., mais aussi les noms propres des plats, c'est d'ailleurs l'étude de ces derniers qui fera l'objet de notre présente recherche. Il sera question plus exactement de faire une étude linguistique des noms propres de quelques plats traditionnels algériens.

Notre travail de recherche porte sur l'étude des noms propres des plats traditionnels en Algérie, ce dernier est un pays du Nord africain qui possède un éventail de plats extrêmement riches et variés.

## **2-Motivations et objectifs**

Nous avons choisi ce thème vu la rareté des travaux effectués dans ce domaine. Citant tout d'abord quelques travaux réalisés au sein de l'université de Bejaia. Dans le département Tamazight, certains mémoires soutenus portent sur l'étude des plats algériens et kabyles qui ont pour objectif l'étude des variations des appellations de plats d'une région à une autre. Ensuite, une thèse de doctorat en science du langage à l'université de Paris Ouest Nanterre La Défense intitulée « Onomastique de l'art culinaire en France » présentée par Carole FAIVRE, qui traite de la nature et de la place du nom propre dans la gastronomie française. Ceci prouve que la cuisine a toujours été un centre d'intérêt pour les chercheurs. En nous intéressant aux travaux précédents, notre curiosité nous a mené à vouloir étudier la cuisine traditionnelle sous un autre angle différent, celui de l'analyse morphologique et sémantique des noms propres de plats traditionnels algériens.

La cuisine est un art et non pas seulement un besoin naturel. Notre passion pour le monde de la cuisine, en particulier la cuisine algérienne et notre attachement aux coutumes et aux traditions nous ont poussés pour le choix de ce thème.

Derrière chaque nom propre d'un plat traditionnel se cache premièrement une histoire qui se raconte car ce nom propre peut être un guide historique qui nous aide à découvrir et à comprendre l'histoire du terrain analysé. Deuxièmement, une identité d'un individu qui se dévoile vu que chaque patrimoine se caractérise par des mets spécifiques. Enfin, des cultures qui apparaissent à cause des conquêtes étrangères qui ont marquées le territoire algérien. Tout ça grâce à une étude approfondie de ces noms propres de plats.

### **3-Problématique**

Ce constat nous a conduit à formuler la problématique suivante :

- Du point de vue de la forme, quelles sont les particularités morphologiques des noms propres des plats traditionnels figurant dans l'ouvrage de Bouayed ?
- Quelle est l'origine linguistique de ces noms propres de plats traditionnels ? Possèdent-ils des marques des civilisations passées ?
- Du point de vue du sens, quelles sont les caractéristiques sémantiques des noms propres de ces plats ?
- Existe-il un lien entre le référent et son appellation ? L'identifie-t-il véritablement ?

### **4-Hypothèses**

Afin d'apporter des éléments de réponse à ces questionnements, nous formulons les hypothèses suivantes :

- Notre corpus se caractérise à première vue par la prédominance de noms propres composés.
- Les noms propres des plats traditionnels algériens sont d'origine linguistique arabe pour la plus part, certains d'entre eux sont porteurs des marques des civilisations passées, la civilisation turque a notamment beaucoup influencée la cuisine algérienne.
- Il se peut que la dénomination de ces plats se fasse par rapport aux ingrédients composant le plat, à sa forme ou encore à la méthode de préparation du plat.

## **5-Description du corpus**

### **5-1- Choix du corpus**

Pourquoi avons-nous choisi de travailler sur les noms propres de plats traditionnels, pourquoi avons-nous opté pour ce lieu géographique qu'est l'Algérie et quel est le but de ce choix ? C'est à ces questions que nous répondrons dans ce qui suit :

L'Algérie fait partie de l'ensemble Nord-Ouest africain, sur le plan administratif, elle est divisée en 48 wilayas. Nous précisons que le choix de l'Algérie comme terrain de recherche et d'étude ne s'est pas fait par hasard, mais il est dû à notre appartenance à ce pays et notre volonté de faire connaître la cuisine algérienne à travers ce modeste travail ainsi qu'à la richesse culturelle et la coexistence entre les différents peuples (arabes, kabyles, chaouis...).

Aussi, les plats traditionnels algériens sont souvent très appréciés par les individus, ils sont toujours au menu lors des cérémonies ou bien au quotidien. Aussi, malgré qu'on appartient à une génération totalement différente de celle de nos parents, mais il se trouve que le traditionnel nous attire en dépit de notre ouverture sur la cuisine moderne. En effet, pour faciliter l'étude du corpus, on a préféré mettre l'accent sur des noms propres de plats qui appartiennent à notre patrimoine.

Enfin, une analyse approfondie des noms propres de plats traditionnels nous mènera à la récolte de précieuses informations que se soit de découvrir les anciens mets c'est-à-dire essayer de créer un répertoire linguistique et historique à partir duquel on arrivera à connaître leur histoire, culture et signification.

### **5-2-Recueil du corpus**

Afin de récolter notre corpus, on s'est basé sur un ancien ouvrage de recettes qui aide à garder l'héritage algérien et le transmettre aux futures générations, c'est l'ouvrage de BOUAYED Fatima Zohra intitulé « *La cuisine algérienne* » publié en 1981 dans les éditions Alger SNED.

Cet ouvrage dont lequel on a tiré notre corpus est un diaporama de recettes anciennes algériennes, il contient 400 recettes de plats de tous types que nous citons ici suivant l'ordre dans lequel ils ont été présentés dans l'ouvrage :

- Les salés : 245 noms de plats salés avec leur recette
- Les pains et les feuilletés : 06 noms
- Les boissons : 05 noms de recette de boissons
- Les confitures : 07 noms
- Les conserves salées : 09 noms
- Les pâtisseries : 128 noms de gateaux et leur recette.

Vu le nombre très important de plats que contient cet ouvrage, nous nous sommes contentées de travailler uniquement sur les noms des plats salés qui représentent un nombre de 245. À première vue, ce nombre répond mieux à notre problématique et plus le nombre de noms étudiés est grand, plus il est représentatif du phénomène étudié, mais aussi, le temps qui nous est alloué pour faire notre recherche nous ne permet pas d'analyser tout les noms de plats de cet ouvrage car il s'agit d'un mémoire de master dont le temps de préparation est restreint vu qu'il a pour objectif une initiation à la recherche.

### **5-3-Interprétation du corpus**

Les noms propres de plats traditionnels algériens sont généralement transcrits en deux langues , en français et en arabe , nous nous baserons sur les deux transcriptions pour leur interprétation, nous allons également nous référer à des dictionnaires bilingues , des thèses et des articles pour comprendre la signification des noms des plats traditionnels et nous nous aiderons également , si besoin, des images de ces plats incluses dans le livre de recette de Bouayed.

## **6-Méthodologie**

Toute recherche nécessite une méthodologie précise et rigoureuse à suivre.

Pour notre travail de recherche, il s'agit de recourir à la taxonomie, une méthode qui consiste à faire une série de classification des noms propres des plats traditionnels ( tirées du livre de recette de Bouayed) d'un point de vue morphologique et sémantique. Il s'agit également d'utiliser la statistique lexicale et morphologique afin de faire ressortir les formes les plus récurrentes et les catégories sémantiques les plus prééminentes.

Aussi, nous précisons que notre analyse est purement linguistique et c'est la linguistique de Ferdinand de Saussure que nous allons nous référer, c'est une linguistique descriptive qui se contente de décrire la langue telle qu'elle est et non telle qu'elle devrait être.

La plus part des noms des plats de notre corpus sont à première vue d'origine arabe, cela donc nécessite de revenir à la linguistique de cette dernière, afin de pouvoir tirer des catégories de formes et de sens. Ainsi, les noms propres qui figurent dans notre corpus seront décrits tels qu'ils sont dans la langue d'origine.

## **7-Plan**

Toute recherche s'inscrit dans le temps, elle naît en une époque donnée et vise un objet d'étude précis. L'onomastique, une nouvelle science qui s'intéresse à l'étude du nom propre du point de vue de sa formation, son origine et son évolution à travers le temps.

Après avoir recensé les noms propres de plats traditionnels, notre travail de recherche se réalisera en deux principaux chapitres :

Dans le premier chapitre, intitulé approche morphologique, nous allons dégager les différentes structures morphologiques des noms propres de plats traditionnels et dresser un classement des formes, selon le genre, le nombre, la catégorie grammaticale et l'origine linguistique des noms propres de plats traditionnels en Algérie.

Dans le second chapitre, intitulé approche sémantique, nous essayerons d'établir d'un point de vue sémantique une typologie de noms propres de plats traditionnels. Nous allons effectuer un classement thématique selon la forme du plat, ses ingrédients, l'outil et la méthode de préparation utilisées.

# **Chapitre 01**

## **Approche**

### **morphologique**

La morphologie est l'étude des mots de la langue en fonction de leurs formes. J.Dubois distingue deux formes de morphologie :

❖ La morphologie flexionnelle ou grammaticale qui traite des variations de la forme des mots selon les catégories du nombre, du genre, du temps et de la personne.

❖ La morphologie lexicale qui décrit les mécanismes, notamment de dérivation et de composition qui président à la formation des mots.

Dans le présent chapitre, nous nous consacrons à la description morphologique. L'étude est destinée donc à faire ressortir les caractéristiques de noms propres de plats traditionnels algériens sur plusieurs plans : formel et structurel. Il s'agira notamment de réaliser une classification morphologique et ce, suivant la nature grammaticale des noms propres de plats traditionnels algériens, de leur genre (féminin ou masculin), nombre (singulier ou pluriel) et forme ( simple ou composé) mais également selon les morphèmes grammaticaux qui les constituent.

## 1. Les noms simples

Le mot simple est une unité formée à partir d'un seul élément lexical. Ce nom se présente généralement sous forme d'un lexème et d'un morphème et il est opposé au mot composé qui y a subi un processus de composition.

Nous avons ainsi classifié ces noms selon leurs points de similitude et ceci en tenant compte des morphèmes qui les ont constitués, de leur catégorie grammaticale mais aussi de leur genre et nombre. Nous sommes parvenues aux résultats suivants :

Catégories de noms	Les noms	Explication	Nature grammaticale
<b>Les noms se terminant par « a »</b>	D-dfina Hrira Khalota Maàqouda Mdechcha Mdjebna Mechmachiya Tbiykha Trida Tandjiya	Le « a » final constitue un morphème du féminin singulier en arabe.	Ces noms sont des substantifs féminins singuliers. A l'exception de <i>Mdechcha</i> , <i>mdjebna</i> qui sont des adjectifs féminins singuliers.
<b>Les noms commençant par « el » et se terminant par « a »</b>	El bessara El fwila El mekhzouna	Le « el » initial constitue un déterminant en arabe et le « a » final constitue un morphème du féminin singulier en arabe.	Les deux premiers noms sont des substantifs féminins singuliers. Quant au dernier c'est un adjectif féminin singulier.
<b>Les noms commençant par « el »</b>	El medgoug El mefewer	Le « el » initial constitue un déterminant en arabe.	Ces noms sont des adjectifs masculins singuliers.
<b>Les noms commençant par « m »</b>	Mbattane Mchelwech Mechwi Melfouf Mhadjeb	Le « m » initial en arabe sert à former des adjectifs.	ces quatre premiers noms sont des adjectifs masculins singuliers, quant au dernier c'est un adjectif masculin pluriel.
<b>Les noms commençant par « m » et terminant par « a »</b>	Medjebna Medecha	Le « m » initial en arabe sert à former des adjectifs. Et le « a » final marque de féminin singulier.	Ces noms sont des adjectifs féminins singuliers.



<b>Nom commençant par « Bou »</b>	Bounarin	<b>Bou</b> « En fait, dans ce morphème, il y a deux monèmes différents, le <i>bou</i> arabe qui vient de <i>abou</i> « père », et le morphème berbère d'adjectif signifiant « celui au, l'homme à ».	Narin est un Substantif masculin pluriel.
<b>Autres</b>	Osbane	Ces noms	➤ Substantif masculin singulier
	Ftayer	n'appartiennent à aucune des	➤ Substantif masculin pluriel.
	Khediwedj	catégories de noms précédents.	➤ Nom propre Anthroponyme
	Khoubiz		
	Chalvoq		
	Tlitli		
	Fitirachi		
<b>Les noms commençant par « t »</b>	Timayzert Timbassalt Tachepat	Le <b>t</b> initial et le <b>t</b> final constitue un morphème discontinu du féminin singulier en kabyle.	Ces noms sont des substantifs féminins singuliers.
	Tifititine	Le <b>t</b> initial et le <b>in</b> final constituent en kabyle un morphème discontinu de féminin pluriel.	Ce nom est un substantif féminin pluriel.
<b>Nom commençant par le préfixe augmentatif « ber ».</b>	Berkoukes	Ber est un préfixe augmentatif. (ber+ koukes). (Haddadou, 2006,2007 :p 192).	Ce nom est un substantif.
<b>Autre</b>	Tchekchouka	Ce nom n'appartient pas aux catégories	C'est un substantif féminin.

		précédentes.	
	Karantita		C'est un substantif féminin.
	Kabbama Rechta Kabab		Les deux premiers noms sont des substantifs féminins quant à kabab c'est un substantif pluriel.
	Brick		Ce nom est un substantif masculin singulier.

**Tableau 01 : les noms simples**

L'analyse morphologique des noms simples de notre corpus a dévoilé ce qui suit :

Les noms se terminant par *a* occupent la première position avec un nombre de dix(**10**) noms, suivi des noms commençant par *m* avec un nombre de cinq (**05**) noms.

Les noms commençant par *el* ainsi que ceux débutant par *m* et finissant par *a* forment respectivement un nombre de deux (**02**) noms uniquement. Par la suite, un seul(**01**) nom commençant par *bou* a été relevé.

Concernant la catégorie de noms débutant par *t*, on a recensé quatre (**04**) noms dont trois (**03**) qui débutent par *t* et qui finissent par *t* et un seul (**01**) qui débute par **t** et se termine par *in*. Enfin, on compte uniquement un seul(**01**) nom débutant par *ber*.

Aussi, on observe la forte présence de substantifs, suivi d'un nombre important d'adjectifs, et un seul(**01**) nom propre *khdiwedj* : qui est un prénom.

Dix huit (**18**) noms sont des substantifs féminins singuliers, un seul (**01**) est au féminin pluriel, huit(**08**) sont au masculin singulier et enfin deux(**02**) sont au masculin pluriel

On compte neuf(**09**) adjectifs, six(**06**) sont au masculin singulier, un seul(**01**) au masculin pluriel et trois (**03**) au féminin singulier.

### 1.1.Origine linguistique des noms simples

Noms d'origine arabe	Noms d'origine berbère	Noms d'origine espagnole	Noms d'origine française	Noms d'origine turque
D-dfina Hrira Khalota Maàqouda Mdechcha Mdjebna Mechmachiya Tbiykha Trida	Timayzert Timbasalt Tachepat Tifititine Berkoukes Tchekchouka	Karantita	Brick	Kabama Rechta Kabab

Tandjiya				
El bessara				
El fwila				
El mekhzouna				
El medgoug				
El mefeller				
Mbattane				
Mchelwech				
Mechwi				
Melfouf				
Mhadjeb				
Medjebna				
Medecha				
Bounarin				
Osbane				
Ftayer				
Khdiwedj				
Khoubiz				
Chalvoq				
Tlitli				
Fitirachi				

**Tableau 02: origine linguistique des noms simples**

Les langues qui forment la liste des noms précédents qui sont à la forme simple, on souligne que la majorité de noms sont d'origine arabe vingt huit(**28**), une minorité d'origine berbère six(**06**) noms. Enfin, on compte trois(**03**) noms d'origine turque, et un seul(**01**) nom d'origine et espagnole et un autre d'origine française.

## 2. Les noms composés

Le nom composé est formé à partir d'un processus de composition, qui est une opération de formation des noms qui consiste à assembler deux ou plusieurs éléments lexicaux pour former un nouveau nom. Dubois explique le processus de composition et y compris le mot composé ainsi :

« Par composition, on désigne la formation d'une unité sémantique à partir d'éléments lexicaux susceptibles d'avoir par eux –mêmes une autonomie dans la langue » (Dubois, 1994, p.106).

« On appelle mot composé un mot contenant deux, ou plus de deux, morphèmes lexicaux et correspondant à une unité significative : (chou-fleur, malheureux, pomme de terre, sont des mots composés) » (Dubois, 1994, p.105).

Le processus de composition qui concerne les noms propres de plats traditionnels algérien qui font l'objet de notre recherche s'explique de la manière suivante: (N+N), (N+ ADJ), (N+ « be »+N) et (N+ « be »+ ADJ).

Nous avons classé ces noms composés suivant le nombre de noms qui les ont formés mais aussi suivant la catégorie grammaticale, le nombre et le genre auxquels appartiennent ces derniers, nous avons noté ce qui suit :

## 2.1-Noms composés à deux composants

### 2.1.1-Noms composés à deux termes liés avec la préposition *be*

La préposition arabe « *be* » signifie « avec » en français.

Premier composant+ préposition « *be* »+ l'article *el*+deuxième composant.

L'article *el* est invariable, il signifie à la fois « le, la les », cet article fait corps avec le nom.

Lorsqu'un mot précédé de l'article *el* commence par l'une des quatorze consonnes suivantes :

« **T** ت, **th** ث, **d** د, **d'** (ذ, ظ, ض), **r** ر, **z** ز, **s** (ص, س), **ch** ش, **l** ل, **n** ن »

*Ces consonnes appelées solaires par opposition aux autres quatorze lettres de l'alphabet dites lunaires, communiquent leur prononciation respective au « l » de l'article ; et cela en vertu des lois générales de la contraction » (Ben Sedira, 1910, p.14)*

Notre corpus contient un nombre assez remarquable de noms propres ayant subi ce processus de composition. Ex :

***Chorba bel hout*** : la première lettre du deuxième composant(h) qui fait partie des 14 consonnes lunaires communique la prononciation de « l » à l'article.

***Bourak bedyoul*** : la première lettre du deuxième composant(d) qui fait partie des 14 consonnes solaires ne communique pas la prononciation de(l) à l'article.

Premiers composants	Nature de premiers composants	Deuxièmes composants	Nature de deuxièmes composants.
<i>Badendjel</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel khel</i> <i>Bel qarnoun</i>	<i>Khel et qarnoun</i> sont des substantifs masculins singuliers quant à « <i>be</i> » c'est une préposition signifie « au » puisque le substantif est masculin singulier.
<i>Bouzelouf</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel mermez</i>	Substantif masculin singulier
<i>Aades</i>	Substantif	<i>Bel bessla</i>	Substantif féminin

	masculin singulier.		singulier
<i>Djâri</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel foul</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Djedj</i>	Substantif masculin pluriel.	<i>Bel qasbour</i> <i>Bel felfel</i> <i>Bezitoun</i>	Les deux premiers sont des substantifs masculins singuliers, quant au dernier c'est un substantif masculin pluriel
<i>Djelbana</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel kefta</i> <i>Belham</i>	Le premier est un substantif féminin singulier quant au dernier c'est un substantif masculin singulier
<i>Dowwara</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel khodra</i>	Substantif féminin pluriel
<i>Gnina</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel fougaa</i>	Substantif masculin singulier
<i>Hrira</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel khodra</i> <i>Bezaater</i>	Le premier est un Substantif féminin pluriel. Quant au dernier c'est un substantif masculin singulier
<i>Kebda</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel bsel</i> <i>Betomatich</i>	Substantifs masculins.
<i>Khourchef</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel kefta</i> <i>Belim</i>	Le premier est un substantif féminin singulier et le deuxième est un substantif masculin singulier
<i>Lham</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel aayn</i> <i>Bel khoukh</i> <i>Bel qastel</i> <i>Beteffah</i> <i>Bezbib</i> <i>Besfardjel</i>	Ce sont tous des substantifs masculins singuliers à l'exception de « ayn » qui est un substantif féminin singulier.
<i>Loubya</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel khourchef</i>	Substantif masculin singulier
<i>Marqa</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel aasel</i> <i>Beleft</i> <i>Betomatich</i>	<i>assel</i> , <i>tomatich</i> sont des Substantifs masculins singuliers et « left » est un substantif masculin pluriel
<i>qaraa</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bel khel</i> <i>Belham</i>	Ce sont des substantifs masculins singuliers
<i>Roz</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel qamrone</i> <i>Belham</i>	Ce sont des substantifs masculins singuliers
<i>Taam</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel hchim</i> <i>Bel khliaa</i>	Ce sont tous les deux des substantifs masculins singuliers
<i>Tbahedj</i>	Substantif masculin pluriel.	<i>Belham</i> <i>Bel djedj</i>	<i>lham</i> substantif masculine singulier, <i>djedj</i> substantif masculin pluriel
<i>Bsibsi</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Belham</i>	Substantif masculin singulier
<i>Mtewwma</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Belsan</i>	Substantif masculin singulier
<i>Khalouta</i>	Substantif féminin	<i>Belham</i>	Substantif masculine

	singulier.		singulier
<i>Tchicha</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Bezaater</i>	Substantif masculin singulier
<i>Sabnakh</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bezitoun</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Raya</i>	Substantif féminin singulier.	<i>Betomatich</i>	Substantif masculin singulier
<i>Mokh</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Betomatich</i>	Substantif masculin singulier
<i>Khbizât</i>	Substantif féminin pluriel.	<i>Bechermoulla</i>	Substantif féminine singulier
<i>Khyar</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Betomatich</i>	Substantif masculin singulier
<i>Laadjel</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bezitoun</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Tliti</i>	Substantif masculin singulier.	<i>Bel djedj</i>	substantif masculin pluriel
<i>Zrodiya</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bel bizi</i> <i>Bel kemmoun</i>	Ce sont tout les deux des substantifs masculins singuliers
<i>Batata</i>	Substantif féminin singulier	<i>Befliyou</i> <i>Betomatich</i>	Ce sont tout les deux des substantifs masculins singuliers
<i>Bayd</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Betoun</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Bsel</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Betomatich</i>	Substantif masculin singulier
<i>Djehlelou</i>	Substantif masculin singulier	<i>Betomatich</i> <i>Bezaater</i>	Se sont tout les deux des substantifs masculins singuliers
<i>Felfel</i>	Substantif masculin singulier	<i>Betomatich</i>	Substantif masculin singulier
<i>Hdjel</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bezbib</i>	substantif masculin pluriel
<i>Berkoukes</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel hlib</i> <i>Bel qaddid</i>	Ce sont tout les deux des substantifs masculins singuliers.
<i>Kesksou</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel djedj</i> <i>Bel osbane</i> <i>Bel foul</i> <i>Bel hlib</i> <i>Bel hout</i> <i>Bel khodra</i>	<i>djedj,foul</i> sont des substantifs masculins pluriels. <i>hlib,hout</i> , sont des substantifs masculins singuliers. Et <i>khodra</i> est un substantif féminin pluriel.
<i>Seffa</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bel djedj</i> <i>Bezbib</i>	Ce sont des substantifs masculins pluriels.
<i>Mesfouf</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel djelbana</i>	Substantifs féminin.
<i>Bourak</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel djedj</i> <i>Bel batata</i> <i>Aadjina</i> <i>Djbene</i> <i>Bedyoul</i> <i>Betomatich</i>	<i>aadjina,batata</i> se sont des substantifs féminins singuliers. <i>dyoul,djebene,tomatich</i> ce sont des substantifs masculins singuliers.

<i>Chorba</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bel hemam</i> <i>Bel hout</i>	Ce sont des substantifs masculins singuliers.
<i>Kefta</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bel bayd</i> <i>Bel karwiya</i> <i>Betomatich</i>	<i>bayd</i> -substantif masculin pluriel. <i>karwiya</i> -substantif féminin.
<i>Yahni</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel djedj</i>	Substantif masculin pluriel.
<i>Torta</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bel aadjina</i> <i>Bel dyoul</i>	Déjà expliqué ci-dessous.
<i>sardine</i>	Substantif	<i>Bel bsel</i>	
<i>Maqaroun</i>	Substantif masculin singulier	<i>Bel djelbana</i>	Substantif féminin.

**Tableau 03 : Les noms composés à deux composants liés avec la préposition « be »**

### 2.1.2- Les noms composés à deux termes sans préposition

Les noms composés figurant dans le tableau ci-dessous ont subi le modèle de composition suivant : nom+nom, nom +adjectif.

Premiers composants.	Natures de premiers composants.	Deuxièmes composants.	Natures de deuxièmes composants.
<i>Badendjel</i>	Substantif masculin singulier	<i>Chtetha</i> <i>Zaalouka</i>	Ce sont tout les deux des substantifs féminins singuliers.
<i>Bouzellouf</i>	Substantif masculin singulier	<i>Chtetha</i> <i>Mfawwer</i> <i>Loubya</i> <i>marqa</i>	<i>Mfawwer</i> est un adjectif masculin. <i>loubya</i> , <i>marqa</i> ce sont des substantifs féminins
<i>Djâri</i>	Substantif masculin singulier	<i>Byad</i> <i>Hmar</i> <i>mqatfa</i>	<i>byad</i> , <i>hmar</i> ce sont des adjectifs masculins. <i>mqatfa</i> est un adjectif féminin.
<i>mderbel</i>	Substantif masculin singulier	<i>Badendjel</i> <i>Qarnoun</i> <i>Qaraa</i>	Les deux premiers ce sont des substantifs masculins singuliers quant à <i>qaraa</i> est un substantif féminin.
<i>Chtetha</i>	Substantif féminin singulier	<i>Djedj</i> <i>Qamrône</i>	Ce sont des substantifs.
<i>chakhchoukhet</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bsakra</i> <i>dfer</i>	<i>bsakra</i> est un toponyme. Quant à <i>dfer</i> est un substantif masculin
<i>Djedj</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Mechwi</i> <i>Mfawwer</i>	Ce sont des adjectifs masculins
<i>Sfiriyet</i>	Substantif féminin singulier	<i>Djâzayer</i> <i>Qsentena</i>	Ce sont des noms propres toponymes.
<i>Zrodiya</i>	Substantif féminin singulier	<i>Hlouwa</i> <i>mcharmela</i>	Ce sont des adjectifs féminins singuliers.

<i>Kwirât</i>	Subsantif féminin pluriel	<i>Kromb sardine</i>	Ce sont des substantifs masculins.
<i>Dar</i>	Substantif masculin singulier	<i>Aami</i>	Substantif masculin
<i>Delaa</i>	Subsantif féminin singulier	<i>mhamra</i>	Adjectif féminin
<i>Foul</i>	Substantif masculin singulier	<i>mbakher</i>	Adjectif masculin
<i>Gnina</i>	Subsantif féminin singulier	<i>Ctetha</i>	Substantif féminin
<i>Kebda</i>	Subsantif féminin singulier	<i>mchermla</i>	Adjectif féminin
<i>Khbizât</i>	Subsantif féminin pluriel	<i>maadnous</i>	Substantif masculin singulier
<i>Krombet</i>	Substantif masculin singulier	<i>Maamer</i>	Adjectif masculin
<i>Lham</i>	Substantif masculin singulier	<i>Tarf</i>	Substantif masculin
<i>Lsan</i>	Substantif masculin singulier	<i>mekhfi</i>	Adjectif masculin
<i>Marqa</i>	Subsantif féminin singulier	<i>Harra</i>	Adjectif féminin
<i>Mchimcha</i>	Subsantif féminin singulier	<i>Maamra</i>	Adjectif féminin
<i>Mernouz</i>	Substantif masculin singulier	<i>Maqli</i>	Adjectif masculin
<i>Mloukhiya</i>	Subsantif féminin singulier	<i>Ctetha</i>	Substantif féminin
<i>Osbane</i>	Substantif masculin singulier	<i>marqa</i>	Substantif féminin
<i>Qamrône</i>	Substantif masculin singulier	<i>mechwi</i>	Adjectif masculin
<i>Ros</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Bratel</i>	Substantif masculin
<i>Roz</i>	Substantif masculin singulier	<i>Sedour</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Sedour</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Djedj</i>	Substantif masculin pluriel
<i>Qachbiyet</i>	Substantif féminin singulier	<i>sahrawi</i>	Gentilé
<i>Tbiykhet</i>	Subsantif féminin singulier	<i>Djâzayer</i>	Nom propre (toponyme)
<i>Yamma</i>	Substantif féminin singulier	<i>Aawicha</i>	Nom propre (nom féminin)
<i>Zitoun</i>	Substantif masculin singulier	<i>Maamer</i>	Adjectif masculin
<i>Fwed</i>	Substantif masculin singulier	<i>Elhadjala</i>	article <i>el</i> +substantif féminin singulier
<i>Hout</i>	Substantif masculin singulier	<i>El koucha</i>	article <i>el</i> +substantif féminin singulier
<i>Qaraat</i>	Subsantif féminin singulier	<i>El bey</i>	article <i>el</i> +substantif masculin



			singulier
<i>Tchich</i>	Substantif masculin singulier	<i>El qamh</i>	article+substantif masculin singulier
<i>Bin</i>	Particule arabe qui signifie « entre » en français.	<i>narin</i>	Narin substantif masculin pluriel
<i>El bey</i>	(article « el »+ substantif masculin singulier)	<i>W dayertou</i>	<i>W</i> à l'origine <i>wa</i> qui est une conjonction de coordination en arabe l'équivalent de <i>et</i> en français. Et <i>deyertou</i> est un substantif féminin singulier.
<i>Maaqouda</i>	Substantif féminin singulier	<i>Fi el koucha</i>	Fi particule arabe qui signifie <i>dans</i> , équivalent de <i>au</i> en français. (particule + article+substantif féminin singulier)
<i>Mokh</i>	Substantif masculin singulier	<i>Chikh</i>	Substantif masculin singulier
<i>Dolma</i>	Substantif féminin singulier	<i>Chlada</i> <i>Dalya</i> <i>Qaraa</i> <i>Khourchef</i> <i>Masran</i> <i>Sardine</i> <i>Tomatich</i> <i>Bayd</i>	Les trios premiers se sont des substantifs masculins. Les quatre suivants se sont des substantifs masculins. Quant au dernier c'est un substantif masculin pluriel.
<i>Chorba</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bahriya</i> <i>Bayda</i> <i>Hamra</i> <i>Aades</i> <i>Qamrône</i>	Les trois premiers sont des adjectifs féminins quant au deux derniers se sont des substantifs masculins.
<i>Barraniyet</i> <i>Barraniya</i>	Substantif féminin singulier	<i>Qsentina</i> <i>Tlemsan</i> <i>Aaryana</i>	Les deux premiers se sont des noms propres (toponymes). Le dernier est un adjectif féminin.
<i>Chlada</i>	Substantif féminin singulier	<i>Bandjar</i> <i>felfel</i>	Ce sont des substantifs masculins.
<i>Bourak</i>	Substantif masculin singulier	<i>Sardine</i>	Substantif masculine
<i>Kefta</i>	Substantif féminin singulier	<i>Mechwiya</i>	Adjectif féminine
<i>Kesksou</i>	Substantif masculin singulier	<i>Maamer</i> <i>El qbayel</i>	<i>maamer</i> est un adjectif masculin. <i>el qbayel</i> est un substantif masculin pluriel.

<i>Mesfouf</i>	Substantif masculin singulier	<i>Qsentena Roz</i>	Le premier est un nom propre (toponyme). Le deuxième est un substantif masculin.
<i>Ouchou</i>	Substantif masculin singulier	<i>Tinni</i>	Substantif masculin singulier
<i>Sardine</i>	Substantif masculin singulier	<i>Mechwiya</i>	Adjectif féminine
<i>Tône</i>	Substantif masculin singulier	<i>Chtetha</i>	Substantif féminin
<i>Torta</i>	Substantif féminin singulier	<i>Sabnakh</i>	Substantif masculin
<i>Cassa</i>	Substantif féminin singulier	<i>Mouthachou</i>	Substantif masculin singulier
<i>Brouklou</i>	Substantif masculin singulier	<i>Maqli</i>	Adjectif masculin

**Tableau 04 : les noms composés à deux composants sans préposition**

Après avoir effectué l'analyse morphologique des noms composés à deux termes nous avons pu constater les faits suivants :

Il y a cent soixante dix(**170**) noms composés à deux composants.

Il est à signaler que quatre vingt six(86) noms composés à deux termes sont liés à l'aide de la préposition *be* :

- ✓ Quarante huit(**48**) noms (premier composant+préposition (**be**) +article (el) + deuxième composant),
- ✓ Trente huit (38) noms (premier composant+préposition (**be**) + deuxième composant).

(Voir tableau 02).

Tandis que quatre vingt (**84**) noms composés à deux composant sont formés ainsi (N+N) ou (N+adj). (Voir tableau 03).

On constate que les premiers composants ; à l'exception de **Bin** qui est une particule ; sont entièrement des substantifs, quatre-vingt-deux(**82**) d'entre eux sont au masculin singulier, onze(**11**) sont au masculin pluriel, soixante-douze(**72**) sont au féminin singulier, et enfin quatre(04) sont au féminin pluriel.

Quant aux deuxièmes composants, on note la présence des substantifs, des adjectifs et des noms propres (toponymes) :

On compte cent trente trois(**133**) substantifs, soixante dix sept(**77**) d'entre eux sont au masculin singulier, vingt quatre(**24**) sont au masculin pluriel, trente(**30**) sont au féminin singulier et enfin deux(**02**) uniquement sont au féminin pluriel.

Ainsi, on relève vingt huit(**28**) adjectifs, le nombre d'adjectifs féminin et masculin est égal, on compte quatorze (**14**) au féminin et quatorze(**14**) autres au masculin.

Par ailleurs, le nombre de noms propres existants dans la liste étudiée à deux composants se limite à neuf(09) dont :

- ✓ Sept(07) toponymes :
- Qsentena (**trois fois**).
- Djazayer (**02fois**).
- Tlemsan (**une fois**).
- Baskra (**une fois**).
- ✓ Un gentilé (*sahrawi*)
- ✓ Un prénom féminin (*Aawicha*).

### 2.1.3- Origine linguistique des noms composés à deux composants

Noms d'origine arabe	Noms d'origine berbère	Noms d'origine turque	Noms d'origine française	Noms d'origine italienne
<i>Badendjel</i> <i>Bel khel</i> <i>Bel qarnoun</i> <i>Chtetha</i> <i>Zaalouka</i>	<i>Berkoukes bel hlib</i> <i>Bel qaddid</i>	<i>Bourek bel djedj</i> <i>Bel batata</i> <i>Bel aadjina</i> <i>Bedyoul</i> <i>Djebene</i> <i>Tomatich</i> <i>Sardine</i>	<i>Torta bel aadjina</i> <i>Sabnakh</i> <i>Bedyoul</i>	<i>Maqaroun bel</i> <i>djelbana</i> <i>Brouklou maqli</i>
<i>Bouzelouf bel mermez</i> <i>Chtetha</i> <i>Mfawwer</i> <i>Loubya</i> <i>Marqa</i>	<i>Ksksou bel djedj</i> <i>Bel osbane</i> <i>Bel foul</i> <i>Bel hlib</i> <i>Bel hout</i> <i>Bel khodra</i> <i>Maamer</i> <i>El qbayel</i>	<i>Chorba bel hout</i> <i>Bel hmmam</i> <i>Bahriya</i> <i>Bayda</i> <i>Hamra</i> <i>Aadess</i> <i>Qamrône</i>	<i>Sardine bel bssel</i> <i>Mechwi</i>	
<i>Aades bel bessla</i>	<i>Seffa bel djedj</i> <i>Bezbib</i>	<i>Kefta bel bayd</i> <i>Bel karwiya</i> <i>Betomatich</i> <i>Mechweya</i>	<i>Tone chtetha</i>	
<i>Djâri bel foul</i> <i>Byad</i> <i>Hmar</i> <i>Mqatfa</i>	<i>Mesfouf</i> <i>beldjelbana</i> <i>Qsentena</i> <i>Roz</i>	<i>Yahni bel djedj</i>		
<i>Djedj bel qasbour</i> <i>Bel felfel</i> <i>Bezitoun</i> <i>Mechwi</i> <i>Mfawwer</i>	<i>Ouchou tinni</i>	<i>Dolma chlada</i> <i>Dalya</i> <i>Qaraa</i> <i>Khourchef</i> <i>Masran</i> <i>Sardine</i> <i>Tomatich</i> <i>Bayd</i>		
<i>Djelbana bel kefta</i> <i>Belham</i>		<i>Baraniyet qsentena</i> <i>Tlemsan</i> <i>Aaryana</i>		
<i>Dowwara bel khodra</i>		<i>Chlada bandjar</i> <i>Felfel</i>		
<i>Gnina bel fougaa</i>				

<i>Ctetha</i>				
<i>Hrira bel khodra bezaater</i>				
<i>Kebda bel bssel Betomatich Mchermla</i>				
<i>Khourchef bel kefta belim</i>				
<i>Lham bel aayn Bel khoukh Bel qastel Beteffah Bezbib Besfardjel Tarf</i>				
<i>Loubya bel khourchef</i>				
<i>Marqa bel aassel Beleft Betomatich Harra</i>				
<i>Qaraa bel khel Belham El bey</i>				
<i>Roz bel qamrône Belham</i>				
<i>Taam belhchim belkhliaa</i>				
<i>Tbahedj belham Bel djedj</i>				
<i>Bsibsi belham</i>				
<i>Mtewwma belsan</i>				
<i>Khalouta belham</i>				
<i>Tchicha bezaater</i>				
<i>Sabnakh bezitoun</i>				
<i>Raya betomatich</i>				
<i>Mokh betomatich Chikh</i>				
<i>Khbizât bechermoula Maadnous</i>				
<i>Khyar betomatich</i>				
<i>Laadjel bezitoun</i>				
<i>Tlitli bel djedj</i>				
<i>Zrodiya bel bizi Bel kemmoun Hlouwa Mchermla</i>				
<i>Batata befliyou betomatich</i>				
<i>Bayd betoum</i>				
<i>Bsel betomatich</i>				
<i>Djehlelou betomatich bezaater</i>				
<i>Felfel betomatich</i>				

<i>Hdjel bezbib</i>				
<i>Mderbel badendjel</i> <i>Qarnoun</i> <i>Qaraa</i>				
<i>Chtetha djedj</i> <i>Qamrône</i>				
<i>Chakhchoukhet</i> <i>Beskra</i> <i>Dfar</i>				
<i>Sfiriyet Djazayer</i> <i>Qsentina</i>				
<i>Kwirât kromb</i> <i>sardine</i>				
<i>Dar aami</i>				
<i>Delaa mhamra</i>				
<i>Foul mbakher</i>				
<i>Krombet Maamer</i>				
<i>Lsan mekhfi</i>				
<i>Mchemcha maamra</i>				
<i>Mernouz meqli</i>				
<i>Mloukhiya chtetha</i>				
<i>Osbane marqa</i>				
<i>Qamrône mechwi</i>				
<i>Ros bratel</i>				
<i>Sedour djedj</i>				
<i>Qachabiyet</i> <i>Sahrawi</i>				
<i>Tbikhet djazayer</i>				
<i>Yamma Aawicha</i>				
<i>Zitoun maamer</i>				
<i>Fwed el hadjala</i>				
<i>Hout el koucha</i>				
<i>Tchich el qamh</i>				
<i>Bin narin</i>				
<i>El bey w dayertou</i>				
<i>Maaqouda fi el</i> <i>koucha</i>				

**Tableau 05 : origine linguistique des noms composés à deux composants**

On constate que sur un total de cent soixante dix(**170**) noms composés à deux composants, cent cinquante deux(**115**) noms sont d'origine arabe, trente deux (**32**) noms sont d'origine turque, seize (**16**) noms sont d'origine berbère, six (**06**) noms d'origine française et enfin deux (**02**) noms sont d'origine italienne et uniquement un seul (**01**) d'origine espagnole( cassa moutchachou).

Donc, ces noms étudiés se qualifient par une diversité de langues (arabe, berbère, française, italienne, turque).

## 2.2- Les noms composés à trois composants

Premiers composants	Nature de premiers composants	Deuxièmes composants.	Nature de deuxièmes composants	Troisièmes composants	nature de troisièmes composants
<i>Loubya</i>	Substantif féminin	<i>Bayda khadra</i>	Adjectifs féminins	<i>Chtetha Marqa Bel khel</i>	Les deux premiers se sont des substantifs féminins quant à <i>khel</i> est un substantif masculin.
<i>Mtewwem</i>	Substantif masculin	<i>Marqa</i>	Substantif féminin	<i>Bayda hamra</i>	Adjectifs féminins
<i>Chbâh</i>	Substantif Masculin singulier	<i>Safra</i>	Substantif féminin.	<i>Khobza Qsentiniya</i>	<i>khobza</i> est un substantif féminin. <i>qsentiniya</i> est un adjectif féminin.
<i>Marqa</i>	Substantif féminin	<i>Bsibsi Harra</i>	<i>bsibsi</i> est un substantif masculin. Quant à <i>harra</i> c'est un adjectif féminin.	<i>Hlouwa Bel djedj</i>	<i>Hlouwa</i> est un adjectif féminin.
<i>Djedj</i>	Substantif masculin	<i>Maamer elhend</i>	Le premier est un adjectif masculin et le deuxième est un nom propre : toponyme.	<i>Beroz bezitoun</i>	Ce sont des substantifs masculins
<i>Chtetha</i>	Substantif féminin	<i>Djedj</i>	Substantif masculin	<i>Bel bayd</i>	Substantif masculin
<i>Djelbana</i>	Substantif féminin	<i>yabsa</i>	Adjectif féminin	<i>Bel kemmoun</i>	Substantif masculin
<i>Lham</i>	Substantif masculin	<i>lahlou</i>	Adjectif masculin	<i>Bel aayn</i>	Substantif féminin
<i>Bayd</i>	Substantif masculin	<i>maamer</i>	Adjectif masculin	<i>besardine</i>	Substantif masculin
<i>Dalya</i>	Substantif féminin	<i>Maamra</i>	Adjectif féminin	<i>Beroz</i>	Substantif masculin
<i>Badendjel</i>	Substantif masculin	<i>Zaalouka</i>	Substantif féminin	<i>Fel koucha</i>	<i>Koucha</i> est un substantif féminin singulier quant à <i>fi</i> est une préposition qui signifie <i>au</i> .
<i>felfel</i>	Substantif masculin	<i>Bezit</i>	Substantif masculin	<i>zitoun</i>	Substantif masculin
<i>Dwidât</i>	Substantif féminin	<i>Bel djedj</i>	Substantif masculin	<i>Mhammer</i>	Adjectif masculin
<i>Kromb</i>	Substantif masculin	<i>Marqa</i>	Substantif féminin	<i>Hamra</i>	Adjectif féminin
<i>Tliti</i>	Substantif masculin	<i>belham</i>	Substantif masculin	<i>W kwirât</i>	<i>Kwirât</i> est substantif féminin pluriel quant à <i>w</i> est une conjonction de coordination qui signifie <i>et</i> .
<i>Moumou</i>	Substantif	<i>Fi hdjer</i>	<i>fi</i> +substantif	<i>Mou</i>	Substantif masculin

	masculin		masculin.		
<i>Boussou</i>	verbe	<i>Lâ tmessou</i>	Préposition de négation+ verbe	<i>qsenteni</i>	Adjectif masculin
<i>Berkoukes</i>	Substantif Masculin singulier	<i>Beloubya</i>	Substantif féminin	<i>El kahla</i>	<i>Kahla</i> est un adjectif féminin singulier quant à <i>el</i> est un article.
<i>Dolma</i>	Substantif féminin	<i>Qarnoun</i> <i>Krombet</i>  <i>Qaraa</i>	les premiers sont des substantifs masculins. Quant à <i>qaraa</i> c'est un substantif féminin.	<i>Bel batata</i> <i>Belam</i> <i>Beroz</i> <i>Fel koucha</i>	Les trois premiers ce sont des substantifs. <i>Koucha</i> est un substantif féminin singulier quant à <i>fi</i> est une préposition qui signifie <i>au</i> en français.
<i>Barraniya</i>	Substantif féminin	<i>Marqa</i>	Substantif féminin	<i>Bayda</i>	Adjectif féminin.
<i>Maqaron</i>	Substantif masculin pluriel	<i>Ber</i>	substantif	<i>Tork</i>	Nom propre (toponyme)
<i>Cassa</i>	Substantif féminin	<i>moutchacho</i> <i>u</i>	Substantif féminin	<i>Khobza</i>	Substantif féminin

**Tableau 06: les noms composés à trois composants**

Le tableau ci-dessus évoque un nombre de trente et un (31) noms composés à trois composants :

Premièrement, en ce qui concerne les premiers composants ce sont tous des substantifs, on compte trente et un (31) substantifs, seize(16) sont au masculin et quinze (15) sont au féminin.

Deuxièmement, quant aux deuxièmes composants, on remarque la dominance des substantifs par rapport aux adjectifs : vingt (20) substantifs, onze (11) au féminin et dix (10) au masculin. Par contre, les adjectifs on compte neuf (09), dont six (06) sont au féminin et trois (03) au masculin. Rajoutant à cela un seul(01) nom propre qui est un toponyme *elhend*.

Troisièmement, l'étude des troisièmes composants révèle ce qui suit :

Une grande portion de noms qui sont des substantifs, on note vingt deux (22), treize (13) sont au masculin et neuf (09) sont au féminin. Une petite minorité d'adjectifs qui se résume à huit(08) adjectifs : sept (07) au féminin et un seul (01) au masculin. On en a recensé uniquement un seul (01) toponyme qui est *tork*.

### 1.2.1. Origine linguistique des noms composés à trois composants

<b>Noms d'origine arabe</b>	<i>Loubya bayda chtetha</i> <i>Khadra marqa</i> <i>Khadra bel khel</i> <i>Mtewwem marqa bayda</i> <i>marqa hamra</i> <i>Cebah safra khobza</i> <i>Qsentiniya</i> <i>Marqa bsibsi hlowwa</i> <i>Harra bel djedj</i> <i>Djedj maamer beroz</i> <i>Elhend bezitoun</i> <i>Chetitha djedj bel bayd</i> <i>Djelbana yabsa bel kemmoun</i> <i>Lhal lehlou bel ayn</i> <i>Bayd maamer besardine</i> <i>Dalya maamra beroz</i> <i>Badendjel zaalouka fi el koucha</i> <i>Felfel bezit ezitoun</i> <i>Dwidat bel djedj mhammer</i> <i>Kromb marqa hamra</i> <i>Tlitli belham w kwirat</i> <i>Moummou fi hdjer mou</i> <i>Boussou la temessou qsentini</i>
<b>Noms d'origine berbère</b>	<i>Berkoukes beloubya el kahla</i>
<b>Noms d'origine turque</b>	<i>Dolma qarnoun bel batata</i> <i>krombet belam</i> <i>krombet beroz</i> <i>qaraa fel koucha</i> <i>Brraniya marqa bayda</i>
<b>Noms d'origine italienne</b>	<i>Maqaroun ber etork</i>
<b>Noms d'origine espagnole</b>	<i>Cassa moutchatchou khobza</i>

**Tableau 07 : origine linguistique des noms composés à trois composants**

On constate que la majorité des noms composés à trois composants sont d'origine arabe avec un nombre de vingt deux(22), suivi d'une petite minorité de noms d'origine turque avec un nombre de neuf(09), ensuite on compte uniquement deux(02) d'origine berbère et enfin un seul(01) nom d'origine italienne et un autre d'origine espagnole.



### 2.3- Les noms composés à quatre composants

Origine de noms	Premiers composants	Deuxièmes composants	Troisièmes composants	Quatrièmes composants	Natures de ces quatre composants
Noms d'origine turque.	Dolma	Qarnoun	Marqa	Bayda Hamra	substantif+substantif+substantif+adjectif.
		masran	Maa	Elkhodra	substantif+substantif+article+ (article+substantif.
Noms d'origine arabe.	Tridet	El warqa	Marqa	Hamra	substantif+ article+substantif +substantif+adjectif.

**Tableau 08 : les noms composés à quatre composants**

Le tableau ci-dessus décrit la structure syntaxique les noms composés à quatre composants, on note quatre(04) noms formés à quatre composants, on remarque que les quatre premiers composants sont tous des substantifs féminins singuliers.

Les deuxièmes composants, les trois premiers sont des substantifs masculins, le dernier est un substantif féminin : l'article *el*+ le substantif *warqa*.

Concernant les troisièmes composants, on remarque que le substantif féminin *marqa* est répété dans trois noms composés à quatre termes. Préposition *maa* qui figure dans le troisième composé signifie *avec* en français.

Finalement, les quatrièmes composants, on compte trois (03) adjectifs sauf le troisième composé qui est un substantif féminin : article *el*+ substantif *khodra*.

Les trois premiers composés à quatre composants sont d'origine turque sauf le dernier qui est d'une origine arabe.

Nous avons réalisé ci-dessous des schémas représentatifs qui montrent les pourcentages des noms étudiés selon, leur genre, nombre, forme et le nombre de composants qui composent les noms composés.

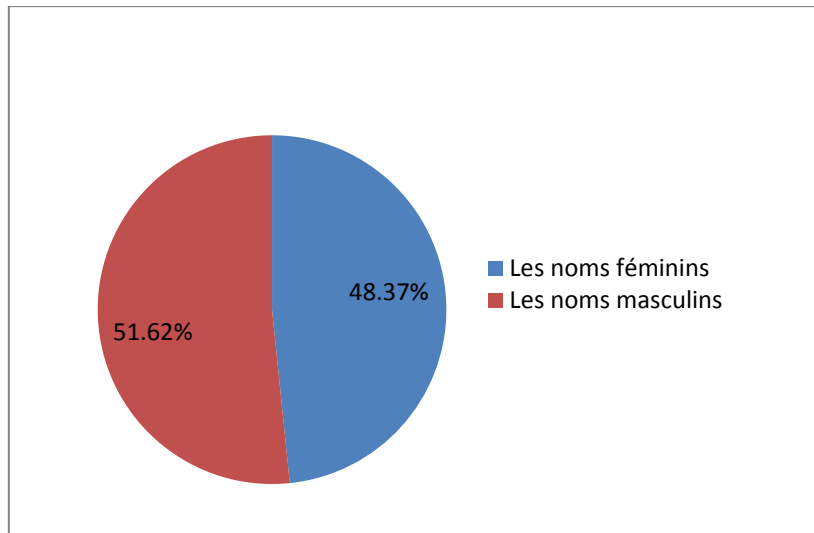


Figure 1 : pourcentages des noms suivant leur genre.

On constate qu'il existe une légère différence entre les noms féminins et masculins.

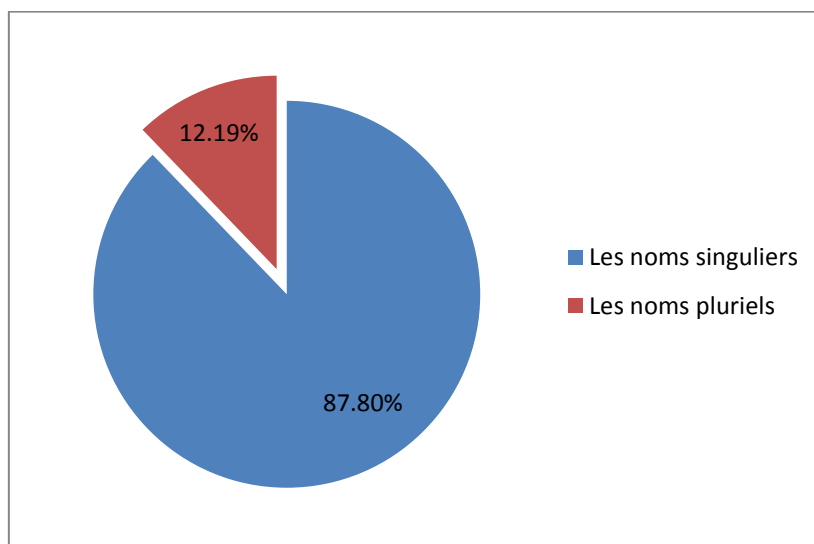


Figure 2 : pourcentages des noms suivant leur nombre.

Nous remarquons que les noms singuliers sont beaucoup plus nombreux que les noms pluriels.

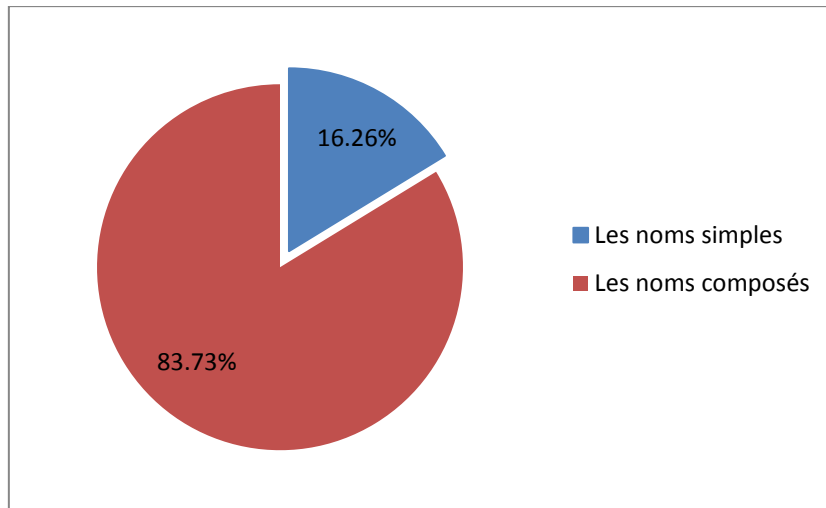


Figure 3 : pourcentages des noms suivant leur forme.

Nous observons que le pourcentage des noms composés est plus élevé par rapport aux noms simples.

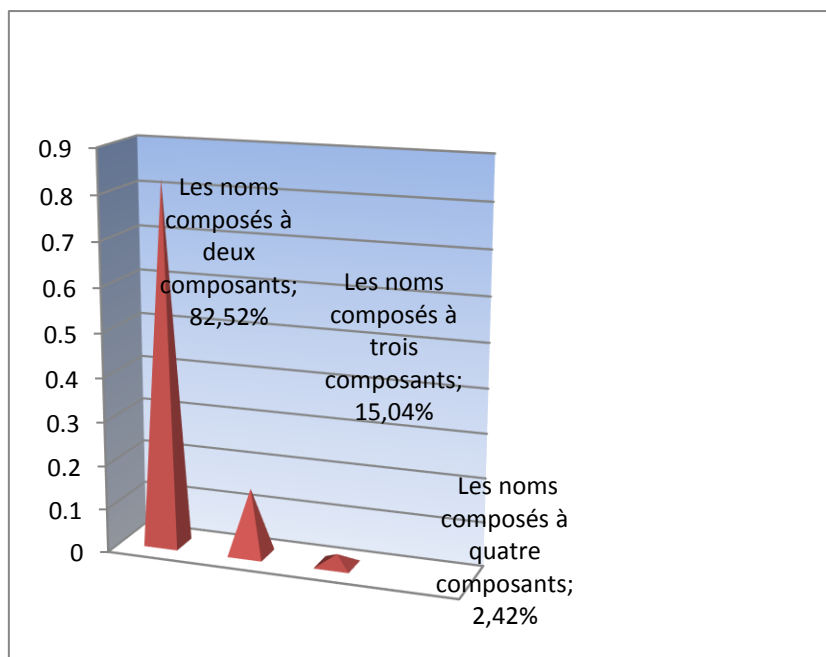


Figure 4 : pourcentages des noms composés selon le nombre de composants.

Nous soulignons que le nombre des noms composés à deux composants est classé au premier lieu avec un pourcentage de 82.52%, ensuite vient les noms composés à trois composants avec un pourcentage de 15.04% et enfin les noms composés à quatre composants avec un pourcentage très faible qui est 2.42%.

En conclusion, nous pouvons dire que l'aspect morphologique des noms propres de plats traditionnels est assez divers et varié, il est à signaler que le processus de dénomination vise beaucoup plus l'utilisation de la forme composée, de genre féminin et masculin, et de nombre singulier.

# **Chapitre 02**

## **Approche sémantique**

Après avoir effectué une analyse morphologique des noms propres de plats traditionnels algériens qui font l'objet d'étude de notre recherche, nous passerons ensuite dans ce second chapitre à mener une analyse sémantique pour l'ensemble de noms propres de notre corpus.

La sémantique est une discipline linguistique qui a pour objet la description des significations propres aux langues. C'est ce que d'ailleurs Lerat explique:

« *La sémantique est l'étude du sens des mots, des phrases et des énoncés* ». (Lerat, 1983, p. 03).

Afin d'interpréter le sens de noms de notre corpus, nous allons se référer à l'étude de la racine, vu qu'elle est primordiale dans toute réflexion dans l'analyse sémantique.

La racine est selon George Mounin : « *L'élément de base irréductible, commun à tous les représentants d'une même famille de langues. La racine est obtenue après élimination de tous les affixes et désinences ; elle est porteuse des sèmes essentiels, communs à tous les termes constitués avec cette racine. La racine est donc la forme abstraite qui connaît des réalisations diverses* ». (Mounin, 1973, p.403).

Dans ce présent chapitre, l'analyse est portée sur l'interprétation de l'ensemble de noms propres de plats traditionnels algériens, ainsi que sur le classement de ces derniers selon les catégories thématique auxquelles ils font recours.

## **1-Analyse sémantique des noms propres des plats traditionnels algériens**

*Si le nom propre peut avoir un sens souvent en rapport avec un métier ou une particularité physique : Muller en allemand, Miller en anglais : le meunier ; shmitt / smith le forgeron ; faivre : l'artisan (faber en latin) ect ainsi que les prénoms : Grégoire : l'éveillé, André : l'homme (le mâle) ; Mélanie : la noir ; Carole : le roi (en russe) etc. Les noms de plats quant à eux assurent trois fonctions sémantico-référentielles principales : une première ayant une valeur explicative , une deuxième constituant une forme d'appellation catégorisant et une dernière ( en cours de lexicalisation complètement lexicalisée ou non ) caractérisant une valeur dénominative originale propre . (Faivre, 2012, p.39).*

Quant à l'analyse sémantique de notre corpus, on a pu dégager plusieurs catégories de sens étant en relation avec : la forme ou la texture du plat, aux ingrédients du plat, à la méthode de préparation, aux outils de préparation, aux anthroponymes.

## 1.1- Les noms relatifs à l'ingrédient principal composant le plat

### 1-1-1- les bases relatives aux végétaux

#### a. La base *Badendjel*

La base *Badendjel* est mot arabe qui désigne un légume, en français il s'agit d'aubergine. (Reig, 2013, p.31).

Il a été relevé cinq (05) noms propres de plats avec la base *Badendjel*.

Concernant les composants de la base badendjel :

- ***Badendjel bel khel (badenjel bel xel)***

*Khel* est un mot d'origine arabe qui signifie « vinaigre ». (Reig, 2013, p.183).

- ***Badendjel bel qarnoun (badenjel bel karnun)***

*Qarnoun* est la forme dialectale du mot arabe (khourchef) qui désigne « artichauts ». (Reig, 2013, p.172).

- ***Badendjel chtetha (badenjel ctetħa)***

*Chetetha* *Chtetha* signifie « ragout ». (Ben Sedira, 1910, p.536).

*Chetetha* vient de la racine *cth* qui signifie « danser ».

*Chetetha*, c'est de la viande, du poulet ou bien du poisson mariné, ensuite cuit dans une sauce rouge.

L'appellation de ce plat vient de sa forme vu que la viande est trempée dans une sauce abondante.

- ***Badendjel zaalouka (badenjel zaΣluka)***

*Zaalouka* est un terme du dialectale marroccain qui signifie «ratatouille».

- ***Badendjel zaalouka fel koucha (badenjel zaΣluka fel kuca) :***

*Zaalouka* est un terme du dialectale marroccain qui signifie «ratatouille».

*Koucha* est un terme d'origine turque, qui est selon Ouerdia Yermeche « cuisinière, boulangerie ». (Yermeche, 2008, p.56).

#### **b. La base *Batata***

Le premier composant *Batata* et qui est aussi *La base* trois noms de plats ci-dessus est un mot arabe signifiant « pomme de terre ». (Reig, 2013, p.48).

- ***Batata befliyou (batata befliyu)***

*Feliyou* est un mot arabe qui signifie « pouliot ». (Reig, 2013, p.511).

- ***Batata betomatich (batata betumatic)***

*Tomatich* est la forme dialectale de *tamatim*.

Tomate « tomatich, tematem ». (Ben Sedira, 1910, p.689).

- ***Batata mhamra (batata mhamra)***

*Mhamra* est la forme féminine de *mhamer* qui signifie « grillé, rôti (la viande), fardé ». (Reig, 2013, p.152). Ce nom dérive de la racine *Hmr* et qui signifie « faire griller, rôti la viande ».

#### **c. La base *Barraniya***

La premier composants des trois noms propres de plats ci-dessus est *Barraniya* qui est d'origine turque signifie « brâniya et brrâniya. Ragoût de viande garnie d'une sauce de pain, œufs et fromage et gratiné ; ragoût aux aubergines ». (Cheneb, 1922, p.20).

La base *Barraniya* a été relevée trois(03) fois dans notre corpus.

- ***Barraniya marqa bayda (baraniya marka bayda)***

*Marqa* est la forme féminine du mot arabe masculin *Maraq*, ce dernier signifie selon Reig Daniel « bouillon gras, sauce ». (Reig, 2013, p.644).

*Bayda* est la forme féminine de *byad*.

*Byad* est ainsi la forme dialectale de « abyad » qui signifie « blanc » en français.

Donc, *loubya bayda* signifie « haricot blanc ».

- ***Barraniyet qsentena (baraniya ksentina)***



*Qsentena* est la forme dialectale de « qsentina », et qui signifie « constantine », cette dernière est une ville d'Algérie.

Le nom *Qsentena* dérive du l'empereur Constantin I<sup>er</sup>.

<http://elboidhsidcheikh.alafdal.net/t563-topic>

- **Barraniyet *tlemsan* (*baraniya tlemsan*)**

*Tlemsan* est d'origine berbère, c'est un mot composé de lexèmes lexicaux :

*Tili* et *imsan*, dont *tili* signifie « ombre », et *imsan* qui vient de la racine *ms* qui signifie selon Dallet « Etre effacé ». (Dallet, 1982, p.519).

- d. **La base *Meloukhiya***

*Meloukhiya* est un mot d'origine turque qui signifie «gombo ». (Ben Cheneb, 1922, p.82).

- ***Meloukhiya betoum* (*mluxiya betum*)**

*Toum* signifie selon Reig «ail». (Reig, 2013, p.81).

- ***Meloukhiya chtetha* (*mluxiya ctetha*)**

*Chtetha* (voir page 37).

- e. **La base *Loubya***

*Loubya* est la forme dialectale de « fassolia » et qui signifie « haricot ».

On a relevé quatre noms propres de plats avec la base « loubya ».

- ***Loubya bel khorchef* (*lubyba bel xurcef*)**

*Khorchef* est un terme arabe signifiant « artichauts ». (Reig, 2013, p.172).

- ***Loubya bayda chtetha* (*lubyba bayda ctetha*)**

*Bayda* (voir page 38).

*Chtetha* (voir page 37).

- ***Loubya khadra marqa (lubya xadra marka)***

*Khadra* est la forme dialectale « khadraa » signifiant « verte ».

*Marqa* (voir page 38).

- ***Loubya khadra belkhel (lubya xadra belxel)***

*Khadra* (déjà expliqué).

*Khel* (voir page 37).

#### **f. La base *Qarra***

La base *Qaraa* est répétée trois (03) fois dans notre corpus

*Qarâa* est la forme dialectale de « Qaraa » qui signifie « courge » en français. (Reig, 2013, p.119).

- ***Qarâa bel khel (karΣa bel xel)***

*Khel* (voir page 37).

- ***Qarâa belham (karΣa belḥam)***

*Lham* est la forme dialectale de *Lahm* qui signifie « viande ». (Reig, 2013, p.784).

- ***Qarâat el bey (qarΣet lbey)***

Le premier composant de ce nom de plat qui est « bey » est d'origine turque et signifie selon Ouerdia Yermèche « gouverneur de province et général d'armée ». (Yermèche, 2008, p.57).

#### **g. La base *Felfel***

La base *Felfel* de la forme dialectale « folfol » qui signifie « poivrons ». (Reig, 2013, p.510). Qui est un légume vert.

- ***Felfel betomatich (felfel betumatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Felfel bezit zitoune (felfel bezit zitun)***

*Zit* est un mot arabe signifiant « huile ». (Reig, 2013, p.277).

*Zitoun* est la forme dialectale de « zaytoun » et qui signifie « olive ». (Reig, 2013, p.277). L'olive est le fruit de l'olivier, un arbre fruitier.

#### h. **La base *Djelbana***

La base *Djelbana* est déjà expliquée (voir page 37).

- ***Djelbana bel kefta (jelbana el kefta)***

*Kefta* est d'origine turque « *kèfta*. Boulettes de viande frite ; t. p kouftè, même sens. Sorte de pâte obtenue avec de la semoule cuite dans un jus de raisin réduit à moitié par cuisson ; le plus souvent. On enfle des amandes que l'on trempe plusieurs fois dans cette pâte encore peu consistante ; et qui séchée au soleil, permet d'obtenir des bâtons semblables à des cierges de cinq à six centimètres de diamètres ; *kioufter* « tarte épaisse dans laquelle entrent du moût de raisin et des pruneaux ». (Ben Cheneb, 1922, p.75).

- ***Djelbana belham (jelbana belham)***

*Lham* (voir page 40).

- ***Djelbana bel qarnoun (jelbana bel karnun)***

*Qarnoun* (voir page 73).

- ***Djelbana yebsa bel kemmoun (jelbana yebsa bel kmun)***

*Yebsa* est la forme féminine de *Yabess*, un mot d'origine arabe qui signifie « coriace, dur ». (Reig, 2013, p.799).

*Kemmoun* dérive du mot français « cumin ». (Reig, 2013, p.594).

#### i. **La base *Khourchef***

La base « *khourchef* » répétée deux fois, est un terme arabe signifiant « artichauts ». (Reig, 2013, p.172).

- ***Khourchef bel kefta (xurcef bel kefta)***

*Kefta* (voir page 41).

- ***Khourchef belim (xurcef belim)***

*Lim* est une sorte de fruit qui appartient aux agrumes.

**j. La base *chlada***

Le mot *chlada* est d'origine turque qui signifie « slâta (constantine). Salade ; salata, de l'ital. *Inslata*, tandis que l'ital. *Celata* a donné *chelada* à Alger ». (Ben Cheneb, 1922, p.55).

- ***Chlada bandjer (clada banjer)***

A l'instar de la base « *chlada* » qui est d'origine turque « *bandjar* » aussi y appartient à la même origine. *Bandjar* signifie alors « bângâr. Betterave ; t. p. *pandjar* ». (Cheneb, 1922, p.19).

- ***Chlada felfel (clada felfel)***

*Felfel* (voir page 40).

**k. La base *kromb***

*Kromb* est la forme dialectale de « *karnab* » qui signifie « chou ». (Reig, 2013, p.579).

- ***Krombet mâamer (krumbet mΣamer)***

*Maamer* provient de la racine berbère *Σmr* qui signifie « remplir ». (Dallet, 1982, p.991).

- ***Kromb marqa hamra (krumb marka ḥamra)***

*Marqa* et *hamra* (voir page 38).

**l. La base *Zrodiya***

*Zrodiya* est la base de quatre noms ci-dessous, elle est la forme dialectale de « *djazar* » qui signifie « carotte ». (Dallet, 1982, p.956). Ce dernier est un légume.

Les composants de la base *Zrodiya* sont comme suivants :

- ***Zrodiya bel bizi (zrudiya bel bizi)*** :

*Bizi* « les (petits pois) (*Pisum sativum*) sont designes par le mot *bizi* (sud), *biži* (Žeian), emprunte au venitien *biso, bisi* (Boerio, 83; it. *pisello*) ».

*Bizi est un mot italien emprunté par les ist-roumain du sud. Ces derniers sont un des groupes roumanophones qui ont migré vers l'ouest au Moyen Âge depuis l'aire de répartition des Roumains.*

*file:///C:/Users/pc/Downloads/Elements\_URN-NBN-SI-DOC-YMEU1LWW%20(1).pdf*

- ***Zrodiya bel kemmoun (zrudiya bel kemun)***

*Kemmoun (voir page 41).*

- ***Zrodiya hlowa (zrudiya hluwa)***

*Hlowa est le féminin de holw*

*Lahlou est la forme dialectale de Holw qui signifie « sucré, doux ». (Reig, 2013, p. 656).*

- ***Zrodiya mchermla (zrudiya mcermla)***

#### **Autres**

- ***Aâdes bel besla (Σdes bel besla)***

*Aâdes est un terme arabe signifiant « lentilles ». (Reig, 2013, p.421).*

*Bessla est singulier de «bsel » signifiant «oignon». (Reig, 2013, p.47).*

- ***Bsel betomatich (bsel betomatic)***

*Bsel est terme arabe qui désigne « oignon ». (Reig, 2013, p.47).*

*Tomatich (voir page 38).*

- ***Dalya maamra beroz (dalya mΣemra bezuz)***

*Dalya est mot arabe désignant « cep de vigne ». (Reig, 2013, p.209).*

*Roz est la forme dialectale de « Aroz » qui signifie « riz ». (Ben Sedira, 1910, p.588).*

*Le riz est une céréale de la famille des pocacées.*

*Maamra (voir page 42).*

*Ce plat est une forme de feuilles de vignes farcies avec du riz cuite dans une sauce.*

- ***Mchimcha mâamra (mcimca mΣamra)***

Il se pourrait que *Mchimcha* figure dans le parlé algérien pour désigner « nêfles ».

- ***Khyar betomatich (xyar betomatic)***

*Khyar* est mot arabe qui signifie «concombre». (Reig, 2013, p.193).

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Khoubiz (xubiz)***

*Khoubiz* signifie « mauve ».

Le plat se prépare à base de mauve, de légumes et d'herbes (pommes de terre, navets, coriandre....)

- ***Foul mbakher (ful mbaxer)***

*Foul* est un mot arabe qui signifie « fèves ».

*Mbakher* est un mot arabe qui dérive de la racine *bxr* qui signifie « évaporer, vaporiser ». (Reig, 2013, p.34).

Ce plat s'agit de fèves cuits à la vapeur et saupoudrez avec du sel, du cumin et du persil au moment de servir.

- ***Brouklou maqli (bruklu makli)***

*Brouklou*, chou fleur, de l'italien *broccolo*, plante de la même espèce mais dont les inflorescences sont de couleur verte, de l'italien *brocco* au sens de bourgeon, pousse; lui-même du latin *broccus/brochus* au sens de proéminent, saillant. Même étymologie que des mots comme le français « broche » ou l'anglais « brocade ».

[http://qamus-tunsi.blogspot.com/2016/03/blog-post\\_16.html](http://qamus-tunsi.blogspot.com/2016/03/blog-post_16.html)

- ***Sebnakh bezitoun (sebnax bezitun)***

*Sebnakh* est la forme dialectale « sabanikh » qui possède le sens « d'épinards ». (Reig, 2013, p.282).

*Zitoun* (voir page 41).

Ce plat est à base d'épinards cuite dans une sauce qui contient des olives, d'où vient son appellation.

- ***Timbessalt (timbesalt)***

Dans ce nom on relève la racine d'origine arabe *bsl* qui signifie d'après Dallet « oignon ». (Dallet, 1982, p.54). Ce plat se prépare à base d'oignon qui fut l'ingrédient principale.

- ***Zitoun maâmer (zitun mΣemer)***

*Zitoun* (voir page 41).

*Maâmer* (voir page 42).

- ***Ros bratel (rus bratel)***

Il se pourrait que *Ros bratel* soit un terme qui figure dans le parler algérien pour désigner les « fèves ».

### 1.1.2. Les bases relatives à la viande

#### a. La base *Djedj*

La base *Djedj* est attestée sept fois dans notre corpus.

*Djedj* vient de la forme dialectale *dadjedj* qui signifie « poulet ». (Reig, 2013, p.196).

C'est-à-dire que le Bourek est fourré avec du poulet.

Les composants de la base *Djedj* se sont :

- ***Djedj bel qasbour (jej bel kasbur)***

*Qasbour* de la forme dialectale « kasbara » qui signifie « coriandre » en français. La coriandre est une plante aromatique.

<http://dictionnaire.reverso.net/francais-arabe/coriandre>

- ***Djedj bel fefel (jej bel fefel)***

*Fefel* (voir page 40).

***Djedj bezitoun (jej bezitun)***

*Zitoun* (voir page 41).

- ***Djedj mechoui (jej mecwi)***

*Mechwi* de la racine arabe chw qui signifie « griller, rôtir, cuire sur le gril ». (Reig, 2013, p.347). Et dont le nom *Mechwi* veut dire « cuit, rôti, grillé ». (Reig, 2013, p.347).

- ***Djedj mefewwer (jej mefewer)***

*Mfewwer* dérive de la racine arabe fwr qui signifie « produire de la vapeur, cuire à la vapeur, faire bouillir ». (Reig, 2013, p.513).

- ***Djedj maamer beroz (jej mΣemer beruz)***

*Maamer* (voir page 42).

*Roz* (voir page 44).

***Djedj lehend bezitoun (jej lehend bezitun)***

*Lehend* dérive de la version en vieux persan, « hindu », du mot sanskrit « Sindhu », l'appellation du fleuve Indus en sanskrit.

<http://www.startimes.com/?t=27054833>

*Zitoun* (voir page 41).

## **b. La base *Djeghelelou***

La base *Djedhelelou* est la forme dialectale de « halazoune » qui signifie « escargot ». (Ben Sedira, 1910, p.195).

- ***Djeghelelou betomatich (jeylelu betomatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Djeghelelou bezâater (jeylelu bezΣter)***

*Zâater* signifie « thym, serpolet ». (Reig, 2013, p.270).

## **c. La base *Kebda***

*Kebda* est un mot arabe, c'est aussi la forme dialectale du mot «kabid», qui signifie «foie». (Reig, 2013, p.570).

La base *kebda* est répétée trois fois dans notre corpus



- ***Kebda bel bsel (kebda bel bsel)***

*Bsel* (voir page 43).

- ***Kebda betomatich (kebda betomatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Kebda mcharmila (kebda mcarmila)***

*Mcharmila* (voir page 36).

#### **d. La base *kefta***

*Kefta* (voir page 41).

La base *kefta* est attestée cinq(05) fois dans notre corpus.

- ***Kefta bel beid (kefta bel bid)***

*Beid* est la forme dialectale « bayd » qui signifie « œufs ». (Ben Sedira, 1910, p.422).

- ***Kefta betomatich (kefta betomatic)***

*Tomatich* (voir page38)

- ***Kefta bel karwiya (kefta bel karwiya)***

*Karwiya* dérive du mot anglais «caraway», qui signifie «carvi», qui est un épice.

<http://medecine.savoir.fr/le-carvi-carum-carvi-l-proprietes-medicinales/>

- ***Kefta mechwiya (kefta mecwiya)***

*Mechwiya* est la forme féminine du *Mechwi* dont on relève la racine arabe **chw** qui signifie « griller, rôtir, cuir sur le gril », et dont le nom *Mechwi* veut dire « cuit, rôti, grillé ». (Reig, 2013, p.347).

- ***Kefta bel khel (kefta bel xel)***

*Khel* (voir page37).

#### **e. La base *Lham***

*Lham* (voir page 40).

Il a été relevé un nombre de huit noms propres de plats à base de *Lham*.

Les composants de la base *Lham* sont les suivants :

- ***Lham bel âayn (lḥam bel Σayn)***

*Aayn* est la forme dialectale de « berqouq » qui signifie « prune ». (Ben Sedira, 1910, p.522).

- ***Lham bel khoukh (lḥam bel xux)***

*Khoukh* est la forme dialectale de « khawkh » qui signifie « pêche ». (Reig, 2013, p.91).

- ***Lham bel qastel (lḥam bel kastel)***

*Qastel* signifie « châtaigne ». (Reig, 2013, p.536).

- ***Lham besferdjel (lḥam besferjel)***

*Sferdejl* signifie « coigns ». (Reig, 2013, p.295). Un fruit cognassier qui est un arbre fruitier originaire du Moyen Orient.

- ***Lham beteffah (lḥam betefah)***

*Teffah* est la forme dialectale de « toffah » qui signifie « pomme ». (Reig, 2013, p.68).  
Un fruit comestible à pépins d'un goût sucré ou acidulé selon les variétés.

- ***Lham bezbib (lḥam bezbib)***

*Zebib* signifie « raisins secs ». (Reig, 2013, p.267).

- ***Lham tarf (lḥam tarf)***

*Tarf* signifie « morceau ». (Ben Sedira, 191, p.393).

Donc *Lham tarf* signifie « morceau de viande ».

- ***Lham lahlou bel aayn (lḥam laḥlu bel Σyn)***

*Lahlou* (voir page 43).

*Aayn* (voir page 48).

#### **f. La base *Metewwem***

*Metewwem* dérive du mot arabe « toum » . (voir page 39).

##### ***Metewwem marqa bayda (metwem marka bayda)***

*Marqa* (voir page 38).

*Bayda* (voir page 38).

- ***Metewwem marqa hamra (metwem marka hamra)***

*Marqa* (voir page 38).

*Hamra* (voir page 39).

- ***Metewwma belsân (metewma belsan)***

*Lsan* est la forme dialectale du mot arabe « lisan » et qui signifie « langue ». (Reig, 2013, p.614).

#### **g. La base *Mokh***

*Mokh* est terme arabe signifiant «cerveau, cervelle, moelle ». (Reig, 2013, p.648).

- ***Mokh betomatic (mux betomatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Mokh chikh (mux cix)***

*Chikh* est aussi un terme arabe signifiant « vieux, vieillard, vénérable, sénateur, sage ». (Reig, 2013, p.348).

#### **h. La base *Gnina***

*Gnina* est la forme dialectale de « arnab » signifiant « lapin ». (Ben Sedira, 1910, p.343).

- ***Gnina bel fougâa (gnina bel fugaΣ)***

*Fougâa* est la forme dialectle de « fitr » signifiant «champignon ». (Ben Sedira, 1910, p.85).

- ***Gnina chetetha (gnina ctetha)***

*Chetetha* (voir page 37).

#### **i. La base Sardine**

*Sardine* est un mot français qui signifie « poisson ». Ce dernier est poisson de mer du genre alose, semblable au hareng, mais plus petit. Bourek sardine s'agit de sardine ouverte, farcie et frite, ce dernier fut appelé par ce nom vu sa ressemblance aux différentes formes de boureks précédentes.

- ***Sardine bel bessla (sardine bel bsessla)***

*Bessla* (voir page 43).

- ***Sardine mechwiya (sardine mecwiya)***

*Mechwiya* (voir page 48).

- ***Sardine maqli (sardine maqli)***

*Maqli* est un mot arabe qui dérive de la racine *ql* signifiant « frire, faire frire, faire sauter, faire sauter (dans la poêle ». (Reig, 2013, p.554).

Quant à *Maqli*, signifie selon Reig « Frit ».

#### **Autres**

- ***Raya betomatich (raya betomatic)***

Il se pourrait que le mot *Raya* vient du mot français « raie » qui est un poisson.

Ce plat est une sorte de ratatouille préparé à base d'oignons et de tomate.

- ***Hdjel bezbib (hjel bezbib)***

*Hdjel* est un mot arabe signifiant « perdreau, perdrix ». (Reig, 2013, p.119).

*Zebib* (voir page 49).

- ***Mernouz maqli (mrnuz makli)***

Il se pourrait que *Mernouz* figure dans le parlé algérien pour désigner « le merlan ».

*Maqli* (voir page 50).

- ***Kabbama (kabama)***

Kabbama est un nom d'origine turque, qui figure dans le parlé algérien qui possède le sens suivant « ragout de mouton avec l'ail et le vinaigre ; qapama « viande cuite à l'étuvée ». (Ben Cheneb, 1922, p.67).

Ce plat s'agit de morceaux de viande cuits dans une sauce à base de tomates fraîches et un ensemble d'épices.

- ***Lâadjel bezitoun (laΣjel bezitun)***

*Lâadjel* est un mot arabe signifiant «veau ». (Reig, 2013, p.418).

*Zitoun* (voir page 41).

- ***Delâa mhamra (delΣa mhamra)***

*Delâa* est la forme féminine du «del3».

*Delâa* signifie « côte ». (Reig, 2013, p.383).

*Mhamra* (voir page 38).

- ***Sedour djejd (sedur jej)***

*Sedour* est un terme arabe, le pluriel de « sadr », ce dernier signifie selon Reig « cœur, poitrine ». (Reig, 2013, p.354).

*Djedj* (voir page 45).

Ce plat s'agit d'un gratin de poitrines de poulet et des œufs.

- ***Qamrône mechoui (kamrun mecwi)***

*Qamrône* est la forme dialectale de « djambari » qui signifie « crevettes » en français.

*Mechoui* (voir page 48).

- ***Hout el koucha (ħut lkuca)***

*Hout* est un mot arabe qui signifie « poisson, baleine, cétacé ». (Reig, 2013, p.157).

- ***Tône chetetha (tune ctetha)***

*Tône* dérive du mot français « thon » et qui est une sorte de poisson blanc.

*Koucha* (voir page 38).

- ***Lsân mekhfi (lsan mexfi)***

*Lsân* est un mot arabe qui désigne « langue ». (Reig, 2013, p.614).

*Mekhfi* vient de la racine *khf* et qui signifie « cacher, déssimuler ». (Reig, 2013, p.183).

### 1.1.3. Les bases relatives aux céréales

#### a. La base *Roz*

*Roz* (voir page 44).

Il été relevé quatre noms propres de plats débutant par la base *roz*.

- ***Roz belham (ruz belħam)***

*Lham* (voir page 40).

- ***Roz mfewwer (ruz mfewer)***

*Mfewwer* (voir page 46).

- ***Roz bel khodra (ruz bel xudra)***

*Khodra* est mot arabe qui signifie « verdure, légume ». (Reig, 2013, p.172).

- ***Roz bel qamrone (ruz bel kamrun)***

*Qamrone* (voir page 52).

#### b. La base *Tchich*

*Tchich* est un mot utilisé dans le parlé algérien pour désigner le «bourghoul» qui est d'origine turque qui signifie « blé bouilli, séché et mondé avec lequel on fait de la soupe ». (Cheneb, 1922, p.20).

- ***Tchicha bezâater (cica bezaΣter)***

*Zâater* (voir page 40).

- ***Tchich el qamh (tcic lkamḥ)***

*Qamh* est un terme arabe qui signifie «blé ». (Reig, 2013, p.545).

### **Autres**

- ***El bessara (lebesara)***

(El : article défini).

*Bessara* est un mot arabe qui dérive du mot berbère «abissar» qui signifie selon Dallet «purée liquide de fèves ou de pois secs (accompagne le couscous)». (Dallet, 1982, p.54).

- ***El fwila (lefwila)***

(L'article défini : el)

*Fwila* est la forme féminine et le diminutif du vocable « foul ».

Ce plat se prépare à base de fèves, du citron et d'autres ingrédients (persil, cumin, poivre) cuites sur un feu doux.

- ***Medechcha (medeca)***

*Medechcha* est un nom qui dérive du *tchicha*

### **1-1-4-Autres**

- ***Yahni bel djedj (yahni bel jej)***

Il se pourrait que *Yahni* soit un terme turc qui signifie « ragoût ».

- ***Mdjebna (mjbna)***

De la forme dialectale *jobn* qui signifie « fromage ». (Reig, 2013, p.83).

Ce plat est préparé La base fromage qui est l'ingrédient principale, mélanger avec de la viande hachée, des œufs et de la chapelure jusqu'à l'obtention d'un mélange assez léger, le mettre dans un plat au four et laisser cuire et dorer.

- ***Ouchou tinni (ucu tini)***

*Ouchou tinni* est un plat préparé au sud d'Algérie, et dont *ouchou* signifie « couscous », et *tinni* signifie « dattes ».

## 1.2- Les noms relatifs à la méthode de la préparation de plat

### a. La base *Berkoukes*

Le mot *Berkoukes* qui est d'origine berbère dérive de la même racine que *kesksu* qui est le pluriel de *kseksuten* (couscous), *seksek* « cribler (nettoyer avec un crible) ». *Kesksu* « coscous » *skeskes* « rouler le couscous ».

*Berkukec* : (ber, préfixe augmentatif + *kukec* « couscous » « couscous à gros grain ». (Haddadou, 2006-2007, p.192).

Il s'agit de petits plombs préparé à base de grosse semoule, qui servent à la préparation de plusieurs soupes.

La base *Berkoukes* figure dans cinq(05) noms propres de l'ensemble de notre corpus.

- ***Berkoukes bel helib***

*Helib* signifie « lait ». (Reig, 2013, p.149).

- ***Berkoukes bel qaddid (berkukes bel kadid)***

*Qaddid* est un mot arabe qui provient de la racine *qdd* et qui signifie selon Reig « salé, séché de la viande ». (Reig, 2013, p.524).

Et dont le mot *Qaddid* signifie « viande coupée en lanières et sécher » (Reig, 2013, p.524).

- ***Berkoukes bel khodra (berkukes bel xudra)***

*Khodra* (voir page 53).

- ***Berkoukes beloubiya el kahla (berkukes belubiya lekaħla)***



*Loubiya* (voir page 48).

Il se pourrait que *Kahla* soit un terme utilisé dans le parlé algérien pour désigner la couleur « noir ».

**b. La base *Bouzellouf***

De la base *Bouzellouf* on relève la particule *Bu qui* « n'est pas d'origine arabe et n'est pas issu de l'arabe *abu*, “ père”, comme on se l'entend souvent dire », mais c'est une particule berbère communiquant « la possession ».

On relève la racine *zlf* qui signifie « grillé », et dont le nom *Bouzellouf* signifie « tête et pieds de mouton grillés ». (Dallet, 1982, p.943).

- ***Bouzellouf bel mermez (buzeluf bel mermez)***

*Mermez* est un mot d'origine arabe significatif « épis d'orge ».

Les épis d'orge se récoltent avant qu'ils prennent une couleur jaune.

- ***Bouzellouf chetetha (buzeluf ctetha)***

*Chetetha* (voir page 37).

- ***Bouzellouf loubya (buzeluf lubya)***

*Loubya* (voir page 39).

- ***Bouzellouf marqa (buzeluf marka)***

*Marqa* (voir page 38).

- ***Bouzellouf mefewwer (muzeluf mefewer)***

*Mfewwer* (voir page 46).

**c. La base *Chakhchoukha***

*Chakhchoukha* est un nom berbère qui dérive de la racine *cxcx* qui signifie « être à son point le plus chaud, brûler, rôtir. // Faire tremper dans ; faire macérer ou cuir dans ». (Dallet, 1982, p.119).

- ***Chakhchoukhet dfer***

*Dfer* est un nom arabe qui signifie « ongle ». (Reig, 2013, p.409).

- **Chakhchoukhet besakra**

*Besakra* est un nom arabe qui désigne une ville algérienne capitale des Monts Zab (Zibans). Elle est la reine des Zibans (Arrous-ezzibane) et la porte du désert. Elle était connue durant la période romaine, sous l'appellation de *Vescera* signifiant « escale ou carrefour d'échanges commerciaux ».

<http://eden-algerie.com/biskra/historique.htm>

**d. La base Dolma**

Il a été relevé un nombre de quinze noms propres de plats traditionnels à base de *Dolma* qui est un nom d'origine turque, qui signifie « dolma. Boulettes de viande hachée mêlée avec du riz ; farce ; dolma, même sens ». (Ben Cheneb, 1922, p.42).

- ***Dolma bayd (dulma bayd)***

*Bayd* (voir page 47).

- ***Dolma chlada (dulma clada)***

*Chlada* (voir page 42).

- ***Dolma dalya (dulma dalya)***

*Dalya* (voir page 43.).

- ***Dolma khorchef (dulma xurcef)***

*Khorchef* (voir page 42).

- ***Dolma masrân (dulma masran)***

*Masrân* est un mot d'origine arabe signifiant « intestin de mouton ».

<https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/>

- ***Dolma qarâa (dulma karΣa)***

*Qarra* (voir page 40).

- ***Dolma sardine (dulma sardine)***

*Sardine* (voir page 50).

- ***Dolma tomatiche (dulma tumatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Dolma qarnoun bel batata (dulma karnun bel batata)***

*Qarnoun* (voir page 37). *Batata* (voir page 38).

- ***Dolma krombet belham (dulma krumbet belham)***

*Krombet* (voir page 42).

- ***Dolma krombet beroz (dulma krumbet beruz)***

*Krombet* (voir page 42). *Roz* (voir page 44).

- ***Dolma qaraa fel koucha (dulma karΣa fel kuca)***

*Qarra* (voir page 40). *Koucha* (voir page 38).

- ***Dolma qarnoun marqa bayda (dulma karnun marka bayda)***

*Qarnoun* (voir page 37). *Marqa* (voir page 38). *Bayda* (voir page 38).

- ***Dolma qarnoun marqa hamra (dulma karnun marka hamra)***

- ***Dolma masrân maa el khodra (dulma masran maa lxudra)***

*Masrân* est un mot d'origine arabe signifiant « intestin de mouton ».

<https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/>

#### **e. La base *Osbane***

La base *Osbane* vient de la racine arabe  $\Sigma sb$  qui signifie selon Reig « empoigner, saisir à pleine mains, courber, serrer, panser ». (Reig, 2013, p.434).

Le plat fut appelé ainsi vu sa méthode de préparation.

- ***Osbane ( $\Sigma sbane$ )***

- ***Ösbane marqa (Σusbane marka)***

Le plat *Osbane* s'agit de panse farcie avec du riz et des tripes de moutons, ensuite cousu puis cuites dans une sauce rouge.

#### **f. La base *Khalota***

De la racine *xlt* qui signifie « brassage, confusion, combinaison, mélange, mixage, incorporation ». (Reig, 2013, p.186).

- ***Khalota (xaluta)***
- ***Khalouta belham (xaluta belham)***

Ce plat est un mélange de plusieurs légumes (haricots verts, aubergines, pommes de terre, courgettes, tomates, fèves sèches, oignons) cuitent dans une sauce.

#### **g. La racine *sf***

*Seffa* est un terme qui dérive de la racine *sf* et qui désigne « tamiser, passer au tamis, cribler ». (Dallet, 2013, p.187).

- ***Seffa bel djedj (sefa bel jej)***

*Djedj* (voir page 45).

- ***Seffa bezbib (sefa bezbib)***

*Zbib* (voir page 49).

- ***Mesfouf bel djelbana (mesfuf bel jelbana)***

*Djelbana* (voir page 41).

- ***Mesfouf qsentena (mesfus ksentena)***

*Mesfouf* est terme d'origine berbère, dont on relève la racine *sf* qui signifie désigne « tamiser, passer au tamis, cribler ». (Dallet, 1982, p.187).

*Mesfouf bel djelbana* est *mesfouf qsentena* sont tout les deux du couscous, le premier est mélangé de petites pois tandis que le deuxième est un couscous sucré mélangé avec des noix et des dattes.

## **h. La base *Tbahedj***

- ***Tbahedj bel ham (tbaḥej belḥam)***
- ***Tbahedj bel djedj (tbaḥej jej)***

*Tbahedj* vient de la racine arabe *tbhj* et qui signifie « faire frire la viande ».

[http:// www.maajim.com/](http://www.maajim.com/) dictionnary

## **Autres**

- ***Bin narin (bin narin)***

Ce nom de plat est d'origine arabe qui se compose de deux lexèmes, lexème grammatical qui est *bin* et qui signifie « entre ». (Reig, 2013, p.69). Et d'un autre lexème lexical *nar* qui signifie « feu ».

Autrefois, lorsque la cuisson au four n'existait pas, on dorait les aliments entre Deux feux.

- ***Dfina (dfina)***

De la racine arabe *dfn* qui signifie « cacher, enfouir, mettre en terre » (Reig, 2013, p.206). C'est un plat traditionnel de la cuisine juive du Maghreb, il est consommé lors de la *Seouda Shenit*, le deuxième repas du chabbat, qui a lieu le samedi vers midi. Le nom de plat est relatif au mode de cuisson, qui se faisait historiquement dans un trou creusé à même le sol ou dans les fours en terre des boulangers.

- ***El mfewwer (lemfewer)***

*El mefewwer* dérive de la racine arabe *fwr* qui signifie « produire de la vapeur, cuir à la vapeur, faire bouillir ». (Reig, 2013, p.513).

- ***El makhzouna (lemxzuna)***

Dans ce nom on relève la racine d'origine arabe *xzn*, qui signifie « emmagasiner, engranger, entreposer, stocker ». (Reig, 2013, p.174)

Ce plat est composé de deux principaux ingrédients qui sont : la viande et les épinards, ces derniers sont cuits dans une sauce réduite préparé avec de la viande de mouton et les pois chiches.

- ***El medgoug (lemdkuk)***

*Medgoug* est un adjectif arabe qui dérive de la racine arabe *dq* et qui signifie « battement, concassage, écrasement, moulure ». (Reig, 2013, p.206).

L'appellation de ce plat est liée à l'écrasement de la viande. Par la suite, El medgoug s'agit d'un plat de viande hachée farcie avec un œuf.

- ***Mchelwech (mcelwec)***

Ce nom figure dans le parlé algérien, dérivé de la racine *clwc* qui signifie « arroser ».

Ce plat s'agit de crêpes arrosées avec de l'eau de fleur d'oranger et saupoudrées d'amandes et du sucre glace

- ***Mechwi (mecwi)***

De la racine arabe *chw* qui signifie « griller, rôtir, cuir sur le gril », et dont le nom *Mechwi* veut dire « cuit, rôti, grillé ».

Le mechwi est un mouton ou un agneau entier rôti à la broche, sur les braises d'un feu de bois.

- ***Boumarin (bunarin)***

*Bou* : particule arabe.

*Narin* est le pluriel de *Nar* qui signifie « feu ».

Il s'agit d'omelette de pommes de terre et viande. Autrefois, lorsque la cuisson au four n'existait pas, on dorait les viandes entre Deux feux.

- ***Mbattane (mbattene)***

De la racine arabe *btn* signifiant « daller, paver, recouvrir, tapisser, doubler » (Reig, 2013, p.49). Et dont le mot *mbattene* signifie « caché, couvert, dallé, doublé, tapissé, pavé ». (Reig, 2013, p.49).

Ce plat est une sorte de petites galettes de viande hachée, former en petites boules, rouler dans la farine, cuitent dans une friture chaude et accompagné d'une sauce.

- ***Melfouf (melfuf)***

On relève la racine arabe *lff* qui veut dire « draper, enrouler » et dont le mot (melfouf) signifiait « emballé, embobiné, empaqueté, enroulé, enveloppé, roulé ». (Reig, 2013, p.618).

Ce plat est une sorte de brochette de foie, la viande sera coupée en petits morceaux, salés et assaisonnés avec du poivre noir et du cumin puis enveloppés de crépine et grillés sur la braise.

- ***Mhadjeb (mḥajeb)***

Dans ce nom nous relevons la racine d'origine arabe *hjb* qui veut dire « cacher, éclipser, empêcher de voir, faire écran ». (Reig, 2013, p.118).

Ce plat est une sorte de crêpes carrés réalisés avec une pâte souple, cette dernière sera divisée en plusieurs boules, formées en feuilles puis pliées en trois afin d'obtenir un carré de pâte farci et enfin les cuire dans un plat en terre ou une fonte préalablement chauffée et légèrement huilée sur un feu de braise ou feu de gaz.

- ***Tchektchouka (cekcuka)***

Le nom du plat pourrait provenir de la langue punique : en effet, *shakshak* se retrouve en arabe tunisien, berbère et hébreu et veut dire « mélanger ». Le nom du plat en arabe dialectal du Maghreb serait emprunté au berbère. Il s'agit d'une sorte de ratatouille ou poêlée de poivrons ou de piments verts ou rouges, tomates, oignons et à laquelle s'ajoutent à la fin des œufs.

- ***Tifitine (tifatine)***

Le nom *Tifitine* provient de la racine berbère *ftt* qui signifie selon Dallet « couper en petits morceaux, émietter ». (Dallet, 1982, p.235).

Cette racine *ftt* figurant en arabe garde le même sens « briser, émietter, effriter, désagréger ». (Reig, 2013, p.486)

Ce plat s'agit de petites pâtes cuites à la vapeur puis plongé dans une sauce faites à base de viande, d'abricot et de dattes.

### 1.3- Les noms relatifs à la forme du plat

Les noms de plats qui ont une relation avec la forme c'est-à-dire l'appellation du plat est survenue à partir de sa forme.

#### a. La base *Bourek*

Le premier composant des noms de plats *Bourek* qui a été répété sept(07) fois dans le corpus, est selon Mohammed ben Cheneb « *bûrak*, coll.n, d'unité. Espece de petits pâtés faits de viande hachée et d'œufs durs coupés menu, enveloppés de pâte et frits ; *burèk* et *beurèk* « pâté, gâteau » voir W. Marçais, *Observ*, p .418. ». (Ben Cheneb,1922, p25).

Le mot *bourek* est d'origine turque, il s'agit d'un met très ancien, son étymologie renvoie à un mot persan, « *bûrak* » qui désigne tout mets réalisés avec la pâte « *yufka* ».

Le premier *Bourek* apparu prenait la forme d'une tarte.

Les composants de la base *Bourek* sont les suivants :

- ***Bourek bel djedj (burak bel jej)***

*Djedj* (voir page 45).

- ***Bourek bel batata (burak bel batata)***

*Batata* (voir page 38).

- ***Bourek bel djbene (burak bel djben)***

*Djebene* est la forme dialectale de mot arabe « *djobn* » qui signifie « fromage ». (Reig, 2013, p..p83). Il s'agit de *Bourek* fourré avec du fromage.

- ***Bourek bel âadjina (burak bel Σejina)***

*AAadjina* vient de la racine arabe *Σjn* qui signifie « brasser, écraser, malaxer, pétrir, palper ». (Reig, 2013, p.419).

Le mot *Σejina* signifie « pâte » (Reig, 2013, p.419). Cette dernière est une préparation alimentaire à base de farine délayée dans un liquide, destinée à la cuisson. Elle sert de



base à de nombreuses préparations culinaires salées, sucrées ou neutres. Dans ce cas, le Bourek est préparé avec une pâte maison.

- ***Bourek bedyoul (burak bedyul)***

*Dyoul* signifie feuilles de pâte destinées à la préparation des cigares, des tourtes et des bricks. Le nom *Dyoul* est opaque.

- ***Bourek betomatich (burak betomatic)***

*Tomatich* (voir page 38).

- ***Bourek sardine (burek sardine)***

*Sardine* est un mot français qui signifie « poisson ». Ce dernier est poisson de mer du genre alose, semblable au hareng, mais plus petit. Bourek sardine s'agit de sardine ouverte, farcie et frite, ce dernier fut appelé par ce nom vu sa ressemblance aux différentes formes de boureks précédentes.

## **b. La base *Torta***

*Torta* provient du mot français « tourte » qui désigne une espèce de pain commun de forme ronde, cette base est répétée trois(03) fois dans notre corpus.

- ***Torta bel âadjina (torta bel Σejina)***

*Aadjina* (voir page 63).

- ***Torta sabnakh (turta sabnax)***

*Sabnakh* est la forme dialectale de *sabanikh*, qui signifie « épinards ». (Reig, 2013, p.282). *Torta Sabnakh* est une tourte farcie avec des épinards.

- ***Torta bedyoul (turta bedyul)***

*Dyoul* (voir page 63).

## **c. La base *Chetetha***

*Chtetha* (voir page 37).

- ***Chtetha djedj (ctetha jej)***

*Djedj* (voir page 45).

- ***Chtetha qamrône (ctetha kamrun)***

*Qamrône* (voir page 52).

- ***Chtetha djedj bel beid (ctetha jej bel bid)***

*Beid* (voir page 47).

#### **d. La base *khbizat***

*Khbizat* de la racine arabe *xbz* qui veut dire « faire du pain ». (Reig, 2013, p.167).

*Khbizat* est une sorte de galette ou de petits pains, faite à base d'oignons, de viande, d'épices, et du persil.

- ***Khbizât bechermoula (xebizat becermula)***

Le mot *Chermoula* figure dans le parlé maghrébin, il dérive de la racine *Crml* qui signifie « couper, épicer ».

<https://ar.mo3jam.com/term/%D8%B4%D8%B1%D9%85%D9%84>

C'est une sauce utilisée dans la cuisine maghrébine préparé souvent à base de coriandre, cumin persil, ail, paprika, citron et huile d'olive, elle sert comme une marinade pour la viande, le poulet, et le poisson.

- ***Khbizât maadnous (xebizat mΣdnus)***

*Maadnous* est un mot d'origine turque « *maadnous. Persil ; ma'denos, ma'denoz, maïdenos, qu'une étymologie populaire turke fait venir de mî de nuvaz « agréable et bon pour l'estomac » ; grec mod baqdanûs et baqdûnis. Barbier de Meynard, suppl, donne, maghdanos qui dérive directement du grec ».* (Cheneb, 1922, p.81).

#### **e. La base *Kwirat***

*Kwirat* de la racine *kwr* qui signifie « enrouler, mettre en boule, rouler en spirales ». (Reig, 2013, p.59).

- ***Kwirat sardine (kwirat sardine)***

*Sardine* (voir page 50).

- ***Kwirat kromb (kwirat krumb)***

*Kromb* (voir page 42).

Ces deux plats sont une sorte de boulettes de sardine ou kromb, assaisonnée et cuites dans une sauce rouge.

**f. La base *Maqaroun***

Le terme *Maqaroun* dérive d'un mot italien dialectal, *macarone* (littéralement « pâte fine »), probablement d'origine grecque.

- ***Maqaroun bel djelbana (makarun bel jelbana)***

Djelbana dérive du mot berbère « jjelban » qui signifie « petits pois ». (Dallet, 1982, p. 367).

- ***Maqaroun ber tork (makarun ber tork)***

Le plat « maqaroun ber torck » des pâtes à la viande hachée et oeufs en omelette. Autrefois on préparer ces pâtes ber turk à la maison, c'est des pâtes un peu plus épaisse que le vermicelle

**Autres**

- ***Mechmachiya (mecmacia)***

Le nom *Mechmachiya* vient du mot arabe *Mechmach* qui signifie « abricot ». (Reig, 2013, p.649). Ceci est un fruit. C'est un plat à base de boulettes de viande hachée qui prennent la forme d'un abricot , cuites tout d'abord dans de l'eau bouillant, roulé dans une pâte , plonger dans une friture chaude puis arroser d'une sauce.

- ***Rechta (recta)***

Le mot *rechta* est d'origine persan « resta. Pâte coupée en losanges ou en rectangles pour faire de la soupe ; elle est aussi cuite à la vapeur et servie à la place du couscous ; rêchtè, richtè et érichté « fil, série ». (Cheneb, 1922, p.43).

Le mot proviendrait du persan *rista*, signifiant « fil » et communément utilisé pour désigner des pâtes, qui sont généralement cuites à la vapeur, accompagnées d'une sauce blanche avec des légumes et de la viande.

- ***Ftayer (ftayer)***

Ftayer est la forme dialectale arabe de (fatair) signifiant « crêpes, tartes, beignets, pâtés ». (Reig, 2013, p.504).

Ce plat est une sorte de crêpes pliées en porte-feuilles et cuites dans une poêle puis plongées dans une sauce blanche faite avec du poulet, du navet et de pois chiches.

- ***Brick (brik)***

Le mot *brick* vient « de brigantin qui était un petit navire à deux mâts et à voiles carrées. Le grand mât à l'arrière porta d'abord une voile livarde, puis au cours du XVIIIe siècle une voile aurique qui prit le nom du navire. On la surmontait de voiles carrées et le mât de misaine portait en général trois de ces dernières. La voile de civadière grée sous le beaupré se retrouve sur les bricks de 1809, avec une contre-civadière.

*Le premier brick anglais fut commandé à un chantier de l'Amirauté en 1779 (sources : National Maritime Museum, Greenwich)».*

[http://brick02.perso.infonie.fr/origine\\_du\\_brick.htm](http://brick02.perso.infonie.fr/origine_du_brick.htm)

Ce met est préparé à base des feuilles de bricks farcis soit avec des œufs ou bien de la viande.

- ***Dwidat bel djedj mhammer (dwidat bel jej mhamer)***

*Dwidat* est le diminutif de *Doud* qui est un mot arabe qui signifie selon Reig « ver de terre ». (Reig, 2013, p.212).

*Djedj* (voir page 45).

*Mhammer* dérive de la racine *Hmr* qui signifie « faire griller, rôtir la viande ». Et dont le nom *Mhammer* signifie « grillé, rôtir (la viande), fardé ». (Reig, 2013, p.152).

Ce plat est donc des petites pâtes qui prennent la forme des verres de terre, plongées dans une sauce blanche à base de pois chiches et du poulet.

## 1.4- Les noms relatifs à la texture de plat

### a. La base *Chorba*

La base *Chorba* est un nom d'origine turque qui signifie « sôrba et sorba. Soupe, potage ». (Ben Cheneb, 1922, p.53).

Le mot *Chorba* pourrait aussi dériver de la racine arabe *CRB* et qui signifie « boire ».

La chorba est une soupe d'origine turque, très consommée pendant le mois de ramadhan, elle se prépare à base de légumes, de poissons et de viande (rouge ou blanche).

La base chorba est répétée dans notre corpus sept (07) fois.

- ***Chorba bel hemam (corba bel ħemam)***

*Hamam* est un mot arabe qui signifie « pigeon ». (Reig, 2013, p.151).

- ***Chorba bel hout (corba bel ħut)***

*Hout* est un mot arabe qui signifie « poisson, baleine, cétacé ». (Reig, 2013, p.157).

- ***Chorba bahriya (curba baħriya)***

*Bahriya* de la racine arabe *bhr* qui signifie « mer ». (Reig, 2013, p.34).

*Chorba bahriya* se prépare avec des fruits de mer.

- ***Chorba bayda (curba bayda)***

*Bayda* est la forme dialectale du « abyad » qui signifie « blanc ». (Reig, 2013, p.62).

- ***Chorba aadess (curba Σdes)***

*Aades* un mot arabe qui signifie « lentilles ». (Reig, 2013, p.421).

- ***Chorba hamra (curba ħamra)***

*Hmar* est la forme dialectale du « *ahmar* » qui signifie « rouge ». (Ben Sedira, 1910, p.592).

- ***Chorba qamrône (curba kamrune)***

*Qamrone* (voir page 52).

## **b. La base *Hrira***

*Hrira* vient du mot arabe à la forme masculine *hrir* qui signifie « velours », il s'agit d'une soupe avec une texture épaisse. Pour Reig Daniel *Hrira* signifie « potage, soupe, bouillie ». (Reig, 2013, p.124).

*Hrira* est une soupe qui se prépare à base de viande, de légumes (carottes, courgette...), d'herbes (thyme sauvage, persil) et un ingrédient principale qui est le levain (une sorte de pâte qui se prépare la veille, elle est composé de farine, du citron et du vinaigre), ce dernier rend la soupe onctueuse et veloutée.

- ***Hrira bel khodra* (*ħrira bel khudra*)**
- *El khodra* signifie « verdure, légumes ». (Reig, 2013, p.172).
- ***Hrira bezaâter* (*ħrira bezâter*)**

*Zaâter* (voir page 47).

## **c. La base *Djari***

On relève dans le premier nom *Djari* la racine arabe *djr* signifie « courir ». Le *djari* est donc une soupe qui est souvent assimilée à la chorba, or la différence est qu'elle est plus liquide d'où son nom, elle est préparé à base de légumes, du riz ou des petites pâtes.

La base *Djari* est répétée quatre (04) fois dans notre corpus.

- ***Djari bel foul* (*jari bel ful*)**
- Foul* est un mot arabe signifiant « fèves ». (Reig, 2013, p.515).
- ***Djâri hmar* (*jari ħmar*)**
- Hmar* est la forme dialectale du « *ahmar* » qui signifie « rouge ». (Ben Sedira, 1910, p.592).
- ***Djâri mqatfa* (*jari mkatfa*)**

Il se pourrait que *Mqatfa* dérive de la racine berbère *qtf* qui signifie « couper en petits morceaux ».

- ***Djâri byad (jari byad)***

*Byad* est la forme dialectale du « abyad » qui signifie « blanc ». (Reig, 2013, p.62).

#### **d. La base *Marqa***

Nous avons relevé six (06) noms propres à base de *Marqa*.

- ***Marqa bel assel (marka bel Σsel)***

*Assel* c'est un mot arabe qui signifie « miel ». (Reig, 2013, p.443).

- ***Marqa beleft (marka beleft)***

*Left* c'est un mot arabe qui signifie « navet ». (Dallet, 1982, p.446).

- ***Marqa betomatich (marka betumatic)***

*Tomatich*. (Voir page 38)

- ***Marqa harra (marka ħara)***

*Harra* est le féminin de *harr* qui signifie « ardent, chaud, chaleureux ». (Reig, 2013, p.124).

- ***Marqa bsibsi hlowa (marka bsibsi ħluwa)***

*Bsibsi* : Le mot « bsibsi » désigne la courge dans les alentours de Tlemcen, proche de la « kabouya » qui est une autre variété de courges.

<http://www.lesjoyauxdesherazade.com/bsibsi-bel-lham-cuisine-algerienne/>

*Hlowa* est la forme féminine de *Hlow*.

*Hlou* est la forme dialectale de « holw » qui signifie « sucré, doux ». (Reig, 2013, p.656).

- ***Marqa harra bel djejdj (marka ħara bel jej)***

*Harra* est forme féminine de *harr* qui signifie « ardent, chaud, chaleureux ». (Reig, 2013, p.124).

*Djedj* (voir page 45).

#### e. La base *Maaqouda*

Dans ce nom on relève la racine arabe  $\Sigma kd$ , qui signifie « faire épaissir un liquide par la cuisson ». (Reig, 2013, p.443).

Ce plat est d'ailleurs préparé à base d'une purée de pomme de terre épaisse, d'où le nom de plat dérive.

Il a été relevé deux(02) noms avec la base *Maaqouda*.

- *Maaqouda (maΣkuda)*
- *Maaqouda fi el koucha (mΣkuda fi el kuca)*

*Fi* préposition arabe qui signifie « prép, à, dans, au ». (Reig, 2013, p.515).

*Koucha* est un terme d'origine turque, qui est selon Ouerdia Yermèche « cuisinière, boulangerie ». (Yermèche, 2008, p.56).

### 1.5- Les noms relatifs à divers choses

#### a. La base *Cassa*

- *Cassa moutchachou (kasa mutacu)*
- *Cassa moutchatchouu khobza (kasa mucacu xubza)*

Ce nom de plat est d'origine espagnole dont *Cassa* signifie « maison » et *moutchatchou* signifiant « jeune ».

L'appellation de ce plat n'a aucune relation avec le plat lui-même.

*Khobza* dérive de la racine arabe  $xbz$  qui veut dire « faire du pain ». (Reig, 2013, p.167).

#### b. La base *Chbah*

- *Chbah safra khobza (cebaḥ safra xubza)*
- *Chbah safra qsentiniya (cbaḥ safra ksentiniya)*



*Chbah* est un mot d'origine berbère dont la racine *cbh* signifiant selon Dallet « embellir, avantager ». (Dallet, 1982, p.73).

*Safra* est un terme qui figure dans le parlé égyptien dont le sens « table dressée/ servie ». (Reig, 2013, p.295).

*Chbah safra* est un plat qui embellit la table lors des cérémonies, des fêtes, et durant le mois sacré.

#### **c. La base *Mderbel***

- *Mderbel badendjel (mdarbal badenjel)*
- *Mderbel qaraa (mdarbal karΣa)*
- *Mderbel qarnoun (mdarbal karnun)*

Il se pourrait que *Mderbel* soit un mot d'origine arabe, qui dérive de la racine *drbl* signifiant « fripé ».

#### **d. La base *Taam***

*Taam* est un mot arabe qui signifie « aliment, manger, n.m (fam) ; mets, nourriture, repas ». (Reig, 2013, p.395).

- *Taam bel hchim (TΣam belħcim)*
- *Taam bel khliia (TΣam belxliΣ)*

*Hechim* figure dans le parler dialectal signifiant « viande confite ».

*Khliia* signifie « viande séchée ».

#### **e. La base *Tbiykha***

*Tbiykha* est un terme arabe qui vient de la racine *tbkh* signifiant « faire cuire, cuisiner, faire la cuisine ». (Reig, 2013, p.389). Et dont le nom complet *Tbiykha* signifie « plat cuisiné, préparation culinaire ». (Reig, 2013, p.389).

- *Tbiykha (tbyxa)*
- *Tbiykhet djazâyer (tbiyxet jazayer)*

Une étymologie rattache le nom Al-Djaza'ir aux « îles » qui faisaient face au port d'Alger à l'époque et qui furent rattaché à sa jetée actuelle ; en arabe Al-Djaza'ir, « les îles » en français (les îles de Mezghana). Le terme d'île pourrait selon des géographes musulmans du moyen âge désigner la côte fertile de l'actuel Algérie, coincée entre le vaste Sahara et le désert, apparaissant alors comme une île de vie, Al-Djaza'ir.

[www.algerie-dz.com/forums/archive/index.php/t-228571.html](http://www.algerie-dz.com/forums/archive/index.php/t-228571.html)

## Autres

- ***Boussou la tmesou qsentini (busu la tmesu ksentini)***

Ce nom propre de plat est d'origine arabe qui se traduit en français sous le nom « embrasse-le mais ne le touche pas constantinois ». L'appellation de ce plat

- ***Dar aami (dar Σami)***

Ce nom de plat d'origine arabe se traduit « la maison de mon oncle paternel » en français, semble ne pas avoir aucune relation avec le plat lui-même.

*Dar ami* est un plat traditionnel algérien délicieux à base de kefta et de sauce blanche.

- ***El bey w dayertou (lbey w dayertu)***

Le premier composant de ce nom de plat qui est « bey » est d'origine turque et signifie selon Ouerdia Yermèche « gouverneur de province et général d'armée ».

*W* à l'origine *wa* qui est une conjonction de coordination et qui signifie (et) en français. (Yermèche, 2008, p.58).

*Dayertou* est la forme dialectale de « diara ».

Ce plat est originaire de la casbah d'Alger et remonte à la régence d'Alger. Il s'agit d'un plat royal. Son nom signifie « le bey et sa cour », car le poulet représente le bey et les œufs son entourage. Les morceaux de poulet sont cuits dans une sauce blanche. En fin de cuisson, on casse des œufs entre deux morceaux de poulet et la cuisson se termine à petit feu dans un plat à tajine.

- ***Fwed el hadjala (fwed leḥajala)***

Le premier composant *Fwed* est un mot arabe qui signifie selon Reig « cœur. Fig, courage, vaillance ». (Reig, 2013, p.485).

- ***Qachabiyet saḥrawi (kacabiyat saḥrawi)***

Le premier composant *Qachabiyet* est un terme arabe qui signifie selon Reig « blouse, tunique de laine ». (Reig, 2013, p.538).

Le deuxième composant est un adjectif arabe qui désigne « désertique, saharien ». (Reig, 2013, p.353).

- ***Moumou fi hdjer mou (mumu fi ḥjer mu)***

*Moumou* figure dans le parlé algérien pour désigner « un bébé ».

*Hdjer* est un mot arabe qui signifie selon Reig « sein, giron ». (Reig, 2013, p.118).

- ***Khediwedj (xediwej)***

L'appellation de ce plat se réfère au nom d'une princesse nommée « Khediwedj ». Cette dernière admire ce met qui se prépare spécialement à son honneur. Il s'agit de ragoût en omelette.

- ***Yamma aawicha (yama Σwica)***

Le premier composant est d'origine berbère dont on relève la racine *ym* qui signifie selon Dallet « ma mère ». (Dallet, 1982, p.921).

Le deuxième composant *aawicha* est le diminutif du nom propre *Aicha*.

*Σica* vient de la racine  $\Sigma C$  d'origine arabe  $\Sigma Y C$  et signifie « vivre, faire vivre ». (Dallet, 1982, p.971).

- ***Karanita***

Ce nom du plat est d'origine espagnole, le mot *calentica* signifie « chaud ».

Il s'agit d'un plat populaire en forme de tarte à base de farine de pois chiches (sans gluten) que l'on retrouve pratiquement dans toutes les échoppes.

## 1.6- Les noms relatifs aux outils de la préparation du plat

### a. La base *Kesksou*

*Kesksou* est un terme d'origine berbère.

« Kseksu pl kseksuten « cousous » seksek “cribler (nettoyer avec un crible) »

Kesksesu : « couscous » skeskes « rouler le couscous », seksu p/id seksu « passoire pour faire cuire le cousous ». (Haddadou, 2006-2007, p.192).

- ***Kesksou bel djedj (kseksu bel jej)***

*Djedj* (voir page 45).

- ***Kesksou bel ôsbane (kseksu bel jej)***

*Osbane* (voir page 58).

- ***Kesksou bel foul (kseksu bel ful)***

*Foul* (voir page 69).

- ***Kesksou bel helib (kseksu bel hlib)***

- ***Kesksou bel hout (kseksu bel hut)***

*Hout* (voir page 67).

- ***Kseksou bel khodra (kseksu bel xudra)***

*Khodra* (voir page 53).

- ***Kseksou mâamer (kseksu mΣemer)***

*Maamer* (voir page 44).

- ***Kseksou el qbayel (kseksu el kbayel)***

*Qbayel* est un mot berbère qui dérive du mot arabe « qabail » qui signifie « tribu ». (Reig, 2013, p.520).

### Autres

- ***Tandjiya (tanjiya)***

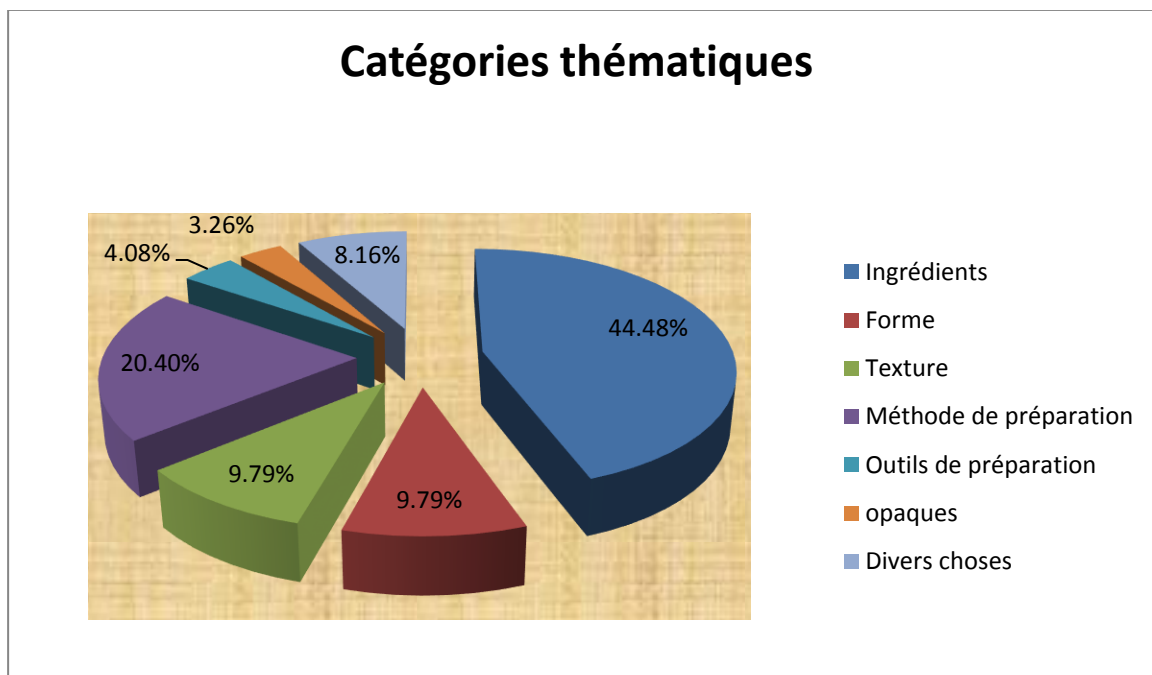
La Tandjyia se fait dans un pot de terre appelé « tangia » d'où vient le nom du plat. Ce plat se laisse mijoter pendant quelques heures sur les braises du four à bois d'un hammam traditionnel.

- ***Kabab (kabab)***

Le terme *kebab* signifie « grillade », « viande grillée » et désigne différents plats à base de viande grillée dans de nombreux pays ayant généralement fait partie des mondes ottoman et perse (dont l'Inde du Nord).

## 2. Analyse statistique

Après avoir réalisé une analyse sémantique des noms propres de plats traditionnels algériens qui font l'objet de notre recherche, nous avons constaté que ces derniers se présentaient par séries thématiques, que nous avons illustré sous forme de diagramme circulaire (Figure1) afin de savoir quelle série a servi le plus pour donner naissance aux différents noms propres de plats traditionnels algériens.



**Figure 1:** Schéma représentatif des catégories thématiques de noms propres de plats traditionnels algériens

La figure 5 est donc un schéma représentatif des séries thématiques de noms propres de plats traditionnels algériens, en se basant sur une analyse rigoureuse nous avons pu constater ce qui suit :

On remarque en premier lieu qu'il existe différentes catégories thématiques de nature diverse, on relève des noms propres de plats traditionnels algériens qui sont liées à la forme, à la texture, aux ingrédients, à la méthode de préparation, aux outils de préparation, aux anthroponymes, aux divers choses et enfin des noms propres de plats traditionnels algériens qui sont opaques.

## 2.1. Catégorie thématique relative aux ingrédients composants le plat

La catégorie de noms propres de plats traditionnels algériens liés aux ingrédients figure en première position vu le pourcentage élevé par rapport aux autres catégories comme le témoigne la figure (01). On constate cent quatorze (114) noms propres de plats qui représentent 46,53 % de la liste de noms de notre corpus.

Premièrement, il est à remarquer que les noms qui appartiennent à la catégorie des ingrédients sont formés à partir d'un ingrédient c'est-à-dire (légumes, viande, volailles, poissons, fruits...etc).

Deuxièmement, on observe la répétition du premier composant en ce qui concerne les noms composés :

Premier composant	Nombre de répétitions
Badendjel	05
Djedj	07
Felfel	02
Lham	08
Zrodiya	04
Batata	03
Djeghelelou	02
Bayd	03
Loubiya	04
Qaraa	03
Roz	04
Sardine	03
Djelbana	04
Gnina	02
Kebda	03
Khorchef	02
Chlada	02
Kromb	02
Tchich	02
Metewem	03
Braniya	03
Mloukhiya	02
Tbiykha	02
Khalota	02

## 2.2 - Catégorie thématique relative à la méthode de préparation du plat

Cette catégorie de noms propres relatifs à la méthode de préparation est classée en deuxième position avec un nombre de trente huit (38) noms représentant un pourcentage de (15,51 %).

Le nom du plat peut tirer son appellation vis-à-vis la méthode avec laquelle le plat sera préparé : (faire grillé, cuire à la vapeur ou sur la braise, faire farcir, remplir ou fourrer, faire cribler...etc).

### **2.3- Catégorie thématique relative à la forme du plat**

Cette catégorie de noms relatifs à la forme partage la troisième position avec la catégorie thématique relative à la texture avec un nombre de vingt quatre (24) noms propres qui représente un pourcentage de (9,79%).

Le plat peut prendre de différentes formes c'est-à-dire que l'appellation du plat peut prévenir de sa forme (croquettes, petites pâtes carrées ou fines, viande hachée, brisée, confite, séchée, enroulée).

En outre, on a remarqué la répétition de premier composant des noms composés suivant :

*Bourek* (07 fois), *Torta* (03 fois), *Chetitha* (03 fois), *Khebizat* (02 fois), *Kwirat* (02 fois), *maqaroun* (02 fois).

### **2.4- Catégorie thématique relative à la texture du plat**

La catégorie thématique relative à la texture comme on l'a déjà signalé partage la même position avec la catégorie thématique relative à la forme avec un nombre de vingt quatre (24) noms propres de plats traditionnels algériens, un nombre qui se résume en (9,79%).

Les noms de plats qui sont liés à la catégorie de sens dite texture tirent leur appellation vu le lien existant entre le plat et son référent. En effet, on trouve plusieurs types de textures de mets :

- ✓ **La texture hachée** : l'élément protidique (viande, poisson, œufs...) est haché ou tendre.



- ✓ **La texture mixée** : texture homogène avec viandes et légumes de consistance épaisse. C'est une alimentation normale et équilibrée composée d'aliments ayant une texture pâteuse, bien mixée, sans morceaux, pépins...

D'après l'analyse de cette catégorie, on a pu constater que l'ensemble des noms propres qui figurent dans cette dernière font partie de l'ensemble de différentes soupes traditionnelles algériennes à l'exception de *maaquouda* qui est une sorte de croquettes à base d'une purée de pomme de terre épaisse.

## 2.5- Catégorie thématique relative à divers choses

Cette catégorie vient en quatrième position, puisqu'elle représente un nombre non marginable dans notre corpus, on a calculé huit (18) noms propres l'équivalent (7,34 %).

Les huit noms qui figurent dans cette catégorie sont relatifs à divers choses :

- ✓ Anthroponyme : *Khdiwedj*
- ✓ Nourriture : *Taam*
- ✓ Température du plat : *karantita*

## 2.6- Catégorie thématique relative aux outils de préparation du plat

Cette catégorie thématique vient en cinquième position avec un nombre non négligeable de dix (10) noms propres de plats traditionnels algériens représentant un pourcentage de (4,08%).

Ceci explique qu'un nom de plat peut parfois se nommer à partir de l'outil ou le moyen avec lequel il a été préparé, ces dix noms propres sont liés aux divers outils de préparations suivants :

*keseksou* répété huit (08) fois, dont son nom dérive de l'outil de préparation « *keskas* » qui signifie passoire pour faire cuire le couscous ».

*Tandjiya* : le nom de plat *tandjiya* vient de l'outil de préparation « *tandjiya* » qui est un plat en terre vernissé

# Conclusion générale

Au terme de notre étude consacrée à l'analyse des noms propres des plats traditionnels algériens, nous avons pu constater que la majorité des noms propres des plats étudiés tirent leur origine linguistique de la langue arabe, d'autres langues qui ne sont pas de moindre importance ont contribué également à la formation de ces noms, telle que la langue turque et la langue berbère, la langue française quant à elle y a participé partiellement, enfin la langue espagnole et italienne méritent d'être citées même si elles y figurent que de façon très minime.

Notre analyse de deux cent quarante cinq (245) noms propres des plats traditionnels étudiés d'un point de vue linguistique a concerné deux aspects principaux qui sont les suivants :

- ❖ L'aspect morphologique.
- ❖ L'aspect sémantique.

L'aspect morphologique des noms propres des plats traditionnels algériens a révélé la présence de deux catégories majeures : les noms composés et les noms simples.

Les noms composés sont plus nombreux que les noms simples, en effet, les noms composés se distinguent par le nombre de termes qui les composent, nous avons recensé des noms composés à deux termes, à trois termes et à quatre termes, nous précisons que ceux de deux termes font la grande partie de cette catégorie des noms.

Les noms des plats sont pour la majorité à forme composée, contrairement aux noms simples, les noms composés servent à mieux préciser, faire communiquer et donner plus de détails, c'est d'ailleurs ce que Cheriguen confirme : « *plus un nom comportent de composants, plus il est précis et se singularise* ».

En outre, les structures simples des noms propres des plats traditionnels algériens se présentent sous la forme d'un seul lexème, ce dernier se subdivise en trois catégories : nom propre formé à partir de l'article initiale « el », par flexion avec l'ajout de « a » final pour les noms propres féminins d'origine arabe et le morphème discontinu « t-t » pour les noms propres féminins d'origine berbère.

Quant aux structures composées des noms propres des plats, ils se présentent sous plusieurs structures qui sont les suivantes :

D'abord, les noms composés à deux composants se présentent sous le schéma qui suit :

Nom+nom, nom+adjectif, nom+be+nom+nom, nom+be+adjectif.

Ensuite, les noms composés à trois composants se manifeste à leur tour ainsi :

Nom+adjectif+nom, nom+nom+adjectif, nom+adjectif+ be+nom, nom+be+nom+adjectif, nom+nom+be+nom, nom+fi+nom+nom, nom+be+nom+w+nom

Enfin, pour la minorité des noms composés à quatre composants, ils s'illustrent ainsi :

Nom+nom+nom+adjectif, nom+el+nom+nom+adjectif

Nous avons aussi pu constater que la majorité des noms propres sont des substantifs.

Le nombre des noms propres du genre féminin et masculin qui figure dans notre corpus est presque égal, par contre, le nombre des noms singuliers est beaucoup plus élevé que le pluriel.

L'aspect sémantique des noms propres des plats traditionnels algériens nous a permis de dégager plusieurs catégories thématiques de sens, nous avons trouvé des plats qui ont été nommés par rapport à leur forme, aux ingrédients les composant, à leur texture ou à la méthode de leur préparation ainsi qu'aux outils de préparation, mais aussi des noms relatifs à divers choses et opaques.

La classification des noms propres des plats traditionnels algériens par catégories sémantiques a dévoilé que la dénomination d'une grande portion de noms est liée aux ingrédients, suivis de noms liés à la méthode puis à la forme, ensuite à la texture et enfin aux outils de préparation.

Le nom propre de plat traditionnel algérien est nommé notamment par rapport à l'ensemble d'ingrédients qui le compose, à la forme qui le décrit, à la méthode et l'outil utilisé pour le réaliser.

Enfin, à l'instar de la liste des noms propres des plats traditionnels algériens qu'on a pu identifier le lien logique existant entre le nom et son référent, on a été face à d'autres qui demeurent sans explications et qui ne permettent aucune analyse, qu'on a regroupé dans une catégorie de sens dite opaque.

# **Références bibliographiques**

## ***Ouvrages***

- ❖ BAYLON Ch & FABRE P., (1982), *Les noms de lieux et de personnes*, Paris : Nathan.
- ❖ BOUAYED F Z., (1981), *Cuisine algérienne*, Alger SNED.
- ❖ IRENE T., (1994), *La sémantique*, Troisième édition corrigé, France.

## ***Articles***

- ❖ MOUNSI, L. (2013), La toponymie coloniale en Algérie et ses usages contemporains : survivance, substitution et adaptation phonétique. In Résolang N° 9, 1<sup>er</sup> semestre 2013, Actes du colloque Jeunes chercheurs 2011 « *Le français aujourd'hui en Algérie* » : Université d'Oran.

## ***Mémoires et thèses***

- ❖ MOUNSI, L (2009), *Etude macrotoponymique de la tribu d'Aït Oughlis : approche morphologique et sémantique*, Mémoire de Master, Université de Bejaia.
- ❖ BEN Ch M., 1922. *Mots turks et persans conservés dans le parler algérien*, thèse complémentaire, Université d'Alger.
- ❖ CAROLE F., 2012. *Onomastique de l'art culinaire en France*, Thèse de doctorat, Université de paris.

## ***Dictionnaires***

- ❖ DUBOIS J., (1994), *Dictionnaire de linguistique et des sciences des langages*, Paris.
- ❖ DALLET J M., (1982). *Dictionnaire Kabyle-français (parler des At Mangellat, SELAF, PARIS.*
- ❖ MOUNIN G., (1973). *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*, Paris
- ❖ HADDADOU M A., (2006/2007). *Dictionnaire des racines berbères communes*, HCA.
- ❖ REIG D., (2013). *Dictionnaire Arabe Français*, Larousse.
- ❖ BEN S Bel K., (1910). *Dictionnaire français arabe*, cinquième édition, Alger.

### *Sites web :*

- ❖ [http://brick02.perso.infonie.fr/origine\\_du\\_brick.htm](http://brick02.perso.infonie.fr/origine_du_brick.htm)
- ❖ <http://www.lesjoyauxdesherazade.com/bsibsi-bel-lham-cuisine-algerienne/>
- ❖ <http://www.startimes.com/?t=27054833>
- ❖ <http://medecine.savoir.fr/le-carvi-carum-carvi-l-proprietes-medicinales/>
- ❖ [file:///C:/Users/pc/Downloads/Elements\\_URN-NBN-SI-DOC-YMEU1LWW%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/pc/Downloads/Elements_URN-NBN-SI-DOC-YMEU1LWW%20(1).pdf)
- ❖ <https://ar.mo3jam.com/term/%D8%B4%D8%B1%D9%85%D9%84>
- ❖ [http://qamus-tunsi.blogspot.com/2016/03/blog-post\\_16.html](http://qamus-tunsi.blogspot.com/2016/03/blog-post_16.html)
- ❖ [http:// www.maajim.com/](http://www.maajim.com/) dictionnary/
- ❖ [www.algerie-dz.com/forums/archive/index.php/t-228571.html](http://www.algerie-dz.com/forums/archive/index.php/t-228571.html)

# **Tables de matières**



## Table de matières

Remerciements.....	
Dédicaces .....	
Sommaire.....	4
Introduction générale .....	7
1- Présentation du sujet .....	8
2- Motivations .....	9
3- Problématique .....	10
4- Hypothèses.....	10
5- Description du corpus .....	11
5-1) Choix du terrain .....	11
5-2) Critères du choix.....	11
5-3) Recueil du corpus .....	11
5-4) Représentativité du corpus .....	12
6-Méthodologie .....	12
7- Plan .....	13
Chapitre I : Approche morphologique .....	15
1. Les noms simples.....	16
1.1. Origine linguistique des noms simples.....	18
2. Les noms composés.....	19
2.1- Noms composés à deux composants.....	20
2.1.1 Noms composés à deux termes liés avec la préposition <i>be</i> .....	20
2.1.2 Les noms composés à deux termes sans préposition.....	23
2.1-3 Origine linguistique des noms composés à deux composants .....	27
2.2- Les noms composés à trois composants .....	30
2.2-1-Origine linguistique des noms composés à trois composants.....	32
2.3- Les noms composés à quatre composants .....	33
Chapitre II : Approche sémantique .....	38
Analyse sémantique .....	37

Analyse du sens.....	37
<u>1.</u> Analyse sémantique des noms propres de plats traditionnels algériens.....	38
1.1- Les noms relatifs à l'ingrédient principal composant le plat .....	39
1-1-1-les bases relatives aux végétaux.....	39
a. La base <i>Badendjel</i> .....	39
b. La base <i>Batata</i> .....	40
c. La base <i>Barraniya</i> .....	40
d. La base <i>Meloukhiya</i> .....	41
e. La base <i>Loubya</i> .....	41
f. La base <i>Qaraa</i> .....	42
g. La base <i>Felfel</i> .....	42
h. La base <i>Djelbana</i> .....	42
i. La base <i>Khourchef</i> .....	43
j. La base <i>Chlada</i> .....	43
k. La base <i>Kromb</i> .....	44
l. La base <i>Zrodiya</i> .....	44
Autres.....	45
1.1-2- Les bases relatives à la viande .....	47
a. La base <i>Djedj</i> .....	47
b. La base <i>Djeghlelou</i> .....	48
c. La base <i>Kebda</i> .....	48
d. La base <i>Kefta</i> .....	49
e. La base <i>Lham</i> .....	49
f. La base <i>Metewwem</i> .....	51
g. La base <i>Mokh</i> .....	51
h. La base <i>Gnina</i> .....	51
i. La base <i>Sardine</i> .....	52
Autres.....	52
1-1-3- Les bases relatives aux céréales .....	54
a. La base <i>Roz</i> .....	54
b. La base <i>Tchich</i> .....	54

1-1-4-Autres .....	55
1-2- Les noms relatifs à la méthode de la préparation de plat .....	56
a. La base <i>Berkoukes</i> .....	56
b. La base <i>Bouzellouf</i> .....	57
c. La base <i>chakhchoukha</i> .....	57
d. La base <i>Dolma</i> .....	58
e. La base <i>Osbane</i> .....	59
f. La base <i>Khalota</i> .....	60
g. La racine de <i>Sf</i> .....	60
h. La base <i>Tbahedj</i> .....	61
Autres .....	61
1-3- Les noms relatifs à la forme de plat .....	64
a. La base <i>Bourek</i> .....	64
b. La base <i>Torta</i> .....	65
c. La base <i>Chtetha</i> .....	65
d. La base <i>Khbizât</i> .....	66
e. La base <i>Kwirat</i> .....	66
f. La base <i>Maqaroun</i> .....	67
Autres.....	67
1-4- Les noms relatifs à la texture de plat .....	69
a. La base <i>Chorba</i> .....	69
b. La base <i>Hrira</i> .....	70
c. La base <i>Djari</i> .....	70
d. La base <i>Marqa</i> .....	71
e. La base <i>Maaqouda</i> .....	71
1-5- Les noms relatifs à divers choses .....	72
a. La base <i>Cassa</i> .....	72
b. La base <i>Chbah</i> .....	72
c. La base <i>Mderbel</i> .....	73
d. La base <i>Taam</i> .....	73
e. La base <i>Tbiykha</i> .....	73

Autres.....	75
1-6- Les noms relatifs aux outils de la préparation de plat.....	76
a. La base <i>Kseksou</i> .....	76
Autres.....	76
2.Analyse statistique .....	78
2. 1-Catégorie thématique relative aux ingrédients du plat .....	79
2. 2- Catégorie thématique relative à la méthode de préparation .....	80
2. 3-catégorie thématique relative à la forme.....	80
2. 4- Catégorie thématique relative à la texture .....	80
2. 5-Catégorie thématique relative à divers choses.....	81
2. 6-Catégorie thématique relative aux outils de préparation .....	81
Conclusion générale .....	83
Références bibliographique.....	85
Annexes.....	95

# Annexes

## Liste des noms propres de plats traditionnels algériens recensés.

### A

Aades bel besla

### B

Babroussa, Badendjel bel khel, Badendjel bel qarnoun, Badendjel chetitha, Badendjel zaalouk  
Badendjel zaalouka fi elkoucha, Barraniya aaryana, Barraniya marqa bayda, Barraniyet  
qsentena, Batata befliyou, Batata betomatich, Batata mhammra, Bayd betoum, Bayd maamer  
besardine, Berkoukes, Berkoukes bel hlib, Berkoukes bel kheliaa, Berkoukes bel khodra,  
Berkoukes bel qadid, Berkoukes beloubiya el kahla, Bin narin, Bounarin, Bourak bedyoul,  
Bourak bel aadjina, Bourak bel batata, Bourak bel djebene, Bourak bel djedj, Bourak  
betomatich, Bourak sardine, Boussous là temessou qsentini, Bouzellouf bel mermez,  
Bouzellouf chetetha, Bouzellouf loubiya, Bouzellouf marqa, Bouzellouf mefewwer, Brick,  
Brouklou maqli, Brraniyet tlemsan, Bsel betomatich, Bsibsi belham

### C

Cassa moutchatchou, cassa moutchatchou khobza, chakhchoukhet bsakra, chakhchoukhet  
dfer, Chbah sâfra khobza, chbah sâfra qsentiniya chetetha djedj, chetetha qamrône, Chlada  
bandjar, Chlada felfel, Chorba aades, Chorba bahriya, Chorba bayda, Chorba bel hmam,  
Chorba bel hout, Chorba hamra, Chorba qamrône, Chtetha djedj bel bayd

### D

Dalya maamra beroz, Dar aami, Djedj mefewwer, Defina, Dalaa mhammra, Djâri bel foul,  
Djâri byad, Djâri hmar, Djâri mqtatfa, Djedj bel felfel, Djedj bel qasbour, Djedj bezitoun,

Djedj elhend bezitoun, Djedj maamer beroz, Djedj mechwi, Djeghelelou betomatich, Djeghelelou bezaater, Djelbana bel kefta, Djelbana belham, Djelbana yabsa bel kemmoun, Dolma bayd, Dolma chlada, Dolma dalya, Dolma khorchef, Dolma krombet belham, Dolma krombet beroz, Dolma masrân, Dolma masrân maa el khodra, Dolma qaraa, Dolma qaraa fi el koucha, Dolma qarnoun bel batata, Dolma qarnoun marqa bayda, Dolma sardine, Dolma tomatich , Dowwara bel khodra, Dwidât bel djedj mhammer

## E

El bessara, El bey w deyertou, El fwila, El medgoug, El, mefewer, El mekhzouna

## F

Felfel betomatich, Fitirachi, Foul mbakher, Ftayer, Fwed el hedjala,

## G

Gnina bel fougaa, Gnina chtetha

## H

Hdjel bezbib, Hout el koucha, Hrira, Hrira bel khodra, Hrira bezaater,

## K

Kaaba, Kabbama, Karantita, Kebda bel bsel, Kebda betomatich, Kefta mechwiya, Kesksou bel foul, Kesksou bel hlib, Kesksou bel hout, Kesksou Kesksou bel khodra, Kesksou bel ôsbane, Kesksou el qbâyel, Kesksou maamer, Khalota, Khalota belham, Khbizât

bechermoula, Khbizât maadnous, Khediwedj, Khorchef bel kefta, Khobiz, Khorchef belim, Khyâr betomatich, Kromb marqa hamra, Krombet maamer, Kwirat kromb, Kwirat sardine

## L

Lham bel aayn, Lham bel khokh, Lham bel qastel, Lham besfardjel, Lham beteffah, Lham bezbib, Lham lahlou bel aayn, Lham tarf, Loubya bayd chtetha, Loubya bel khorchef, Loubya khadra bel khel, Loubya khadra marqa, Lsân mekhfi,

## M

Maaqouda, Maaqouda fi el koucha, Maqarône bel djelbana, Maqarône berr tork, Marqa bel aassel, Marqa betomatich, Marqa bsibsi hlowa, Marqa harra, Marqa harra bel djedj , Mbattane, Mechelwech, Mdarbel badendjel, Mdarbel qaraa, Mdarbel qarnoun, Mdjebna, Mechimcha maamra, Mechmachiya , Mechwi, Medechcha, Melfouf, Mernouz maqli, Mesfouf bel djelbana, Mesfouf qsentena, Mesfouf roz, Metewwm marqa hamra, Metewwem marqa bayda, Metewwma belsân, Mhadjeb, Mloukhiya betoum, Mloukhiya chetetha, Mokh betomatich, Mokh chikh, Moummou fi hdjer mou

## O

Osbane, Osbane marqa, Ouchou tinni,

## Q

Qachabiyet sahwawi, Qamrône mechwi, Qaraa bel khel, Qaraa belham, Qaraat el bey

## R



Raya betomatich, Rechta, Roz bel qamrône, Roz belham, Roz mfawwer,

## S

Sabnakh bezitoun, Sardine bel besla, Sedour djedj, Seffa bel djedj, Seffa bezbib.

## T

Taam bel hechim, taam bel khliaa, Tachepat, Tandjiya Tbahedj bel djedj, Tbahedj belham, Tbiykha, Tbiykhet djazayer, Tchich el qamh, Tchicha bezaater, Tchechtchouka, Tiftitine, Timayzert, Timbassalt, Tône chetetha, Torta bedyoul, Torta bel aadjina, Torta sabnakh.

## Y

Yahni bel djedj, yamma aawicha,

## Z

Zitoun maamer, Zrodiya bel bizi, Zrodiya bel kemmoun, Zrodiya hlowwa, Zrodiya mcharmila

### **Opaques**

Tlitli, Tlitli beldjejd, Tlitli belhem w kwirât, Trida, Chalvoq, Fitirachi, Sfiriyet  
Djazayer, Sfireyet Qsentena

# Index

## **Index des tableaux :**

<b>Tableau 01 : Les noms simples.....</b>	<b>16</b>
<b>Tableau 02 : origine linguistique des noms simples.....</b>	<b>19</b>
<b>Tableau 03 : Les noms composés à deux composants liés avec la préposition « be »...20</b>	
<b>Tableau 04 : Les noms composés à deux composants sans préposition.....23</b>	
<b>Tableau 05 : origine linguistique des noms composés à deux composants.....27</b>	
<b>Tableau 06 : Les noms composés à trois composants.....30</b>	
<b>Tableau 07 : origine linguistique des noms composés à trois composants.....32</b>	
<b>Tableau 08 : Les noms composés à quatre composants.....33</b>	

## **Index des figures :**

<b>Figure 01 : Pourcentage des noms suivant leur genre.....</b>	<b>34</b>
<b>Figure 02 : Pourcentage des noms suivant leur nombre.....</b>	<b>34</b>
<b>Figure 03 : Pourcentage des noms suivant leur forme.....</b>	<b>35</b>
<b>Figure 04 : Pourcentage des noms composés suivant le nombre de composants.....</b>	<b>35</b>
<b>Figure 01 : Catégorie thématique de noms propres de plats traditionnels.....</b>	<b>78</b>

# Résumé

Notre travail de recherche s'inscrit dans le domaine de l'onomastique, nous l'avons intitulé: *Les noms des plats traditionnels dans l'ouvrage « La cuisine algérienne » de Fatima Bouayed : Approche morphologique et sémantique.*

Cette recherche vise l'analyse linguistique de 245 noms propres sous deux principaux aspects : un aspect morphologique et un aspect sémantique.

Concernant l'étude morphologique, nous avons tout d'abord dégagé deux catégories principales : les noms simples et les noms composés, puis nous avons identifié leur nature grammaticale.

Nous avons également classé ces noms selon leur origine linguistique et nous avons pu constaté que la grande majorité de ces noms est issue de la langue arabe.

Quant à l'étude sémantique, nous avons interprété tous les noms propres des plats traditionnels de l'ouvrage de Bouaed puis on les a classés selon les catégories de sens auxquelles ils renvoient.

Au terme de ce travail, nous avons constaté la prédominance des noms composés par rapport aux noms simples et nous avons remarqué que la majorité des plats traditionnels puisent leurs noms à partir de l'ingrédient principal qui les composent.