

## Autour de la pomme de terre

Jean-Gabriel SANTONI

La pomme de terre est l'un des tous premiers légumes auxquels l'homme ait goûté et peut se vanter d'être aujourd'hui celui qui reste le plus consommé de par le monde. Pourtant, elle n'est arrivée que bien tardivement en Europe et il faudra attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour la voir enfin acquérir en France ses lettres de noblesse. Ce court article se propose d'en relater l'aventure, d'une part à travers l'histoire de son apparition et de sa divulgation, et de l'autre à travers l'évocation des multiples appellations qui lui ont été attribuées.

### A. L'HISTOIRE

Simple en apparence, elle se révèle complexe dans sa chronologie et composée de plusieurs étapes parallèles. Nous en aborderons les principaux épisodes.

#### 1. La *pápa* des Andes : l'origine

Fruit d'hybridations naturelles, *solanum tuberosum*, notre pomme de terre, semble avoir spontanément prit naissance dans les pays andins et plus particulièrement près du littoral du Pérou actuel. C'est dans la région du lac Titicaca que la pomme de terre fut à l'origine cultivée par les paysans néolithiques ( -3500 ). De cette région ( Pérou, Bolivie ), sa culture s'élargit au nord du Chili, au nord-ouest de l'Argentine et au sud de l'Equateur, délimitant approximativement le futur empire Inca. Elle prit alors progressivement le nom quechua de *pápa*, nom qu'elle porte d'ailleurs toujours en Amérique latine.

#### 2. L'arrivée en Europe : les deux voies de pénétration

La première par l'Espagne ( en Andalousie elle s'appelle encore *papa* ) où Pedro de Cieza ( 1518-1560 ), l'un des compagnons de Francisco Pizarro ( v. 1475-1541 ) avait expédié quelques tubercules ( 1534 ou 1570 ? ). Le souverain espagnol, Philippe II, en envoya à Rome au pape Pie IV, sans doute par analogie au mot américain *papa*. Un légat du pape apporta quelques tubercules au gouverneur de Mons en Belgique, Philippe de Sivry, qui en donna lui même à un professeur de

l'université de Leyde, le botaniste français Charles de L'Ecluse ( 1526-1609 ), séjournant alors à Vienne ( 1588 ). On lui doit les premières planches botaniques de ce nouveau légume, dans son "Raorium Plantarum Historia" ( Anvers, 1601 ), à propos duquel il note : "j'ai goûté à ces tubercules. Dépouillés de leur épiderme qui se détache facilement, rôtis entre deux plats et cuits dans du bouillon gras. Je leur ai trouvé une saveur aussi agréable que celle du navet". D'Autriche, la pomme de terre se propagea en Allemagne et en Suisse, notamment à Bâle, puis dans l'Est de la France.

La seconde voie, via le Mexique, la Virginie d'où elle atteindra le Canada, la Grande-Bretagne, l'Irlande et les pays nordiques est plus contreversée. Des plants, figurant parmi les prises d'un corsaire, furent apportés en Angleterre ( 1580 ? ) où le botaniste John Gerarde ( 1545-1612 ) s'intéressa à son acclimatation. Parallèlement, en 1586, Thomas Harriot ( 1560-1621 ) et sir Walter Raleigh ( v. 1554-1618 ), le fondateur de la Virginie, ramenèrent de nouveaux plants ( 1586 ). Francis Drake ( v. 1540-1596 ) en rapporta lui aussi et les introduisit en Allemagne où la ville d'Offenburg lui éleva une statue. Quant au tubercule importé en 1567 par John Hawkins ( 1532-1595 ), il s'agissait de la *patate*, et non la pomme de terre comme on l'a cru.

### **3. L'arrivée en France : les tribulations, la reconnaissance**

Arrivée par la Suisse, la pomme de terre est cultivée au XVII<sup>e</sup> siècle en Franche Comté, en Dauphiné, en Bourgogne pour le nourrissage animal principalement. Officiellement, c'est Olivier de Serres ( 1539-1619 ), le grand agronome d'Henri IV, qui la cultive pour la première fois dans le Vivarais en 1600 sous le nom de *cartoufle*. Il écrit dans son « Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs » 2<sup>e</sup> éd. Paris 1603 p.513 : "cet arbuste dit *cartoufle* porte fruit de même nom, semblables à *truffles*, et par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse en Dauphiné, depuis peu de temps en ça".

Or, des plantations de pommes de terre sont localisées en Ardèche, dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, où aurait été cultivée pour la première fois la plante produisant les tubercules aujourd'hui encore appelés les *truffoles* ( du patois *las trifòlas* ). Ce que confirme un texte de 1785 du marquis de Satillieu, Charles du Faure de Saint-Sylvestre, homme de lettres et politique ardéchois, député de la noblesse sous la Révolution et premier président du Conseil Général de l'Ardèche en 1802 : "La pomme de terre était connue sous le nom de *truffole*, et c'est vers 1540, dans notre Haut-Vivarais, sur le territoire du village de Saint-Alban d'Ay, au hameau de Bécuze à trois lieues d'Annonay que ce tubercule a été semé pour la première fois dans le Royaume, ayant été importée par un moine franciscain de Tolède, en Espagne, nommé Pierre Sornas, natif de Bécuze, qui très âgé, s'était retiré dans sa famille. De Saint-alban d'Ay, la culture de la *truffole* s'étendit aux localités et villages voisins ... puis dans toute la partie septentrionale du Vivarais, où des vastes champs

furent ensemencés en *truffoles* et qu'on appela *truffoliers*. La *truffole* fut d'abord une nourriture pour les bestiaux, le porc principalement ; mais on ne tarda pas à mettre cet aliment sur la table, chez le paysan et chez l'artisan, puis chez le seigneur. Tous le trouvèrent agréable au goût, nutritif. En 1585, il y a deux cents ans, la truffole était une marchandise courante .... Au commencement du dix-septième siècle, la *truffole* se cultivait aussi dans le Dauphiné, le Forez, le Velay, une partie de l'Auvergne, et dans quelques autres provinces."

Pourtant, la population française reste réticente vis à vis de cette plante souterraine de la famille des solanacées comme la belladone, la mandragore et d'autres plantes toxiques. En outre, elle pousse par plantation et non par germination, elle n'est pas mentionnée dans la Bible et sa culture est si facile qu'elle ne peut être que le "fruit du diable". On l'accuse de provoquer des fièvres et de favoriser la propagation de la lèpre. Il faudra attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que ses qualités soient enfin reconnues, grâce à la tenacité et aux efforts de celui qui deviendra le premier pharmacien et inspecteur de santé des armées de Napoléon, Antoine-Augustin Parmentier ( 1737-1813 ),

Parmentier, aide apothicaire de l'armée royale à vingt ans, participe à la guerre de Sept Ans, est blessé, fait prisonnier et envoyé en Westphalie où, selon ses dires, il ne sera durant sept années "nourri que de pommes de terre et d'eau de vie". Libéré en 1763, il entreprend une campagne d'information pour vulgariser la culture de la pomme de terre en France. Apothicaire major en 1772, il prend part au concours de l'académie de Besançon organisé à la suite de la famine de 1769-70. Il publie un "Ouvrage économique sur la pomme de terre, le froment et le riz", puis, en 1773, un "Examen chimique des pommes de terre". En 1781, il reprend et développe une thèse sous le titre "Recherches sur les végétaux nourrissants qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires, avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre". Couronné pour ses écrits, il se fait le publicitaire du produit qu'il avait vanté, publie force conseil pour sa culture et sa conservation et organise des banquets où seuls les tubercules sont utilisés. Il obtient de Louis XVI l'autorisation d'établir à la plaine des Sablons, à Neuilly, une culture expérimentale de cinquante arpents qu'il laboure et plante de ses propres mains. Pour tenter les maraudeurs et les allécher, le champs est exagérément gardé par la maréchaussée pendant la journée, qui se retire dès la tombée de la nuit. La rumeur court que si l'armée est là pour en interdire l'accès c'est que ce qui y pousse doit avoir de la valeur. Parmentier supprime alors la garde du terrain la nuit. Les voleurs constatant que les pommes de terre n'entraînent aucune maladie en assurent la publicité. D'autre part, à la floraison le roi se fait remettre des fleurs qu'il porte ostensiblement à la boutonnière le 24 août 1786 et ordonne qu'après la récolte un plat de ce légume soit servi chaque jour à Versailles. La mode de la pomme de terre était lancée, mais la partie encore loin d'être gagnée. Ce sont les instituteurs et les prêtres qui donnèrent l'exemple en la cultivant dans

leurs jardins. Après 1790, l'Anjou, l'Isère et la Mayenne commencèrent la culture de cette plante décrite comme "un végétal admirable propre à être transformé en mets délicats et variés, fournissant une nourriture facile pour tous les ordres de citoyens...". Sous le Premier Empire, la pomme de terre se fraie peu à peu une place sur la table des paysans à côté des plats traditionnels. De 15 millions de quintaux en 1812, la production atteindra 118 millions au début du XXème siècle. Certains démographes et économistes n'hésitent pas à affirmer qu'avec la vaccination anti-variolique l'extension de cette culture serait responsable de la poussée démographique européenne du XIXe siècle. Des deux variétés d'origine, la rouge venue d'Allemagne et la jaune d'Angleterre, Parmentier en cite une quarantaine en 1777 et en 1846, un premier catalogue en recense 177. C'est Henry de Vilmorin qui procède le premier à leur classification dans la seconde moitié du XIXe siècle et son célèbre catalogue de 1881 en signale 630 variétés. Il en existe aujourd'hui plus de deux mille.

## **B. LES MOTS**

L'histoire linguistique et la dénomination de ce légume a de quoi surprendre par la richesse de ses termes et la variété des origines: protestante et germanique ( suisse, allemande, prussienne, néerlandaise, anglaise ), catholique et latine ( espagnole, portugaise, italienne ) et américaine ( quechua, chilienne, péruvienne, brésilienne, antillaise, canadienne ). En français et dans ses différents parlers régionaux, les nombreux mots qui ont désignés la pomme de terre ont donc, tout naturellement, évolués selon les époques au fil des différentes influences extérieures. Tous les évoquer serait fastidieux, aussi nous nous bornerons à ne suivre la trace que des principaux ou de quelques autres qui ont subsisté.

### **1. Influences italienne, suisse et allemande**

Le 26 janvier 1588, Philippe de Sivry envoie à Charles de l'Ecluse des tubercules de pomme de terre qu'il tenait d'un légat du Pape. Ils sont dénommés *taratoufli* ( de l'italien "petites truffes" ) et signalés comme étant la pomme de terre du Pérou ( *papas peruännum* ) par référence à la description faite dans " la chronique espagnole de 1532 de Petri Cieca" ( Pedro de Cieza ), publiée en 1553. L'Ecluse, lui, emploiera la forme *taratoufli*. En Italie, le pape lut *tartufoli* ( issu du latin *terrae tuber, terri tufer* ) et la pomme de terre reçut le même nom que la truffe, *tartoufli*, *tartifoula*. De l'Italie elle est importée en Suisse, notamment à Bâle où le nom *tartuffoli* ( relevé par le botaniste bâlois Gaspard Bohin en 1596 ) est adapté en suisse alémanique sous la forme *cartoffel*. Véhiculé par la Suisse, le mot passe en Allemagne où l'on trouve *Tartuffel*, *Tartoffeln*, *Kartoffel*. Elle est francisée en *tartouste* ou *cartoufle*. De même origine est la *tartoufle* ( dialecte gallo-roman ) qui recouvre à peu près l'aire géographique de *cartoufle*. Le tubercule décrit par Olivier de

Serres sous le nom de *cartoufle* ( 1600 ), et qu'on a pris longtemps pour le topinambour, n'était autre que la pomme de terre.

Mais en dehors de *cartoufle*, on l'appelait souvent *truffe* ou *truffole*, formes conservées dans divers parlers régionaux, notamment en Roussillon. En effet, plante rare à l'époque, elle était considérée comme une sorte de truffe, du latin *tuber* qui a donné en ancien occitan *trufa* ( XIIe siècle ), et le mot *trufo*, *trufa*, désigne toujours la pomme de terre dans beaucoup de patois gallo-romans et en même temps la truffe ou le topinambour ( comme dans le Gard ). Il existe ainsi de nombreuses variantes. En Ardèche, et depuis son introduction, deux manières restent usitées pour désigner le tubercule de pomme de terre sans distinction de variétés :

- Au nord ( région d'Annonay ), les pommes de terres se nomment en patois sous les formes *la(s) trifol(s)*, *la(s) treuffe(s)*, *la(s) truffe(s)*, devenues avec la francisation de la langue *les truffoles*, ou en patois *la(s) truffola(s)*.

- Au sud ( région d'Aubenas ), c'est la dénomination *tartifles* qui a prévalu, cette terminologie est également usitée dans le Dauphiné et le sud de la Drôme.

Notons qu'en provençal et est-languedocien (Ardèche, Gard), *triffole*, *tartifle* tirent en fait leur origine du nord de l'Italie ( du mot piémontais *trifólas* ). En languedocien, au début du XVIIIe siècle *tartifle* ( adopté également par les Savoyards ) avait les deux sens topinambour et pomme de terre. Pierre Larousse donne, lui, pour *tartifle* "nom vulgaire de la truffe".

## 2. Influences américaine, espagnole et anglaise

*Patate* est en français un mot ambigu dont il faut se méfier car il peut renvoyer à des légumes complètement différents. Il apparaît sous la forme *battate* ( 1582 ), emprunt par l'intermédiaire de l'espagnol *batata* ( attesté dans cette langue dès 1519 ) lui-même issu de *batata*, mot taïno ( langue des Antilles et du nord de l'Amérique du Sud de la famille arawak ), et aussi sous la forme *patate* (1601-03), de l'espagnol *patata* ( de même origine que le précédent ). Il a d'abord désigné la patate douce, une convolvulacée rapportée de Haïti par les Espagnols. Mais ces derniers avaient aussi rapporté d'Amérique un tubercule de la famille des solonacées, notre pomme de terre, qu'ils appelaient *patata*, mot formé à partir du quechua *pápa*. Le tubercule de pomme de terre a d'abord été cultivé avec succès en Allemagne, aux Pays-Bas et en Gande-Bretagne, avant de l'être en France, ce qui explique les deux noms qu'il a en français. Le terme familier *patate* a dû transiter par l'anglais *potato* avant d'être adopté par le français. Il s'explique aussi par l'introduction, favorisée par la conquête anglaise, de la culture de la pomme de terre au Canada. Le mot a ensuite été diffusé à partir de la côte ouest de la France et s'est répandu progressivement dans les dialectes de l'Ouest, de l'Ile-de-France, du Centre, de la Champagne et de la Brie. Parmentier précise dans ses écrits qu'on employait *patate*, pour pomme de terre, dans quelques-

unes des provinces françaises, “la confondant journellement avec la *patate* ( douce ) et même avec le *topinambour*”. Au Canada, la pomme de terre se dit aujourd’hui encore *patate* ( attesté dès 1765, voire 1750 ). Le terme actuel de pomme de terre représente sans doute d’un calque ( voir ci-après ).

### 3. Influence latine et néerlandaise et allemande

Pomme de terre en fait existait en français bien avant de prendre son sens actuel. Il est formé ( v. 1240 en anglo-normand, 1488 en français de France ) avec *pomme* pris au sens ancien de fruit, *de* et *terre* sur le modèle du latin *malum terrae* qui désignait divers végétaux, un tubercule ( valeur retenue en français ) ou une sorte de courge. En ancien français et jusqu’au XVIIIe siècle, pomme de terre désigne une racine tubéreuse, un tubercule comestible ; en anglo-normand un tubercule ou une courge; en moyen français, il concerne d’autres valeurs du latin, comme la racine de *mandragore* ( 1488 ) et le *cyclamen* ( donné au XVe siècle comme équivalent de *malum terre*, le bulbe du *cyclamen europaeum* dit *pain de pourceau* ) ou encore l’*aristoloché* ( 1562 ), sens qui apparaît dans un ouvrage sur Pline. Pomme de terre a ensuite servi à désigner le *topinambour* ( 1655 ), sens qu’il a conservé au XVIIIe siècle, en concurrence avec *poire de terre* avant de le céder à *topinambour* ( attesté en 1658 et qui vient de *tupinambas*, emprunt à une langue du Brésil, le tupi ). Etant donné que ce que nous appelons aujourd’hui *pomme de terre* est un végétal venu des Andes, du Chili et du Pérou, répandu en Allemagne via l’Espagne et l’Autriche depuis la fin du XVIe siècle, et ayant pénétré en France par les régions de l’Est, il est probable que le sens moderne ( 1750 ) résulte d’une formation indépendante de l’ancien terme pomme de terre. Elle constituerait un calque du néerlandais *aardappel* ou de l’allemand dialectal *Erdapfel* ( la pomme de terre ). Le premier élément ( *aard-*, *Erd-* ) désignant la terre dans les langues germaniques, le second ( *appel*, *Apfel* ) dénommant la pomme dans plusieurs langues indo-européennes ( vieux slave, lituanien, etc. ). Ces termes désignaient antérieurement, comme en français, diverses plantes à racines tubéreuses ou à gros fruits ronds, par traduction du latin *malum terrae*; le moyen néerlandais *erdappel* s’appliquait à la racine de *mandragore*, l’ancien haut allemand *Ertapfel* à un *fruit poussant en terre*. Mais *Erdapfel* a désigné le *solanum tuberosum esculentum* ( notre pomme de terre actuelle ) depuis le XVIIe siècle. Le sens moderne de pomme de terre s’est généralisé en français vers la fin du XVIIIe siècle, en remplacement de ses concurrents *patate*, *cartoufle*, *troufle*, *trouffe* ou même *topinambour* ou *truffe*. Il semble avoir été utilisé pour la première fois par le botaniste Henri Louis Duhamel du Monceau ( 1700-1782 ), mais cette nouvelle appellation se répand surtout grâce à l’action de Parmentier. Il n’a été enregistré par l’Académie qu’en 1835. Quant au syntagme *pomme de terre en l’air*, figuré et rare, il est donné comme un autre nom de l’*igname*, mot venu du bantou par le portugais.

### C. EN GUISE DE CONCLUSION

Dans l'Europe qui va de l'Atlantique à l'Oural, la famille indo-européenne est aujourd'hui représentée par - des langues **celtiques** ( gaélique d'Ecosse, irlandais, gallois, manxois, cornique, breton ) - des langues **romanes** ( portugais, galicien, castillan, aranais, catalan, idiomes d'oïl et d'oc, français, francoprovençal, italien, corse, dialectes romans d'Italie, roumain ) - des langues **germaniques** ( anglais, frison, néerlandais, allemand, luxembourgeois et autres parlers germaniques, langues scandinaves ) - des langues **slaves** ( russe, ukrainien, polonais, slovaque, tchèque, bulgare, macédonien, serbo-croate, slovène ) - des langues **baltés** ( lituanien, letton ) - des langues **helléniques** ( grec, tsaconien, pontique ) - l'**albanais** ( tosqe, guègue ).

Les tableaux suivants présentent un relevé des différentes appellations des mots *pomme de terre* et *patate* dans la plupart des langues indo-européennes, ainsi que dans certaines autres langues non indo-européennes. La liste n'est pas exhaustive et ne comporte pas tous les termes apparus dans notre article. Le classement à l'intérieur des tableaux obéit à l'ordre alphabétique.

<b>aardappel</b>	<i>flamand, néerlandais</i>
<b>aartappel</b>	<i>afrikaans</i>
<b>aerpel</b>	<i>limbourgeois</i>
<b>Arbiere</b>	<i>(parler de la) Souabe (schwäbisch)</i>
<b>aval-douar</b>	<i>breton</i>
<b>earpel, ierappel, ierdappel, ierpel, jirpel</b>	<i>frison</i>
<b>Erdapfel</b>	<i>allemand</i>
<b>Erdäpfel</b>	<i>autrichien</i>
<b>erdepel</b>	<i>yiddish</i>
<b>Härdöpfel</b>	<i>alémanique (suisse allemand)</i>
<b>mailinterra</b>	<i>romanche</i>
<b>pom da tera</b>	<i>(émilien) parmesan</i>
<b>pomme de terre</b>	<i>français</i>
<b>tapuach adamah</b>	<i>hébreu</i>
<b>terpomo</b>	<i>esperanto</i>
<b>trufa</b>	<i>occitan</i>
<b>trufet</b>	<i>occitan</i>
<b>trumfa</b>	<i>catalan</i>
<b>trunfa</b>	<i>aragonais</i>

<b>batajimí</b>	<i>caló (tsigane)</i>
<b>batata</b>	<i>arabe, brésilien , portugais</i>
<b>batata-inglesa</b>	<i>portugais</i>
<b>buntàta</b>	<i>(gaélique) écossais</i>
<b>papa</b>	<i>espagnol, quechua</i>
<b>pataca</b>	<i>asturien, galicien, (émilien) ferrarais, léonais</i>
<b>patan</b>	<i>apulianais (parler des Pouilles)</i>
<b>patana</b>	<i>calabrais, napolitain, occitan</i>
<b>patanon</b>	<i>occitan</i>
<b>patat</b>	<i>flamand</i>
<b>patata</b>	<i>basque, calabrais, catalan, corse, espagnol, italien, lombard (occidental), maltais, mantuanais, piémontais, sarde, triestin, vénète</i>
<b>pata'ta</b>	<i>grec</i>
<b>patatas</b>	<i>tagalog</i>
<b>patate</b>	<i>albanais, (lombard) brescianais, français</i>
<b>patates</b>	<i>turc</i>
<b>patatezenn</b>	<i>breton</i>
<b>patatta</b>	<i>génois</i>
<b>patèla</b>	<i>romagnol (sanmarinai)</i>
<b>pateta</b>	<i>fidjien</i>
<b>potata</b>	<i>kurde (kurmandji)</i>
<b>potet</b>	<i>norvégien</i>
<b>potatis</b>	<i>suédois</i>
<b>potato</b>	<i>anglais</i>

<b>cartof</b>	<i>roumain</i>
<b>kartafla</b>	<i>islandais</i>
<b>Kartoffel</b>	<i>allemand</i>
<b>kartoffel</b>	<i>danois</i>
<b>kartóf</b>	<i>bulgare</i>
<b>kartófel</b>	<i>russe</i>
<b>Kartofil</b>	<i>arménien</i>
<b>kartofl</b>	<i>yiddish</i>
<b>kartoplia</b>	<i>ukrainien</i>
<b>kartoshka</b>	<i>russe</i>
<b>kartul</b>	<i>estonien</i>
<b>kartupeli</b>	<i>letton, lituanien</i>
<b>tartuffel</b>	<i>romanche</i>

<b>Gromper</b>	<i>luxembourgeois</i>
<b>Krombiere</b>	<i>(parler de la) Souabe (schwäbisch)</i>
<b>krompir</b>	<i>bosniaque, macédonien, serbe, slovène</i>
<b>krumpir</b>	<i>croate</i>
<b>krumpli</b>	<i>hongrois</i>

<b>malum terrae solanum tuberosum esculentum</b>	<i>latin nom scientifique</i>
<b>barabula</b>	<i>roumain</i>
<b>berna</b>	<i>sorabe (Lusace)</i>
<b>brambor</b>	<i>tchèque</i>
<b>bujarí</b>	<i>caló (tsigane)</i>
<b>bulbe</b>	<i>yiddish</i>
<b>bulves</b>	<i>lituanien</i>
<b>burgonya</b>	<i>hongrois</i>
<b>chonga</b>	<i>caló (tsigane)</i>
<b>creilla</b>	<i>valencien</i>
<b>kulka</b>	<i>sorabe (Lusace)</i>
<b>nepla</b>	<i>sorabe (Lusace)</i>
<b>pomu</b>	<i>corse</i>
<b>peruna</b>	<i>finnois (finlandais)</i>
<b>práta</b>	<i>irlandais</i>
<b>sibezamini</b>	<i>persan (farsi)</i>
<b>sone</b>	<i>Ladino (ladin)</i>
<b>spud</b>	<i>anglais</i>
<b>taten</b>	<i>gallois</i>
<b>zemiak</b>	<i>slovaque</i>
<b>ziemniak</b>	<i>polonais</i>
土豆 馬鈴薯	<i>chinois</i>
じゃがいも	<i>japonais</i>

Les deux tableaux qui suivent ne présentent que quelques traductions pour les mots *topinambour* et *truffe*. Les données dont nous disposons étant très fragmentaires, et d'un intérêt somme toute plus que réduit, il ne s'agit là bien évidemment que d'un échantillon très succinct. Ces tableaux ne sont donc notés qu'à simple titre de curiosité. Nous avons procédé selon les mêmes critères que précédemment pour leur présentation.

<b>chufa</b>	<i>espagnol</i>
<b>cotufa</b>	<i>espagnol</i>
<b>Jerusalem artichoke</b>	<i>anglais</i>
<b>jordskok</b>	<i>danois</i>
<b>palomita de maíz</b>	<i>espagnol</i>
<b>topinamboer</b>	<i>néerlandais</i>
<b>topinambour</b>	<i>français</i>
<b>topinambur</b>	<i>italien</i>
<b>Topinambur</b>	<i>allemand</i>

<b>strufal</b>	<i>irlandais</i>
<b>szvarvasgomba</b>	<i>hongrois</i>
<b>tartòfla</b>	<i>romagnol</i>
<b>tartufo</b>	<i>italien</i>
<b>tartufu</b>	<i>calabrais</i>
<b>tartufule</b>	<i>frioulan</i>
<b>tirippi</b>	<i>calabrais</i>
<b>trifule</b>	<i>furlan</i>
<b>trufa</b>	<i>espagnol, portugais, roumain</i>
<b>truffe</b>	<i>anglais, français,</i>
<b>truffel</b>	<i>néerlandais</i>
<b>Trüffel</b>	<i>allemand</i>
<b>trufla</b>	<i>polonais</i>
<b>tuber</b>	<i>latin</i>
<b>tryffel</b>	<i>suédois</i>
<b>yermantar</b>	<i>turc</i>

## BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

La bibliographie ne mentionne que les principaux ouvrages utilisés. Les dictionnaires de la langue française et les ouvrages encyclopédiques ont été omis.

- Albert DAUZAT, Jean DUBOIS, Henri MITTERAND, *Nouveau Dictionnaire étymologique et historique*, Larousse, 1971.
- Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Larousse, 1997.
- Henriette WALTER, *Le Français dans tous les sens*, Robert Laffont, 1988.
- Henriette WALTER, *Dictionnaire des mots d'origine étrangère*, Larousse, 1991.
- Henriette WALTER, *L'Aventure des langues en Occident*, Robert Laffont, 1994.
- Henriette WALTER, *L'Aventure des mots français venus d'ailleurs*, Robert Laffont, 1997.