



Terminologie ; « La soupe : ce n'est pas un potage ! » par Hervé This

La soupe ? Le mot vient du gothique *supon*, dont on trouve un terme de sonorité voisine mais de même sens, en néerlandais, *sopen* : cela signifie « tremper ».

Et c'est logique, car depuis au moins le douzième siècle, ce qu'atteste un texte de Renaut de

Montauban, la soupe est une tranche de pain que l'on arrose de bouillon de lait.

L'écrivain Anatole France, le savait bien, lui qui écrivit dans un de ses romans : « Mettez deux ou trois soupes dans ce bouillon », et « On servait des tasses de vin, et les convives y trempaient des tranches de pain, qu'on appelait des soupes ». Car il faut le répéter : en français, la soupe a toujours été une tranche de pain arrosée d'un liquide. Mais le liquide a varié : bouillon chaud, parfois du lait, parfois du vin.

Plus récemment, le mot « soupe » a été détourné de son sens pour désigner un potage épaissi par l'adjonction de pain, et donc par sa consistance plus épaisse, mais c'est un détournement fautif, tout comme le serait la distinction de potage, pour un potage élégant, et soupe pour un potage plus familier.

Décidément, puisque nous avons le terme de « potage », qui, depuis au moins 1240, désigne des aliments cuits dans un pot, et depuis 1530, un «bouillon dans lequel on fait cuire des aliments coupés menu ou passés», conservons à « soupe » son véritable sens, et n'hésitons pas à tremper la soupe !

Par Hervé This