

ARNALDO MOROLDO

## LES NOMS DES ABRICOTS, DES PÊCHES ET DES COINGS.

Les traités d'agriculture des auteurs et agronomes latins, ainsi que les pages consacrées à la botanique par certains médecins grecs, comme Dioscoride, sont une source irremplaçable pour nos connaissances en pomologie.

A la connaissance de ces œuvres par les gens du Moyen Âge (vulgarisations, travaux de l'École de Médecine de Salerne) fait suite un renouveau d'intérêt pour la vie des jardins et des champs aux XVIe et XVIIe siècles: la publication et la traduction des textes antiques, accompagnées de précieux commentaires se multiplient et plusieurs traités en langue vulgaire voient le jour.

Ces textes sont caractérisés par la présence de latinismes concernant la désignation des coings, des abricots et des pêches, de termes appartenant à la fois à la langue écrite et populaire, dérivés de ces mêmes termes latins, mais aussi d'emprunts au latino-arabe et de vocables qui désignent de nouvelles variétés.

Dans ce travail nous nous proposons de:

-présenter les formes canoniques et dialectales des noms du coing, de l'abricot et de la pêche dans le domaine roman à l'exception du roumain;

-présenter les noms des variétés et sous-variétés de ces fruits (en particulier en italien et en français);

-étudier la survivance des termes utilisés par les Latins dans la désignation du coing, de l'abricot et de la pêche:

(MALUM) COTONEUM/CYDONEUM, STRUTHEA, CHRYSOMELUM et MELIMELUM, ARMENIACUM, PRAECOQUUM, -QUA, DURACINA, PERSICA/-UM;

-étudier les termes nouveaux pour la désignation de nouvelles variétés.

## COING

### DOMAINE ITALIEN

*Cotogna* (XIVe s., Z. Bencivenni), « Frutto del cotogno: giallo pallido, rotondo o allungato, a forma di pera, con la polpa dura, profumata, aspra e acidula » (GDLI), *mela cotogna*, *pera cotogna*.

Cognassier: *cidonio*, *melo cidonio*, *cotogno* (1340 circa, Palladio volgar.), *melo cotogno* « arbre qui porte les coings », *pero cotogno*.

Cotignac: *cotunnata* (lat. médiéval 1314), *cotognito* (1340, Palladio volgar.), *cidoniato*, *cotognata* (Mattioli 1544), *cotognato* « conserva o gelatina di mele o pere cotogne » (Fanfani). Cf. *marmellata* 1579 « conserva di frutta cotta con aggiunta di molto zucchero » (DELI).

Sicile:

*cutugnu* « albero e frutto del cotogno: *Cydonia oblonga* », *cutugnu cannataru* 'variété de coings',

*cutugnu virticchiaru* « variété pregiata di cotogno », *piru cutugnaru*, *piru cutugnu* « variété di pera simile ad una mela cotogna », *pumu cutugnu* « mela cotogna », *pumu i hiàuru* « mela cotogna » (cf. sic. *hiàuru* = *çiauru* 'parfum'),  
*persicu pilusu* « mela cotogna ».

Cognassier: *cutugnara* [*Cydonia oblonga*], *cutugnitù*, *cutugnera*, *cutugnu*, *cudugnaru* (région de Messine).

Cotignac: *cutugnata*, *marmillata*, *mirmillata* (cf. it. *marmellata* < port. *marmelada* < *marmelo* 'coing', mais la variante *mirmillata* laisse supposer plutôt un emprunt à esp. *mermelada*, à son tour emprunté au portugais).

Calabre:

*Cutugnu*;

Cognassier: *cataluognu*, *cutugnara*, *cutugnaru*, *cutugnu*, *milu-cutugnu*; *milu-cataluognu* « specie di melo cotogno ».

Sardaigne:

*mela hidònza*, *mela* ou *pira ghidònza*; mérid. *mela titongia*, *piròngia*, sept. *mela chitògna*;  
cotignac: camp. *mermelada*.

Corse

Selon Culioli: *melacutogna*, *melacutona*, *cutogna*. Selon Ceccaldi *mela cutogna/melacutogna*.

Selon Falcucci: *pera cudogna*.

Campanie:

*cotugno* « melocotogno »,

cotignac: *cutugnata* « marmellata di mele cotogne » (Salzano), cf. *percucata* « marmellata di pesche cotogne » (Salzano).

Frioul:

*codògn*; *milùz*, *mèl codògn*.

Cognassier: *codognâr* « melo cotogno », *milùz codògn*;

Cotignac: *codognade*.

Vénétie

Venise: *codogno*, *pomo codogno* « cotogna o mela/pera cotogna », *cogno* « mela cotogna »;

cognassier: *codogner* « melo o pero cotogno »;

cotignac: *codognada*;

Vicence: *codògno* « pera cotogna o mela cotogna », *codògnola*;

cognassier: *codognaro* « pero cotogno o melo cotogno o cotogno »;

cotignac: *codognà*;

Vérone: *codògno* « mela cotogna ».

Lombardie:

DEDC: *cudògn*, *pum cudògn* « mela cotogna », bresc., piac. *pomocodògn*; mil., mant. *cudògn*, berg. *codògn*, pav. *kudògn*, *pumpudògn*; adjectif accompagnant *pèersech* et *pom*.

Piémont:

*codògn*, *pom codògn*, *cògn* « mela cotogna »;

cognassier: *codògn* « melo cotogno »;

cotignac: *codognà*, *cognà*, *marmelada 'd codògn*.

Ligurie (Gênes):

*mei' cotogno* « cotogna, mela o pera cotogna ».

Dans les parlers romans d'Italie, pour la désignation du coing, nous relevons le même continuateur de lat. [MELUM] ou [POMUM] COTONEUM, avec deux exceptions: en sicilien *piru cutugnaru*, *piru cutugnu* désignent une variété de poire semblable au coing, ce qui nous rapproche de l'emploi du toscan et donc de l'italien standard (et du corse): *cotogna, mela cotogna, pera cotogna*. Dans les dialectes le terme renvoyant au coing est du masculin alors qu'en toscan, en sarde et en corse il est du féminin, comme pour d'autres fruits. Deux expressions sicilienne méritent que l'on s'y attarde: *pomu i hiàuru* met l'accent sur le parfum du coing et *persicu pilusu* sur l'aspect duveteux de la peau de ce fruit, d'où la désignation de certaines variétés de pêche par le terme *cotogna* en italien standard (cf. aussi *pesco cotogno*). Nous pouvons encore ajouter qu'en sicilien le terme *cutugnu* peut être accompagné d'adjectifs qui caractérisent le fruit: *cannataru* 'pansu', formé sur sic. *cannata* 'broc, pichet' < gr. ΚΑΝΑΤΑ 'récipient'; *virticchiaru* < sic. *virticchiu*, diminutif de sic. *bberta* 'ventre' < lat. AVERTA(M) 'sac'.

Pour la désignation du cognassier, en plus de la forme savante *cidonio, melo cidonio* (< lat. CYDONIA(M), cf. Palladius Febr. 25, 21), nous relevons que le nom de l'arbre est identique à celui du fruit, ou qu'il correspond à un dérivé du nom du fruit, avec adjonction des suffixes -ARIUM, -ARIA, -ERIUM et ITUM: sic. *cutugnaru* de la région de Messine a subi probablement l'influence du grec CYDONION; cal. *milu-cataluognu* semble avoir été parasité par *Catalogna* pour désigner une variété de coing, cf. cal. *catalanu* 'variété de figue', cal. *catalogna* 'figue précoce', sic. *ficu catalanisca* 'variété de figue', sic. *catalaniscu* 'variété de raisin noir à chair ferme', sic. *catalanu* 'variété de prune, variété de raisin'.

Pour le cotignac: la forme *cidoniato* (GDLI) est un terme savant forgé sur le grec KYDONATON (cf. CYDONITES, CYDONEUM 'cotignac, boisson à base de coings' in Palladius); it. *cotognata, cotognato* et les variantes dialectales remontent au lat. COTONEUM, de même que *cotognito*; it. *marmellata* est un emprunt au portugais, mais avec un sens plus général puisqu'il concerne d'autres fruits que le coing. Sic. *mirmillata*, sarde *mermelada* se rattachent à l'espagnol.

## DOMAINE IBERIQUE

### ESPAGNOL:

*Membrilla* « cierta variedad de membrillo, de Murcia, màs dulce y fino que el corriente » (M. Moliner); *membrillo* « (< lat. melimelum, especie de manzana dulce, del gre. melimelon, Cydonia oblonga)...semejante a una pera aunque de forma màs redondeada y màs irregular... » (*Idem*); *membrillero* (= *membrillo*, Casares); *gamboa* « espèce de coing » (Ramon Garcia-Pelayo), cf. DRA "variedad de membrillo injertado, màs blanco, jugoso y suave que los comunes"; *zamboa* « del àr. and. azzanbu », désigne le coing, mais aussi l'orange amère (*naranja amargo*), et pour DRA "especie de toronja", cf. *azamboa* "fruto del azamboero, variedad de cidra muy arrugada".

### CATALAN:

*codonya* (emprunt à l'occitan *coudoun, coudounh*), cf. *codonyat* 'cotignac',

Le cognassier est désigné par: *membrillero, membrillo* (Ramon-Garcia-Pelayo), *gamboa* « del n. p. vasc. 'Ganboa' » (variété de coing pour Ramon Garcia-Pelayo);

Le cotignac: *carne de membrillo* « dulce compacto hecho con la pulpa del membrillo » (M. Moliner), *carne* ou *dulce de membrillo* « cotignac, pâte de coings » (Ramon Garcia-Pelayo), *membrillate* "carne de membrillo" (Casares), *mermelada*, emprunté au portugais

*marmelada, codoñate*, emprunt au cat. *codonyat*.

#### PORTUGAIS:

*Marmelo*, "fruta do marmeleiro" (< lat. *MELIMELUM* 'pomme-miel, sorte de pomme très douce'); à Lisbonne: *marmela*: pera flamenga;

sous-espèces: *maliformis*: *marmelos-galegos*

*piriformis*: *gamboas* (incluant la s. espèce *lusitanica*).

Cognassier: *marmeleiro* [*Cydonia oblonga* Miller], *marmeleiro-dos-marmelos-molares* (brés.) [*Cydonia vulgaris lusitanica*] ou *gamboeiro*.

Le cotignac:

*marmelada* « doce feito de marmelo cozido e peneirado com açúcar em ponto ». Le terme sera emprunté par l'espagnol, l'italien et le français, avec un glissement de sens.

Dans la Péninsule Ibérique, lat. *COTONEUM* associé à lat. *MELUM* qui se substitue à lat. *MALUM*, désignera une pêche, ce qui se produit dans une partie de l'Italie, mais sans le recours au continuateur de *MALUM/MELUM*. C'est lat. *MELIMELUM* qui est à l'origine de esp. *membrillo* et de port. *marmelo*. L'espagnol et le portugais occupent dans ce cas une place à part dans le monde de la Romània: ce qui sera confirmé par l'étude consacrée à la France. *Zamboa, gamboa* d'origine arabe est un terme ambivalent au plan sémantique: « sa chair, cotonneuse, légèrement coriace, conserve toujours un peu d'âpreté » (GDEL), ce qui pourrait expliquer qu'il puisse désigner aussi, dans certaines régions l'orange amère, voire le pamplemousse. A remarquer qu' en catalan *codonya* est un emprunt à l'occitan.

#### DOMAINE FRANCAIS

Monegasque:

*kudû* et pour le cognassier: *kudune*.

Nissart

D'après Eynaudi-Cappatti:

*coudoun, coudoun-fer* 'cognasse', *coudoun pounchut* 'coing poire', *coudoun redoun* 'coing pomme';

pour le cognassier: *coudounié*;

*coudounada* 'conserves de coings', *coudounat* 'cotignac, confiture de coings'.

Occitan

selon Levy: *codon, codonh*; cognassier: *codonhier, -onier*; cotignac: *codonat*;

selon Mistral:

*coudoun, coudounh* (bord.), *coudoni* (g.), *coudonen* (lim.), *coudon, goudoun,*

*coudoun*: *c. fer*: 'cognasse, coing sauvage',

*c. pounchu*: 'coing-poire',

*c. redoun* 'coing-pomme',

*coudounas* 'gros coing', *coudouno, coudougno* (g.) = coing de grosse espèce, fruit du cognassier de Portugal, variété de poire, comme en Gascogne.

*Coudounado* 'conserves de coings', *coudounat, coudougnot* (l.), *coudougnot* (g.), *coudougnot* (Var): *cotignac*, confiture de coings, gelée de coings.

Rolland ajoute pour l'occitan: *codong* (ancien bigorrais), *goudou* (Die, Drôme); pour le cotignac: *coudougnot* (Landes), *coug* (Landes), *quodonat* (prov., XIVE s.).

Français

NDEH: *cooin* (1138), *coing* (1606), B.-Wartburg: *coing* (Rabelais 1546);

Rolland: *coing* (1409), *cuigne* (Metz, XIVe s.), *tuin* (Cousance, Jura); *coignasse* (Du Pinet), *cognasse* (1534) 'variété de coing', aujourd'hui: coing sauvage';

*Pomme de coing* (1537, 1596); *poire coing* (Du Pinet), *pouare de couèn* (Seine Marit.), *poire de médecine à coing* (Aisne).

*Nois de Saint-Grascien* (fr., XVe s.).

Franco-Provençal et zones d'interférence: *pèri d'couin* (Martigny), *pri-coin* (Savoie), *prè à vélu* « poire à velours » (fribourgeois) et *pèru-couin* (Ardèche, Lyonnais).

Cognassier [*Cydonia vulgaris*].

D'après les relevés de Rolland, pour l'occitan nous rappelons: a.prov. *codonhier*, *codonier*, *codoniss* (Pyrénées Orientales), *coudougnero* (Toulouse, XVIIe s.), *cougoume* (Landes).

Pour le français du Nord et le franco-provençal: a.fr. *coinièr*, *coingnier*, *quoingnier*, *cognier*, *coignier* (XVe s., cf. Ch. Estienne 1536), *coignassier*, *cognassier*;

*couginā* (Vendée), *kéné* (Champlitte, Haute-Saône), *tuin-nié* (Cousance, Jura);

*père d'couin* (Martigny, Suisse) et *pèri d' couin* (Wallonie).

[*Cydonia Vulgaris Oblonga* (Miller)]:

*congnaſce*, *coingnaſse*, *coignasse* (formes du XVIIe s.), *coignassier femelle* (Duhamel 1768), *coignassier*,

*poirier de coing* (1714),

*coudoun pouchud* (Rouergue).

[*Cydonia Vulgaris Maliformis* (Miller)]:

*franc coing* (XVe s.), *coing* (XVIe s.), *coignier*, *coignassier mâle* (Duhamel),

*coing-pomme* (1692), *coignassier à pomme*, *pomme de coin*, *pommier de coing*,

*coudon ron* (Rouergue).

[*Cydonia Vulgaris Lusitanica* (Miller)]:

*grande coingnaſse de Portugal* (*Le jardinier françois*, 1654), *coignassier de Portugal* (Duhamel, 1768).

Cotignac:

Le terme *cotignac* (1530) est une réfection savante à partir du lat. *COTONEUM* d'une ancienne forme *coudognac* (1389), emprunt au prov. *quodonat* (1334 lat. médiéval *codonhatum*, Nîmes, cf. Du Cange) < *codonh* 'coing', selon les termes de TLF. Il désigne une « confiture épaisse et forte en sucre (de certains fruits, notamment coings, oranges) – Pâte de coings » (GR).

Autres formes: *coudoignac* (1398, Ménagier II, 5), *coudignac* (1534, Rabelais), *codignac* (Ch. Estienne), *cotoniât* (Rabelais), *cotignat* (A. Paré, Du Pinet).

Rolland cite encore: bourguignon *cotignar*, *godigna* (Loiret), *marmeline* (1541, Normandie), fr. *marmelade* (1607), *marmelade* (1710). NDEH enregistre *marmelade* (1573), *marmellade* (1642, Oudin).

Nous relevons une grande homogénéité dans les parlers gallo-romans pour la désignation du coing, fruit du cognassier: pratiquement toutes les formes remontent à lat. *COTONEUM* [*MALUM*] ou à lat. *CYDONEUM* [*MALUM*]; fr. *coignasse/cognasse* 'variété de coing, puis fruit du cognassier sauvage' apparaît tardivement au XVIe s. et reflète une forme \**COTONACEA*[*M*] ou est simplement une forme dérivée de fr. *coing*.

Certains dialectes recourent à des périphrases comprenant toujours le terme *coing*: *pomme de coing* où *coing* désigne l'arbre fruitier. Plus fréquemment nous retrouvons: *poire coing* qui correspond

exactement à it. *pera cotogna*, *poire de coing* où coing équivaut à cognassier. Reste le cas 'périphérique': *prë d' velu* 'poire à velours', à rapprocher de sic. *persicaru pilusu*; les deux expressions mettent en valeur l'aspect duveteux de la peau de ce fruit. Nous mentionnerons encore les deux périphrases: *nois de Saint Grascien* et *poire de médecine à coing*, qui ne contredisent pas ce que nous avons avancé plus haut.

Le terme désignant le cotignac est d'origine occitane; ce qui fait dire à B-Wartburg que « la modification de la terminaison (-ac pour pr. -at) est probabl. due au désir de bien marquer l'origine méridionale du produit en introduisant dans le nom le -ac si caractéristique de l'onomastique du Midi ».

Pour GDEL, le cotignac est une « Pâte de coings très sucrée (Spécialité d'Orléans, déjà citée sous Louis XI) ». Lachiver précise « Confiture de coing, conserve de coings au vin blanc ou à l'eau-de-vie, qui tirent leur nom de la ville de Cotignac (Var). S'est dit aussi de la pâte ou de la gelée de quelques autres fruits. Cotignac de groseilles ».

*Marmelade*, emprunté au portugais *marmelada* 'cotignac' < port. *marmelo* 'coing', est en fait assez tardif: il a été précédé par *mermelade* qui pourrait être emprunté à esp. *mermelada*, issu de port. *marmelada*; mais la forme normande *marmeline* (avec une commutation de suffixe) renforce l'hypothèse d'un emprunt direct au portugais. Le terme *marmelade* aujourd'hui a pris une signification plus générale. Selon Lachiver, il s'agit de « Fruits cuits avec du sucre, assez longtemps pour que le fruit perde sa forme, et que la peau et le reste soient mêlés ensemble et forment un tout assez consistant ».

En conclusion pour cette partie consacrée au coing, au cognassier et au cotignac, nous rappellerons que selon A. de Candolle le cognassier [*Cydonia vulgaris*] est un arbre qui vient du nord de la Perse, du midi du Caucase et d'Anatolie. Il a été connu très tôt par les Grecs qui « ont greffé sur une variété commune strution une qualité supérieure venant de Cydon (Crète), d'où le nom kudônion, traduit en latin par *Malum Cotoneum*, par *Cydonia* ». GDEL précise que « le genre cognassier [de la famille des rosacées] renferme un petit nombre d'espèces, qui sont des arbrisseaux de l'Asie et des régions moyennes de l'Europe orientale et centrale, dont la plus connue est le cognassier commun (*Cydonia vulgaris*) ». Sauvaigo avait distingué deux variétés de cognassier pour nos régions: le cognassier commun à fruits piriformes ou arrondis et le cognassier du Portugal (ou simplement *portugal* pour GDEL) à fruits plus gros, moins acerbes, parfumés « affectant la forme d'une calebasse de pèlerin ».

Les Latins dénommaient les variétés de coings par quatre termes: *COTONEUM MALUM* ou *COTONEUM* (Caton VII 3, Varron I 59, Pline XV 37), *STRUTHEA MALA* ou *STRUTHEA* (Caton VII 3, Varron I 59, Columelle V 10, Pline XV 38), *CYDONIUM MALUM* ou *CYDONIUM* (Columelle V 10, Pline XV 10), *CHRYSOMELUM* (Columelle V 10, Pline XV 10).

Dans la langue standard et dans les dialectes ne subsistent plus que les descendants de lat. *COTONEUM* que l'on retrouve en Italie et en France et comme emprunt en Catalogne; lat. *CYDONIUM* pourrait être à l'origine des formes françaises. Dans les dialectes méridionaux d'Italie, nous retrouvons les descendants de *CHRYSOMELUM* dans l'acception d'abricot, mais nous renvoyons au développement consacré à ce terme dans la partie consacrée à l'abricot.

Traducteurs et scientifiques, français et italiens, recourent à des termes comme fr. *crisomele*, *struthée/strutée*, it. *crisomelo*, *strutie*, *strutij* dans la présentation des variétés de ce fruit.

Espagnols et Portugais vont avoir recours à lat. *MELIMELUM* 'pomme très douce' (cf. port. *marmelo*, esp. *membrillo*), la forme *COTONEUM* servant à désigner la pêche.

Nous mentionnons quelques exemples latins dans l'ordre chronologique.

« Poma: mala strutea, cotonea, Scantiana, Quiriniana item alia conditiva, mala mustea et Punica (Caton VII 3) [arbres fruitiers: pommes struthées, cotonées, Scantianes, Quirinianes, et aussi d'autres variétés à conserver, pommes mustées et Punique], cf. LX *cotoneum* « pommier cotonée ». *Struteum* (-thium, Pline 23 103) < gr. *STROÛTHION*, *STROÛTHION* 'coing' < gr. *STRUTHEION* 'de moineau'. Dans le commentaire de l'éditeur nous lisons: « Col. 5,10, 19 en fait une des trois

variétés de mala cydonia 'coings' (Pline 13, 11). Selon Pline 15, 18 ils sont plus petits que ceux de Naples, mais ils ont une odeur plus pénétrante; *Cotonea* est une déformation de kydōnion, transcrit aussi cydoneum (citionium) et viendrait d'un intermédiaire étrusque selon Brøndal...Les mustea selon Pline 15, 51 sont des pommes précoces, qui sont appelées maintenant *melimela* (cf. Varron) d'après leur goût de miel. Col 15, 10, 19 en fait avec les *struthia* et les *chrysomelina* une variété de *cydonia*, donc des coings »...

Selon Bloch-Wartburg « Le lat. hésite entre les deux formes *cydoneum* (du grec *kydōnia māla*) et *cotoneum*. Le rapport entre les deux formes ne sont pas éclaircis définitivement. Ou bien *cydoneum* représente le nom de la ville *Cydōnēa* en Crète, et alors la substitution de -t- à -d- provient du fait que le nom aurait été transmis par les Etrusques; ou bien le nom vient de la ville de *Kytōnion* en Asie Mineure et a été modifié en *cydoneum* sous l'influence du nom de la ville crétoise »...

*Cotoneum* semble plus ancien que *cydonium*, comme d'ailleurs *sthrutium*, *struteum*. Nous retrouvons ce dernier chez Varron 1 59: « De pomis, conditiva mala struthia, cotonea...mustea...nunc melimela appellat [quant aux autres fruits, comme les poires, coings...les pommes appelées autrefois *mustea* et qu'on appelle aujourd'hui *melimela*... ] ».

Les hésitations des traducteurs peuvent s'expliquer par la forme de certaines variétés de coings: de la pomme struthée, nous passons à la poire, poire-coing. D'où de nos jours la distinction entre le coing *maliformis* et le coing *oblonga* ou piriforme.

Il est à remarquer que chez Dioscoride gr. *MELIMELON* désigne une pomme précoce mais aussi le miel parfumé de coings et que toujours selon Chantraine le terme *MELON* seul peut désigner le coing. D'après le dictionnaire grec-latin, *meli-melon* signifie « sorte de pomme très douce (Diosc. 1, 161; Géop. 10, 20, 1) ».

Au XVI<sup>e</sup> siècle, Mattioli écrit: « Le mele cotogne furono portate in Italia da Cidone castello di Candia, da cui sono chiamate cydonia da i Greci. Ritrovansi di queste in Italia tre sorti, delle quali le più lodate sono propriamente quelle, che chiamano Mele Cotogne, non punto dissimili da quelle, che per le migliori loda Dioscoride, e chiama Plinio chrisomele: imperocch'elle sono piccole, piatte: Compartite in fette, gialle, lanuginose e molto più odorate delle altre. Della seconda spetie sono quelle, che chiamate da Dioscoride e da Galeno Struthie, assai men valorose delle altre. Chiamiamo noi queste in Toscana Pere cotogne: imperocche nella forma loro più si rassembrano alle pere, che alle mele. Sono più succose e più carnose delle altre, ma non così gialle, lanuginose e odorate. Le terze chiamate da Plinio Miluiane, sono quelle, che si chiamano bastarde »; toujours dans le même chapitre CXXXII il précise que « ...Quelle, che dal sapore del mele si chiamano Melimele, lubrificano il corpo, e cacciano fuori i uermini... ».

Dans sa traduction de l'oeuvre de Charles Estienne, Pietro Lauro 1545, après avoir parlé des variétés de coings et défini les *strutee* comme des *pomi lanati*, dit que: « Io chiamerei questi [= pomi cotogni] cotogni maschi a differenza di strutij... » puis il précise que « ...Sonvi ancora altri cotogni più lunghi et più leggieri con meno cresse, di colore d'oro entro et fuori, ma non di tanto odore, et di maggiore humidità, questi nomansi struthij overo struthiomeli, io li chiamerei cotogne femine... »; par la suite il mentionne les *chrisomeli* et les *mustei* désormais appelés *melimele*., « cioè pomi dolci come melle, nomansi etiandio melimele et uengono d'inesto ». Nous retrouvons toutes les spécifications des auteurs latins.

Près d'un siècle plus tard, Olivier de Serres 1639 écrira que: « Il y a des coings de trois espèces distinguées plus par la veuë que par noms particuliers, n'en trouvant que *Struchies* [ éd. 1663: *Struthies*]: Ainsi par Columelle, Dioscoride et Galien estans nommés les coings de la plus grande sorte, tenus en second rang de bonté. Les moyens ayans la couleur d'or sont les plus prisés, demeurans les petits pour les moins valeureux comme sauvages. Tous lesquels coings sont cottonnés, mais plus les moyens et dorés que les autres, comme marque de bonté ».

Le terme *struthie* n'apparaît que chez les spécialistes, comme d'ailleurs sont homologue italien *strutie*, *strutij*. Déjà Mattioli traduisait le terme *struthia* par it. *pera cotogna* et Dalechamps par *poire-coing* (cf. *cydonia* : *pommes-coings*). Dans son *Thesaurus Latinae Linguae*, Robert Estienne pour définir les différentes variétés de coings, utilise la latinisation de *coing*, c'est-à-dire, *cognea*

pour indiquer le *Cydoneum malum*, et pour les *Struthia*, sans vraiment les nommer mais en les décrivant, il précise « ...quae cognacea, quasi cotonacea vulgus nostrum vocat »; à l'entrée *Struthia mala*, nous pouvons lire « [...Dicuntur vulgo mala Cotonea sive cydonia foemina] ».

Mais Charles Estienne dans son *Dictionarium latinogallicum* 1552 traduisait *cotoneum*, *cydonium malum* par 'pomme de coing' et *struthia mala*, *struthiomela* par 'pommes de coing'.

Le terme *melimele* employé par les spécialistes de la Renaissance disparaîtra bientôt; il ne subsiste que dans la Péninsule Ibérique: esp. *membrillo* et port. *marmelo*, concurrencés par un emprunt à l'arabe andalou *zamboa*.

Arbre fruitier.

Latin classique: *malus cydonia*; *cydonia arbor* ou *cydonia* (Palladius, *Febr.* 25, 21), cf. *cotoneus* 'de cognassier'.

Latin médiéval: *codonius*, *cidonius*, *citonius* (Albert le Grand), *cotoniarius* (VIIIe s.);

Latin scientifique: *malus cotonea*, *cotoneus* (ancienne nomenclature, cf. Bauhin), *pyrus cydonia* (Linné).

Dans les langues romanes:

it. *melo cidonio* est une forme savante tardive.

Dans les langues standard et les dialectes romans, généralement, le nom de l'arbre fruitier, le cognassier, est au masculin sauf en Toscane où est de règle l'opposition: féminin pour le fruit et masculin pour l'arbre. En France le terme *coingnasse/coignasse* (< a. fr. *cognier/coignier*, avec commutation de suffixe, *-asse* < *-ACEA(M)*, cf. *cognacea* chez Charles Estienne) est du féminin. Autre cas à signaler: cal. *cutugnara*, sic. *cutugnara/cutugnera* sont du féminin avec une probable influence grecque. Reste le cas de esp. *gamboa*.

Dans l'Italie méridionale et au Piémont, le même terme renvoie à l'arbre et à son fruit. Cette bivalence se retrouve pour quelque temps aussi en France (a.fr. *coing*, fr. *coingnasse/cognasse*, occ. *coudon* en Rouergue) et en Espagne: *membrillo* (selon Christobal de las Casas 1597).

Le nom de l'arbre fruitier, quand il ne continue pas le terme latin, est formé sur le nom du fruit auquel on ajoute le suffixe continuateur de lat. *-ARIUS*: *-aru* (dialectes italiens, *-ér* pour le vénitien, *-âr* pour le frioulan, *-aro* pour la région de Vicence), *-ier* (français), *-ier, ié* (occitan), *-er* (catalan), *-ero* (espagnol), *-eiro* (portugais).

Pour le calabrais et le sicilien, nous aurons, en plus de *-aru*, le féminin *-ara* (*cutugnara*), mais encore *-era* (*cutugnera*) et *-itu* (*cutugnitù*) en sicilien.

Ne suivent pas ce modèle, les formes périphrastiques françaises telles que *coing-pomme*, *pomme de coing*, *pommier de coing* et pour les zones périphériques: *pèrè d'couin*, *pèri d'couin*.

Le cotignac:

Latin classique: *cydonites*, *cydoneum* (Palladius),

Latin médiéval: *cotunnata* (1314), *codonhatum* (1334).

Dans les langues romanes: it. *cidoniato* est à considérer comme une forme savante.

En Italie, la forme au féminin *cotognata* s'impose sur les autres (*cotognato*, *cotognito*); en France le centre d'irradiation est le Midi: a. prov. *codonat*, après une réfection savante, gagnera les autres dialectes et sera emprunté par le catalan (*cotonyat*) qui à son tour se diffusera en Espagne (*cotoñate*). Port. *marmelada*, qui au départ a le même sens, sera emprunté par l'espagnol (*mermelada*): ces termes ibéro-romans seront empruntés par les parlers français; il semble que esp. *mermelada* soit à l'origine de la forme française à l'exception du normand *marmeline* qui pourrait se rattacher directement au portugais. Les dictionnaires étymologiques italiens penchent pour une origine portugaise de it. *marmellata*, mais la variante sicilienne *mirmillata* et le sarde *mermelada* pourraient bien s'expliquer par esp. *mermelada*. Au plan sémantique it. *marmellata* et fr. *marmelade* ne renvoient plus désormais exclusivement au coing.

## ABRICOT



## DOMAINE ITALIEN

*Armella, armellina* (Oudin 1707, Veneroni 1723), *armellino* (Mattioli 1544), *armàniaco* (Oudin 1707), *armeniaca, armeniaco* (*susina armeniaca, ou armenica*), *pesca armenica* ("pesche armeniche, che sono le albercocche", Soderini), *armeniaco* (Oudin 1707, S. J. de Carvalho 1773), *armeniato* (Oudin 1707), *armoniaca* (Oudin 1707), *armoniaco* (Veneroni 1737), *meliàca* ('albicocca nostrale', Petrocchi 1909), *meliàca, muliaca, moniaca, umiliaca* (XII, XIVE s. Petrocchi 1909, GDEL, mais enregistré par Alberti 1793) ;

*bacchoche* (pl. in Camilli 1597: *bacache* in C. de las Casas 1597), *baccoca* (Oudin 1707), *bacoco* (Oudin 1707, Veneroni 1737, S. J. de Carvalho 1773, Alberti 1793 comme terme siennois), *bricocolo* (Oudin 1707, Veneroni 1737), *bericoccola* (Oudin 1707), *bericoccola* (Petrocchi 1908), *bericuocolo* (Oudin 1707), *bericuocola* (Petrocchi 1908), *biricocola* (Falcucci) ;

*crisòmelo, -a* (*Ricettario fiorentino* in GDLI, cf. Zingarelli 63), *grisomela* (Camilli 1597 in C. de las Casas, Dalechamps 1615, S. J. de Carvalho 1773), *grisomelo* (Oudin 1707) ;

*doracia* (Mattioli 1544 « *doracia*: una spetie di armeniache overo precocie »... « le precocie, le doracie, e l'armenie superano di bontà le pesche »); *doracia* < \**DURACIUM* < *DYRRACHIUM* 'ville de Duresh' et croisé avec lat. *DEAURARE* 'dorer'.

*alberococca, albercocca* (Soderini, av. 1597), *albecocca* (av. 1636), *albicocca* (av. 1698), *albercocco/albercocca* ( S. J. de Carvalho 1773, Alberti 1793, Zingarelli 63 et DEI), *arbicocco* (Oudin 1707) ;

*alessandrino* (Soderini) 'variété de gros abricot';

*alberge* (« sorta di pesca e albicocca », Petrocchi 1908) .

Toscan dialectal:

*mugnàga* (lunig.), *migliaga* (Apuana, Lucciana, cf. Rohfs *Tosc. Dial.*) , *baccoca* (Camilli 1597), *bacòca* (sien.), *bacoco* (sien. ), *barkokka* (sien., REW), *barcòcola* (î. d'Elbe), *bacocca* (t. sen. selon Petrocchi 1908), *bericòcola, bericuòcola* (Zingarelli 63), *ballacòcora, bellacòcora* (« È voce forse derivata da Bericòccolo (Malus Armeniaca) che i Fiorentini chiamano Meliaco, e i Modenesi Baricoccolo e i Senesi Barcoca » Bianchi in Fanfani); cf. Hasselrot: *ballaora, ballacora*, et autres formes pour la Maremma .

Italie Septentrionale

Frioul:

*armelìn* ,  
*barakokul* (ALI: Flumignano, Ravèò, Mereto di Tomba, département de Udine) .

Vénétie:

*armelìn* (vén., vic., trév., vér.); vér. *armilo* (cf. *armilàr* 'pêcher') ,  
vén. *bricoccole* (Penzig), vér. *barikokoli* (ALI), *baricòcola* (Bondardo) .

Lombardie:

*ramognega* (FEW), *mungnaga* (FEW),  
*mognaga* (mil.);  
lombard occidental: *remignaga, mognaga*;

berg. *bignaga*, bresc. *ambrognaga*, *romignaga*, crém. *mugnaaga*, *bügnaga*, mant. pav. *mugnaga* ;  
mant. *armila*, *armelén* (obsolète) .

Piémont:

*armognin* (REW),  
*armognàn*, *armugnàn*, *armognèng* 'abricotier et abricot', *ramognan* ;  
*arbicoch*, *albicoch* (Brero) .

Emilie-Romagne:

émil. *mügnaga*, parm. *muliaga*, piac. *miaga*, bol. *mugnaga*, *umboliaco* (selon Gallesio),  
romagnol: imol. *mugnega*, *mugliega* ,  
moden. *berikokla* (REW), parm. *baricoc*, *bericocle*, bol. *birikokwal*, Bellaria, *barakokal* (ALI) .

Ligurie:

gén. et sav. *armognìn*, *armugnìn*, sav. *armognino* (1495) ,  
gén. *bricòccalo* (Casaccia), *briccòcalu* (B-W), *brikokulu* (ALI: Moneglia), *bricocua* (Falcucci),  
*brikokuru* (ALI: Rossiglione) ,  
ligurien occidental: *mescimìn/mescemìn*, *miscimìn/miscimì* (SRemo) ,  
*abricò* (Vintimille) ;  
Variétés selon Paganini: *alessandrina a mandorla dolce*, *alessandrina a mandorla amara*,  
*alessandrina gialla primaticcia*, *miscimìn alessandrin de Sardegna ou di Malta*, *alessandrinetto*,  
*albicocca susina* « buccia e polpa paonazza, rara nel Genovesato e altrove » (Paganini), *zorolon*  
(Gênes), *zorzoni*, *zorolonin* (selon Gallesio) .

Italie Centrale et Méridionale

Ombrie:

Zone compacte qui se rattache à ar. *barcūq* ou à sic. *barcocu/varcocu*. Hasselrot donne quelques  
exemples: *birikokkala*, *birikokolə*, *brikokkwali* .

Latium:

*grisommolo* (Rome, in Mattioli), *grasiommolo* (Velletri, REW) ,  
Hasselrot p. 64: « Ici également, le type *praecoquum* II est très fortement représenté, surtout au  
nord et au centre. Les formes dominantes sont *bri-* et *birikokkolo*. Rome a *brikogola* (AIS 652),  
*brekokola* (Subiaco) », *bricoccoli* 'abricots' à Rome selon Dalechamps 1615, .

Marches:

(*ar*)*meniaca* encore vivant dans les environs de Pesaro selon Hasselrot .  
Hasselrot, p. 64: « De toutes les régions italiennes, c'est ici que le type *praecoquum* II est le plus  
fortement représenté. Le 90% des 40 traductions d'abricot en dialectes des Marches que je possède  
appartiennent à ce type... »: par ex. *barkokle*, *berikokolo*, *virikokula*, *pirukoganu*..." .

Abruzzes:

*menacë* (DEI) ,  
*vernakokele* (département de Chieti), *mə̀ləngrokke* (Hasselrot ajoute: *verlengokele*, *perlengokele*),  
*krisomęłę* (REW) ,  
*lebergene/rembergene* 'albicocca acerba',  
*piešk* (parler albanais de Villa Badessa: < alb. *piéske* 'pêche').

Pouilles:

*prəkukə vərəcokə* ,  
Hasselrot p. 65 cite: *pernakokka*, *vremmecocche* (Molfetta), *vermakokka* et des formes particulières,

mais isolées, pour Corigliano d'Otranto et Vernole.

Campanie:

*crisòmmela, crisuòmmolo* (Salzano) ,

*bericocca* (Porta) ,

*albercia* (Avellino, selon Penzig), *albergio* (chez Porta mentionné par Gallesio) , *libergia, labergina, virdzella* 'très grand abricot' (cf. Hasselrot) .

Basilicate:

Selon Hasselrot, tous les exemples sont du type *vernekokka* ;

cf. *kòccira, cocciara* .

Sardaigne:

log. *barrakokko* (REW) ,

sud de l'île: *pirikokku* (influence de *pira* 'poire', selon Hasselrot), *pericocco*,

nord de l'île: *barracocco; barracoc* (sass., algh.), *barraccu* (Gallura), le nord-est: *marrakokko, bericócculu* (tabarchino) ;

arbre fruitier: *s'arvure de su barraccòcu*.

Calabre:

*cricopa, cricopu, cripopu, precopi* (bov.), *pricopa, procopi* (bov.), *pirnicuocu; cutrubbella* (sic. *\*cricupella > \*tricubella > \*cutriubella > cutrubbella*) ;

*cranciòmulu, crasciòmulu, crasciuòmbulu, crasciuòmulu, crasòmula, crisòmbula, crisòmulu, crisciòmulu, crisùmmulu, grasòmula, grasòmulu, grisòmatu, grisòmmulu, grisòmula* (dans le nord de la Calabre), *grisòmulu, grisùmmulə, grisuòmmulu, grisuòmuđu, grisuòmuiu*;

*sbérgia, svérgia, svérgine, sbérgine, sbergiu, sbérna*;

*vermicoccu, vernicòculu* ;

*libergina, libbergina, guibergina, lisbergina, lisbergia, libbergia, limbergia, limmergia* « albicocco »;

*cašcaviellu, cošcavella; mielissu* (< gr. *melissòs* 'de la couleur de l'abeille'), *mélisu, pèusə* (< lat. *PERSICA* 'pêche', à Oriolo Calabro « specie di albicocca »), *to milo périciko* (parler grec de Roghudi);

Pour l'abricotier (cf. Rohlf's): *crasciòmbulu, cricopara, cricopu, cripopara, crisomulara, crisomularu, grasciòmbulu, grasciòmulu, grasomulara, grasòmulu, grisomularu, libérgina, melissara, pricopara, sbérgia, svérgia, sbérgiara*.

Sicile:

*carcopu, chircopa, chircopu, chircuocu, chircuopu, chircuopu* *crisòmmilu* 'variété d'abricot, jaune doré', *chircopu, chircuopu, cricopa, cripopa, cripuopu, cuccopa, cucopa, curcopa, triccuopu* *ddamaschinu, fraccocu, fraccoccu* ,

*parcocu, peccoca, peccocu, peccopa, percocu, percopa, piccoca, piccocu, piccopa, piccuocu, picopa, piccocu, piracocu, pircoca, pircoccu, pircocu* (parmi les variétés: *p. a(g)gustinu, p. ammazzacristiani, p. cirasola, p. crisòmmilu/ crisòmmulu, p. crusòmmulu, p. gruombulu, p. damaschinu, p. domaschinu, p. lisciandrinu, lisciannirinu, p. sciannirinu, p. maiulinu, p.*

*minnularu, p. pirsicaru*), *pircopa, pircopu, pircuoca, pircuocu, pircuopa, piricoca, piricocu* (*p. arancinu* 'variété prisée d'abricot, de forme ronde', *piricocu* (*p. crisòmmilu/crisòmmolu, p. ccu-l'ossu ruci, p. ddamaschinu, p. ranassu, p. rriggina, p. sarraggiu*), *piricòcula, piricòculu, pircopu, pircuocu, pirricòcuru, preccopa, precopu, priccoca, priccopa, priccopi, priccopu, pricoca, pricoccu, pricocu, pricòcula, pricopa* (*p. lisciantrina* « a. alessandrina o di Malta », *p. ananassa* « a. grossa ») *pricopu, pricucu, pricùculu, pircuoca, pircuocu, pircuopu, prucocu*;

*casòmbulu, casòmmaru, crisòmbula, crisòmbulu, crisòmmilu, crisòmmula, crisòmmulu, crisòmpulu, crisònfulu, crisùmmulu, crisuòmulu*;

*persicu pirsicaru* 'variété d'abricot', cf. *piscoca*;

*bbarcoca, bbarcocu/varcocu* (*varcocu aranciaru* 'variété d'abricot'), *bbaracòculu, bbraccocu/vraccocu, parcocu* (dans les départements de Palerme, Trapani, Agrigente: croisement avec sic. *percocu*), cf. *prunu varcucar* « prugna a forma di albicocca ».

*bbergiu* (département d'Agrigente).

Pour l'abricotier: *bbarcocu/varcocu, bbaracòculu, bbarcucara, bbraccocu/vraccocu, carcopu, carcuparu, cracòpita, cracopitaru, cracupitaru, crapuparu, cripuparu, cuccuparu, fraccucchera, fraccuchera, fracuchera, parcocu, percocu, picuparu, pircocu, pircoparu, pircopu, pircuparu, piricopu, pirricucàru, priccopi, priccopu, priccucaru, priccupara, pricocu, pricopu, pricucara, pricucararu, pricupara, pricuparu* (les formes avec les suffixes *-ara/-aru*: toutes de la région de Messine avec deux exceptions: une pour la région de Catane et une autre pour la région d'Enna).

Corse:

Selon les relevés de Bottiglioni, la forme prédominante est *barakokka, barakuku*, avec quelques variantes qui alternent à l'initiale: *w, β, b*. Cf. *barabukki, barabokki* (Bastelica et Zicavo), *βiriγokkuli* (Petreto-Bicchisano), *barakukkulri* (Ajaccio), *briγokkuli* (Propriano), *miriγokkuli* (Sartène). Pour Ceccaldi: *baracucca*, pour Falcucci: *baracocca*.

Pour l'arbre fruitier: *baracuccu* (Ceccaldi), *baracocca* (Falcucci).

## DOMAINE IBERIQUE

ESPAGNOL:

*albaricoque* (de couleur jaune, rosée ou rosée et rouge, 1330),

*alberchigo* (indique dans certaines régions une variété de pêche, dans d'autres une variété d'abricot),

*albarillo* (variété d'abricot à la chair très blanche: < lat. *ALBUS* 'blanc'),

*alberge* (< cat. *alberge*),

*borcoqua* (1492, forme arabo-espagnole de Grenade, Pedro de Alcalà),

*damasco* (variété d'abricotier et d'abricot), *damasquillo* (Andalousie) mais selon DAR le terme renvoie à une autre plante venue du Mexique, *damasquino* (< *DAMASCUS* 'de Damas'),

*durazno* (à la chair très adhérente au noyau ou à la peau très dure: dans certaines régions désigne la pêche, dans d'autres l'abricot),

*persigo* (fruit et arbre fruitier, DAR renvoie à *albaricoque de Nanci*), *prisco* (< anc. *priesco*: abricotier et abricot) ;

Chez Mattioli 1544: *albarchigas, albiricoque, alvaricoques* pour traduire 'abricot'. Chez Christobal de las Casas et Camilli 1597: *albarcoque*. Chez Dalechamps 1615: *albiricoques, albarchigas, alvaricoques* (source probable: Mattioli);

variétés: *albaricoque de Nanci*, *alb. de Toledo* (avec des taches, amande douce), *alb. pérsico* (= *alb. de Nanci*).

#### CATALAN:

*abercoc*, *albercoc* (fin XIVE s.); *abircoch*, *abrecoch*, *abrecroch*, *albricoch ambercoch*, *obrecoch* et *bercoch*, *bericoch*, *baracoch*, *bricoch*, *bernacroch*, *mercoch* (selon le dictionnaire d'Alcover, cité par Hasselrot),

*alberge* (selon DCVB: "varietat de prèsec primerenc, més petit que l'ordinari", 1539).

#### PORTUGAIS:

*aboricoque*, *albaricoque*, *albercoque*, *albericoque* (S. J. de Carvalho 1773), *albicorce*, *albircoque* (S. J. de Carvalho 1773), *alboricoque*, *albricoque*,

*alperche* (brugnon et abricot: « nome de certas variedades de damasco, de polpa branca, um tanto agreo e aderente ao caroço. Espécie de damasco grande. Fruto de aperceiro (*Prunus armeniaca*)...), *alperche* « o mesmo ou melhor que alperce » ,

*damasco*, *damasqueiro* (<DAMASCUS 'de Damas').

#### DOMAINE FRANCAIS

##### Monégasque:

*massimini* (1561) (<lig. *miscimi/miscimin* (Ventimiglia: *mésimin*) remplacé par *abricò*, *ambricò*, empruntés au français,

abricotier: *ambricuché* (< it. *albicocco*), *abricuté*, emprunté au français.

##### Nissart:

*abricò*, *ambricò*, *arbrikò* (selon FEW) cf. *abricoutié* 'abricotier' .

Pour l'abricotier, Roubaudi 1843 rappelle: l'*abricotier-pêche*, le *muscat rouge*, le *muscat blanc*, le *lucenti* (pour les Italiens *albicocco lucente precoce* ou *alessandrino giallo precoce* qui produit en Ligurie l'*alessandrina lucente* ou *alessandrina precoce*, *P. armeniaca Alexandrina* selon Gallezio, *Persica praecocia* selon Porta, ou *albergio*).

##### Provençal ou Occitan (Mistral, Coupier):

*armegne* (en Narbonnaise, Dalechamps 1587) ,

*aubricot*, *ambricot*, *albricot*, *auricot*, *arbitot*; *ambricon* (Aix: *ambrico* selon FEW), *amberkù* (REW) ,

*aubricot de Prouvenço* 'petit abricot mûr en juillet', *aubricot aleissandrin*, *pouman*, *musca*: autres variétés d'abricot;

*alberge* (XVIe s., FEW): espèce d'abricot.

##### Franco-provençal (Duraffour):

*abrikò*, *abrikó* .

##### Français:

*Crisomile*, *grisomole* (1256, FEW " sorte de fruit (abricot ou coing)"), anam. *crisomelle* (XVe s.) 'abricot'; *crisomile*, *crisomule*, *crisomole* 'sorte de fruit', 'cozule' (Gfry);

cf. *chrysomela*, *aurea mala* in *De plantis* de Bauhin 1591; Rolland mentionne: *grisolimnis* in *Livres d'heures*, XVe s.; *chrysomèle* in Guy de Chauliac, *Oeuvres*; *crisomile*, *grisomile* (XVe s.) in J. Camus, *L'op. salern.*; *crisomelle* (XVe s.) in J. Camus, un ms. nam.

*Cozule* .

*Aubercot* (1512), *abricot* (1547, mais 1525 selon FEW), cf. *abricotier* (1526); *arbricoz* (1545, GR, TLF cf. Charles Estienne, *De latinis et graecis nominibus: Pruna armeniaca: Arbricoz*); *abricotie* 'sorte d'abricot précoce, espèce de reine-claude rouge' (1628), variété de prune (1845); *prune abricotée* (1628, GR); *abricotin*, *abricotine* 'abricot précoce (1654), espèce de prune' (Lachiver: *abricotin abricotine*: sorte de prune qui ressemble à l'abricot, et qui est précoce); *prune abricotine* (1845);

*abricot-alberge* 'variété d'abricot', "La chair de l'abricot-alberge est d'un goût vineux, légèrement amer", Lachiver); *abricot-pêche*: "abricot dont la grosseur se rapproche de celle de la pêche" (Littré) cf. Lachiver « *abricot-pêche*: espèce d'abricot qui se rapproche de la pêche » .

*Advant-pesche* (Constantin César 1545) ou *antipersica*;

*Pomme arméniaque* (Cotgrave 1650), *pomme d'Arménie* (Larousse Universel du XIXe s.);

*Alberge* (depuis 1546) 'sorte d'abricot'/*auberge/aubergeon*; *alberge* de Tours .

*Doracie* « Mais Doracie est une espèce d'arbricoz », Du Pinet 1572, traducteur de Mattioli, cf. it. *doracia*.

## ARMENIACUM

L'abricotier [*Prunus armeniaca*, *Armeniaca vulgaris*], du genre *Prunus*, de la famille des rosacées, est un arbre fruitier originaire du Turkestan ou du nord de la Chine (A. de Candolle, FEW, GDEL, Badiali); acclimaté en Arménie, il fut apporté dans le monde méditerranéen par les Romains, peu avant le début de l'ère chrétienne. Selon l'éditeur moderne de l'oeuvre de Pline, André, son nom d'*Armeniacum* ne désigne qu'un intermédiaire: « Il n'est pas mentionné par les Latins avant Columelle, par les Grecs avant Dioscoride...qui en connaît le nom latin *prekókkia* ».

La description la plus complète de son fruit est celle de GDEL à l'instar de celles du XIXe s. « L'abricot est une grosse drupe charnue, peu fibreuse, d'un beau jaune-orangé plus ou moins lavé ou taché de rouge carmin, à chair peu juteuse mais sucrée et aromatique, à noyau souvent libre, contenant une amande douce ou amère »; Lachiver parle de « fruit rond et parfumé, à noyau, à chair jaune-orangé », alors que les Italiens mentionnent « ...frutti rotondi e vellutati » (DELI).

Dans ses notes à l'oeuvre de Pline l'Ancien, André précise que « *malum praecox* (ou *praecoquum*, *praecoccium*), Pallad., Oribase, c'est le nom d'une variété précoce d'abricot distinguée de l'autre dite *Armeniacum* (*malum*), cf. Garg. Mart. *Med.* 44, Pallad. 2, 15, 20; 12, 7, 4-6; Pline §41 appelle cette seconde variété *prunum Armeniacum* et la range parmi les prunes...Plus tard *praecoquum* deviendra le nom général de l'abricot (Edict. Diocl., 6, 58; Apicius)... ».

Rappelons ce que disent ces agronomes et médecins de l'Antiquité:

Dioscoride I 167 « *Armeniaca* quae a latinis praecocia dicuntur minora sunt supradictis, et stomacho utiliora » (traduction latine de Ruel 1516);

Pline 15, 12 « Ab externa gente Armeniaca [pruna] quae sola et odore commendantur »;

Palladius appelle l'abricot *Armenium* et le classe parmi les pêches « [Genera eorum sunt haec, duracina, praecoqua Persica, Armenia] » et plus loin « ...sed Armenia vel praecoqua prunis, duracina amygdalis melius adhaerescunt... » (XII, 7); il est suivi, plus tard, par Isidore de Séville (17, 7, 7): « *Malum persicum*, cujus brevis admodum vita concessa est, trium generum fertur esse: duracenum, armeniacum et persicum... ». Mais à la fin du XIIIe s., in Palladio volgar., nous lisons: « Due son generazion di pesche: duracine e armeniche » (12, 7).

Ces confusions se retrouvent de nos jours dans les dialectes méridionaux: cal. *percocu/pircocu* < lat. *PERSICA PRAECOQUA* 'pêche précoce' et désigne une grande pêche à chair jaune.

Le terme *ARMENIACUM* et ses substituts, dérivés de la même famille, pour désigner l'abricot sont présents dans la langue littéraire italienne et dans les dialectes du nord et du centre de l'Italie, avec des points isolés dans les Marches et les Abruzzes.

Lat. *ARMENIACU(M)*, *ARMENIACA*: est continué par les formes dialectales de Toscane, Emilie-Romagne et Lombardie. Nous renvoyons à l'article de Hasselrot 1940, p. 50 et suiv. pour les formes isolées et considérées parfois aberrantes par l'auteur.

Lat. *ARMENICUM* ou son continuateur est présent dans la langue littéraire.

Lat. \**ARMENINU(M)*, variante populaire du lat. class. *ARMENIUS* 'arménien', après une dissimilation consonantique, apparaît dans les dialectes d'une large zone allant du Frioul-Vénétie Julienne, en englobant la Vénétie, jusqu'aux limites de la Lombardie (Mantoue), avec une présence en Ligurie et aussi en Toscane.

Lat. \**ARMENIANU(M)* est à la base des formes relevées au Piémont et dans les zones limitrophes de Ligurie.

Dans les zones franco-provençales (Vallée d'Aoste): les formes dialectales se rattachent à lat. *ARMENIACU(M)*, *ARMENIACA* (et lat. *ARMENA* pour le Valais, cf. Hasselrot).

En dehors du territoire italien, dans le domaine français, la forme relevée par Dalechamps en Languedoc, remonte à lat. *ARMENIA*. Les dictionnaires espagnols et portugais consultés ne mentionnent aucune forme pouvant remonter à la famille d'*ARMENIACUS*. Nous renvoyons encore à Hasselrot, p. 55-57, pour l'expansion de vénét. *armellin* en territoire germanophone

### CHRYSOMELUM.

Les termes latins *CHRYSOMELINUM MALUM* (Columelle 5,10, 19) et *CHRYSOMELUM* (Pline 15, 37) désignent le coing; mais ces termes ne sont pas utilisés par les auteurs grecs (cf. Dioscoride par exemple); les dictionnaires de grec donnent comme exemples les occurrences de ces deux auteurs latins et Chantraine dans son *Dictionnaire étymologique* ne les mentionne pas. Il s'agit fort probablement de créations techniques pour désigner une variété de coings à la couleur caractéristique. Un peu comme ont fait les scientifiques dans le domaine médical, par exemple: *athermobiose* 'vie en milieu froid', *athérogène* 'qui produit l'athérome'.

Pour le latin médiéval, le *Thesaurus Latinae Linguae* enregistre à l'entrée *Armenia*, dérivé *Armeniacus*: « ...Oribase, syn. 4, 13 *armoniaca*. Gloss. III 185, 31 *chrysomila armoniacia* (256, 31) cf. *armenicum* 2... ». Il est fort probable que le terme renvoie à l'abricot.

En français, le terme le plus ancien pour désigner l'abricot est l'italianisme *crisomile*, *grisomole* que le médecin Aldobrandino de Sienne (+ 1287) définit ainsi « Des *crisomiles*. Crisomiles sont petites pesketes et sont froides et moistes a secont degré, et engenrent fleume gros et vissieux » (*Le régime du corps*, 1256). Ce que dit Galien « l'abricot est froid et humide environ de second degré ». Cette précision de la taille et de la ressemblance avec les pêches peut être un indice que les Français ne connaissaient pas encore cette variété d'abricot. L'exemple utilisé par Gfry, suivi par Huguet, n'est pas explicite: à l'entrée *cozule* paraphrasé par 'sorte de fruit', suivi d'un point d'interrogation, nous lisons: « Des crisomoles, c'est à dire des *cozules* fresches et nouvelles (*Jard. de santé*, I, 141, cf. aussi *crisomules*, I, 348). Huguet cite un exemple plus ancien dans l'acception possible de coing: « Presses sont froides et moites et sont semblables a fruitz que on appelle crisomiles » (*Le Grant Herber*, 88 r°, Nyverd G.).

Pour dissiper les doutes des lexicographes (TL, FEW, Huguet), nous mentionnerons un exemple tiré du florentin Zuccherò Bencivenni, de la première moitié du XIV<sup>e</sup> s. : Umiliache [Ant. Albicocca, GDLI XXI 528] sono piccole peschete, e sono fredde e umide nel secondo grado... » Les définitions de Zuccherò Bencivenni et d'Aldobrandino da Siena remontent à la même source (Galien) et désignent le même fruit; il est à remarquer que dans le *Grant Herber*, la variété de pêches, appelées *presses*, a les mêmes caractéristiques que les *crisomiles*. Reste maintenant à trouver le sens exact du terme *cozule* qui n'apparaît ni in TL, ni in FEW. Nous pouvons avancer une hypothèse: à l'instar de lat. *COCTIVUS* « qui mûrit vite » (Pline 15, 94), parasité par *COQUERE*,

*COCERE*, nous pouvons supposer un lat. vulg. \**COQUIVU(M)*, \**COCIVU(M)* qui aurait donné un diminutif \**COCIVULU(M)* qui aboutit dans les dialectes français du Nord-Ouest à la forme *cozule*; sur le modèle lat. *PRAECOQUA*, *PRECOCIA* > fruit précoce > abricot, a.fr. *cozule* serait un synonyme de 'abricot'; nous tiendrions là une preuve de l'acception de *crisomile*, *crisomule*. Cela pourrait être aussi une preuve que les Français du Moyen Âge connaissaient le fruit de l'abricotier sous une appellation qui n'est pas parvenue jusqu'à nos jours. Ajoutons encore que selon FEW m.fr. *crisomile*, *crisomole*, du XVIe s., renvoient au coing, en contradiction avec ce qu'a relevé Hasselrot (p. 70-71).

Chez les lexicographes français de la Renaissance il y a des fluctuations. Robert Estienne dans son *Thesaurus Latinae Linguae* 1551 définit le terme *Chrysomêla* ainsi: « Poma aurea quae Armeniaca alio dicuntur, Colum l. V, ch. 10-13 »; Charles Estienne in *Dictionarium latino-gallicum* 1552: *Chrysomela*: Poma aurea -Colum-. Et Henri Estienne in *Thesaurus Graecae Linguae* 1572 [= 1740] écrit: « *Chrisomelon*: Malum aureum [Plin. HN. 15, 11, 10]. Genus est unum cydonii mali, incisuris distinctum, colore ad aurum inclinante. Talia sunt illa forsitan ap. Virg. Aurea mala, quamvis sint qui Aurantia vulgo dicta ibi intelligant. [*Chrysomelina (mala)*], Columella 5,10, 19 ». Ajoutons encore que Pietro Lauro dans sa traduction de l'ouvrage d'agriculture de Charles Estienne, en 1545, décrit ainsi les différentes variétés de coings: « Sonvi ancora altri cotogni più longhi et più leggieri, con meno cresse, di colore d'oro entro et fuori, ma non di tanto odore, et di maggiore humidità, questi nomansi struthij overo struthiomeli, io li chiamerei cotogni femine...Seguono i chrisomelitani overo chrisomeli, perché hanno colore pendente in oro, et i mustei, che vengono per tempo et maturano tosto... » (p. 29, et cf. dans la table des matières: *chrisomeliani*).

A la même époque, le médecin siennois Mattioli dans son commentaire à l'oeuvre de Dioscoride, précise à propos des abricots (ch. XXXII): « ...A Roma, dove si chiamano grisomele ne sono delle così grosse che quasi aggiungono alla grossezza delle pesche...(1544, éd. utilisée: 1563). Dans la traduction de Du Pinet 1572, nous lisons: « ...Crysomele à Romme (comme qui diroit pomme d'or) ». Quelques années plus tard, Dalechamps dans son *Histoire générale des plantes* 1615 écrit à propos des abricots: « ...de couleur d'or meslé avec de pourpre. Pource ils les appellent a Rome *grisomele*, come qui diroit *chrysomele*, c'est a dire Pommes d'or... » (p. 251). Camilli lexicalise le terme au pluriel *grisomele*, comme synonyme toscan de *bacchoche* et *moniache* (autres formes toscanes) dans le dictionnaire de Christobal de las Casas 1597.

Au début du XVIIe s. règne encore une certaine confusion chez les agronomes italiens. Ainsi nous interrogeons-nous sur le sens que Magazzini donne à *grisomela* dans son ouvrage *Coltivazione toscana* de 1625, cité par Gherardini 1880: « *Grisoméla*: Specie di *Melacotogna*. Lat. *Chrysomelum*...Si vendono (di maggio) piselli freschi, cetriuli, susine, albicocche, ciriege e grisomele... (Non è da tacere che il Duez [sic] le attribuisce il signif. di *Albicocca*, e la dice voce romanesca; ma di certo nel passo preallegato non è tale il suo valore, avendo il Magazzini già specificate le albicocche nel passo medesimo. Piuttosto dubitar si potria che per *Grisomela* o *Crisomela* vogliasi intendere *Pomodoro*, cioè il *Solanum lycopersicum* de' Botan.) ». Nous écartons la possibilité qu'il s'agisse de coings, qui ne mûrissent pas en mai; ce pourrait être une variété précoce d'abricots, mais il y a déjà *albicocca*, le terme pourrait tout aussi bien désigner la 'pomme d'or', c'est-à-dire la tomate, d'une variété à la couleur moins marquée. L'hypothèse la plus plausible est qu'il s'agit d'une variété de gros abricots venant du Sud.

Dans le même temps, agronomes et botanistes français ne recourent plus au terme *crisomile/crisomole* pour désigner une variété de coing: Olivier de Serres 1639 parle de « moyens ayans la couleur d'or ». Plus tard, Trévoux 1752 rappelle que l'abricot « fruit participant de la pêche et de la prune » est « un peu rouge, et pour cela on l'a appelé à Rome *chrysomèle*, comme qui diroit, *Pomme d'or*. Il mûrit en juin avant les autres fruits, et pour cela on a appelé chez les Médecins ces fruits, *Mala praecoqua*, c'est-à-dire hâtifs »; en fait il reprend la traduction de Du Pinet.

Nous constatons ainsi que ce terme sort de l'usage de la langue scientifique, en France et en Italie. Il



survit dans les dialectes méridionaux d'Italie, toujours dans le sens d'abricot. Les points septentrionaux de la zone de diffusion sont Velletri (Latium) et les Abruzzes, avec quelques zones 'blanches' concernant la Basilicate et la Pouille. Les relevés de Hasselrot sont incomplets, voire erronés, pour la Sicile. En nous fondant sur le dictionnaire de Piccitto, nous pouvons affirmer que le descendant de *CHRYSOMELON* est présent dans les départements de Syracuse, Catane, Caltanissetta et Enna: donc dans la partie sud-orientale de la Sicile, la partie la plus influencée par le grec byzantin. Le territoire calabrais présente d'une manière homogène l'emploi du terme, avec une nette prédominance de la variante à initiale sourde dans la moitié sud (*crisòmulu*). Mais partout il désigne une variété de gros abricot qui se distingue par sa couleur jaune or et sa qualité. Il n'est pas impossible qu'il s'agisse d'une variété que les colons byzantins ont découverte sur place, cultivée et fait connaître sous un nom qu'ils ont forgé à partir de leur langue. L'école de médecine de Salerne n'aurait fait qu'homologuer plus tard cette dénomination qui pouvait se confondre avec le terme employé par Pline, *CHRYSOMELUM*, suivant l'exemple de Columelle, pour désigner une variété de coing.

### lat. **PRAECOQUUM** et **PRAECOQUA**

Les dialectes méridionaux ont conservé lat. *PRAECOQUU(M)* et *PRAECOQUA* soit dans le sens de pêche soit dans celui d'abricot, mais jamais les deux à la fois, sauf quelques rares exceptions comme à Reggio Calabria. Pour les formes isolées nous renvoyons à l'article de Hasselrot.

Selon les relevés de Piccitto, lat. *PRAECOQUU(M)* et *PRAECOQUA* sont régulièrement présents sur le territoire sicilien, mais avec une fréquence moindre dans les zones autour de Palerme, Agrigente et Catane.

Les variantes siciliennes, avec *k* initial dû à une dissimilation consonantique et à des métathèses, sont surtout présentes dans l'est de l'île, zone de Messine, avec quelques points aussi dans la région de Palerme, Agrigente et Raguse.

Selon Varvaro «...Il tipo dominante è *varcocu*, un latinismo di ritorno attraverso l'arabo (PRAECOQUUS > ar. *barcūq*), ma non sono scomparsi due continuatori diretti della base latina: *pricocu*, e, con metatesi reciproca, *cricopu* (cfr. Piccitto 1977, p. 780; qui anche *carcopu*, *chircopu*, *chiricopu*). È vero che *pricocu* può essere stato importato in Sicilia dall'Italia meridionale dopo la riconquista, dato che il tipo PRAECOQUUS ha qui continuatori ovunque, ma è altrettanto vero che solo il regg. *cricopu*, -a e *pricopa*, con le vicine forme del grecanico di Bova, ha il senso 'albicocca' (cfr. Rohlfs 1977, s.v.), mentre altrove la voce denomina un tipo di pesca e, per converso, nel senso di 'albicocca' si è insinuato nella penisola anche *varcocu*. Insomma, *varcocu*, arabismo siciliano, risulta dotato di forza espansiva, mentre il meridionale *pricocu* 'pesca' non lo è, tanto da aver subito l'approdo oltre lo Stretto di *pricocu* 'albicocca'. Pare lecito dedurre che sic. *pricocu* 'albicocca', con tutte le sue varianti, sia indigeno e risalga al mozarabico dell'isola, dove si sarà incrociato con l'ar. *barcūq* assumendone il senso. Il caso appare esemplare di una situazione di convivenza di lingue (arabo e romanzo) con bilinguismo così diffuso da permettere incroci formali e semantici » (p. 123-24).

Lat. *PRAECOQUUM* ne semble pas avoir de continuateurs vivants en France et dans la Péninsule Ibérique.

ar. [AL] **BARCŪQ** (< lat. *PRAECOQU(M)*, *PRAECOQUA* )

En ITALIE

Comme nous l'avons vu plus haut, sic. *varcocu* doit être considéré comme un arabisme. Le terme arabe *al barcūq* serait un emprunt à l'araméen *bārquqā* issu de lat. *PRAECOQUA* ou *PRAECOCIA* en même temps que le grec *praikokkia*, à l'époque de la présence romaine au Moyen-Orient.

Certains chercheurs pensent au contraire que les Arabes auraient emprunté au grec ce terme: quoi qu'il en soit, selon Hasselrot p. 61, « ...c'est *mišmiš* qui usurpa la signification 'abricot' et *barqūq* devint 'prune'. Cette substitution s'est opérée assez lentement et paraît avoir débuté en Syrie. Du temps d'Ibn el-Beïthar, nous l'avons vu, *barqūq* conservait encore le sens 'abricot' au Maghreb et en Espagne..., à l'époque de la domination arabe en Sicile et des Croisades, *barqūq* 'abricot' était encore bien solide et c'est sous ce nom que les Chrétiens apprirent à connaître les abricots des Arabes si supérieurs aux leurs, et ils s'empressèrent de les faire connaître chez eux ».

Selon Piccitto et les suppléments de Rohlf's SVS, les variantes avec *f* à l'initiale (*fraccocu*) sont très bien représentées sur le territoire; une analyse des relevés nous fait dire que c'est autour d'Agrigente, d'Enna, de Caltanissetta et de Messine, que nous retrouvons cette variante. Mais si nous prenons en compte d'autres termes qui connaissent le même phénomène, nous pouvons dire qu'il faut y ajouter les régions de Catane et de Syracuse.

Après avoir 'parasité' sémantiquement sic. *pricocu*, sic. *varcocu* 'abricot' va se diffuser à travers l'Italie, par de multiples variantes; les zones les moins touchées ou pas touchées sont la Lombardie et le Piémont et avec des cas isolés dans les régions où dominent les descendants de lat. \**ARMELLINU(M)*.

Le ligurien *miscimì/miscimìn* illustre les rapports commerciaux privilégiés qu'entretenaient Gênes et d'autres ports liguriens avec le Maghreb. Il se peut que ce terme ait désigné une variété de qualité supérieure d'abricot. Nous pouvons d'ailleurs nous étonner que le terme arabe ne soit pas présent en Sicile: mais il aurait fait double emploi avec sic. *varcocu*. Il y aurait peut-être une trace de ar. *mišmiš* dans sic. *massimianu, mascimianu* (Agrigente), *massimilianu* qui désigne une variété de prune; nous retrouverions là le glissement sémantique qui a caractérisé ar. *al barqūq*.

#### Dans la PENINSULE IBERIQUE

Esp. *albaricoque*, cat. *abercoc, albercoc*, port. *albricoque, albaricoque* sont issus de l'arabe d'Andalousie *albarqūq* < bas gr. *praikokkion* 'fruit précoce, puis 'abricot' (*praikokkia* pour TLF) < lat. *PERSICA PRAECOCIA* (Moliner, DELI) ou lat. *PRAECOQUU(M)* 'fruit précoce' (GDEL, TLF, DEI), cf. DELI : ar. (*al*) *barcūq* (: *birquq*) 'prune' < araméen *bārquqa* < gr. *praikòkion* < lat. *PERSICA PRAECOCIA*). Pour certains esp. *albarillo* 'abricot blanc' < lat. *ALBU(M)* 'blanc' cf. lat. *ALBICERATA FICUS* 'sorte de figue blanche'; pour d'autres il s'agit là d'un diminutif de esp. *albaricoque*.

Selon Hasselrot (p. 66) « Dès le Dictionnaire de l'Académie espagnole de 1726 s'est cristallisée la forme encore employée, *albaricoque*...Le type littéraire s'est imposé presque partout...En Portugal, il règne un peu plus de variété... ».

Dès la fin du XVe s., le terme espagnol va pénétrer en France. Ce qui illustre les échanges commerciaux et la qualité de ce fruit importé d'Espagne.

#### Cat. *ABERCOC* et esp. *ALBARICOQUE* en FRANCE

Certains, comme Lachiver, pensent que l'abricotier a été introduit en France à l'époque des Croisades, via l'Italie.

Il paraîtrait surprenant que l'abricotier n'ait pas été introduit en Provence très tôt, ou du moins avant le XVIe s. Le terme *armegne* relevé par Dalechamps remonte à la seconde moitié du XVIe. Le commerce avec les ports de Ligurie et du Maghreb, sans oublier l'Egypte, était régulier, sinon florissant. C'est ainsi qu'à Monaco jusqu'au milieu du XVIe s. on a désigné l'abricot par le nom d'origine arabe *massimini* (1561) qui correspond au lig. *miscimì/miscimìn*; par la suite ce dernier a été remplacé par l'emprunt au français *abricò, ambricò*. Le terme *armegne* du Languedoc a disparu au profit de l'emprunt à l'espagnol: De Candolle le mentionne, mais pas Rolland.

La première occurrence de fr. *aubercot* remonte à 1512, dans *Le voyage d'outremer* de Jean Thénaut: « ...grans jardins plains de tous fruitiers, comme citrons, lymons, cytrulles, oranges

aubercotz,... ». L'auteur n'a pas senti la nécessité de paraphraser; le terme était donc connu par la plupart; il remontait au moins à la seconde partie du XVI<sup>e</sup> siècle.

Le terme *aubercot* a été emprunté au cat. *albercoc* et fr. *abricot* à cat. *abercoc*: c'est l'opinion de FEW tandis que GDEL, GR et TLF pensent à un emprunt à esp. *albaricoque*. Nous renvoyons à l'article de Hasselrot pour d'autres détails concernant l'évolution des termes espagnol et catalan en français et en occitan. Les Espagnols, en contrepartie, importeront de France la variété *abricot-pêche de Nancy*.

Dalechamps 1587 distingue les gros abricots des petits abricots: « Majora Praecocia, gros Abricots, minora Armenia, quae in Gallia Narbonensi Armegnes vocantur. Gallis caeteris Petits Abricots quod sponte gignantur » (vol. I, l. III, chap. IV) ou « les petits sont appelés en Languedoc *armegnes* » (p. 251).

Trévoux 1752 donne davantage de détails dans la définition du terme abricot: « Prunum ou Malum armeniacum. Fruit participant de la pêche et de la prune. Il est doux et agréable au goût. Il est un peu rouge, et pour cela on l'a appelé à Rome *Chrysomèle*, comme qui diroit, *Pomme d'or*. Il mûrit en juin avant les autres fruits, et pour cela on a appelé chez les Médecins ces fruits, *Mala praecoqua*; c'est-à-dire *hâtifs*. Il y a trois sortes d'abricots...(abricots ordinaires, hâtifs, le petit abricot) ». A l'époque contemporaine, GDEL donne quelques détails supplémentaires: « L'abricot est une grosse drupe, peu fibreuse, d'un beau jaune-orangé plus ou moins lavé ou taché de rouge carmin, à chair peu juteuse mais sucrée et aromatique, à noyau souvent libre, contenant une amande douce ou amère. Il vient à maturité du début de juin à la fin juillet, suivant les variétés ...».

Les lexicographes mettent aussi l'accent sur l'ambivalence sémantique de certains termes forgés sur abricot: *abricotie* désignera aussi une espèce de reine-claude rouge, *abricotin* et *abricotine* peuvent désigner une espèce de prune.

VARIÉTÉS: appellations françaises:

La Quintinie 1690 relève peu de variétés si nous comparons avec la pêche: l'*abricot hâtif* mûr à l'entrée de juillet, l'*abricot petit à amande douce* qu'il trouve en Angoumois, parfois confondu avec des avelines et qui est un abricot à chair blanche; il ajoute, p. 449, « La Prune d'Abricot approche plus de la figure ronde, et qu'elle a quelques taches rouges ».

Duhamel distingue l'*abricotier mâle*, *abricotier blanc*, *abricotier d'Alexandrie* qui correspond chez Gallesio à *albicocco alessandrino a mandorla amara*; *abricot d'Alexandrie* à *albicocca a polpa bianca, a polpa gialla* (pour Knoop: *abricot blanc* = *alessandrino*), *abricot de Provence*, de Portugal à *albicocco lucente* ou *alessandrino giallo precoce*, l'*abricot de Nancy* à l'*abricot-pêche* des Français selon Gallesio ou *albicocco di Germania* de la grosseur d'une pêche parfois, rare en Italie, l'*abricot noir* qui correspond à l'*albicocco susino a frutto nero* ou à *armeniaca prunata*.

Rolland 1904 présente les différentes variétés: l'*abricotin*, *gros abricot* ou *gros abricot commun* ou *abricot crotte*; le *gros abricot précoce* ou *abricot de la saint-jean*, ou *gros saint-jean*, *abricot orange précoce*; l'*abricot-pêche* ou *abricot blanc*, ou *abricot de Nancy*, *abricot de Pézenas*, *abricot-pêche de Nancy* ou *de Tours*, *abricot-pêche de Luxembourg*; l'*abricot de Bruxelles* ou *abricot-prune*; l'*abricot d'Alexandrie*, *auberge*, *aubergeon*, *abricot alexandrin des Provençaux*; l'*abricot violet* ou *abricot du pape*, *abricot noir*; l'*abricot angoumois* ou *abricot rouge*; l'*abricot de Hollande* ou *amande-aveline*; l'*abricot-alberge* ou *alberge*, *alberge de Tours*; l'*abricot de poumau* ou *poumaou*.

Sauvaigo 1929 parmi les meilleures variétés d'abricotier cite:

*abricotier commun*, *abricotier d'Alexandrie* (*Précoce d'Alexandrie*), *abricotier de Provence*, *abricotier-pêche* ou *a. de Nancy* (maturation: juillet-août), *abricotier-pêche de Villevieille*, très précoce, *abricotier royal* (maturation: fin juillet); sous-variété: *a. royal hâtif* (maturation: mi-juin); *abricotier de Portugal*, *abricotier boucarande*, *abricotier commun blanc* ou *pommant* (à amande

douce pour la confiserie), *abricotier pointu de Roquevaire* (pour la confiture), *abricotier muscatello* (Ligurie, Corse), *abricotier précoce de Sardaigne* (Saint Jean) (maturation: mai, Algérie occidentale) ,

*abricotier de Laghout* (variété algérienne).

De nos jours, les dictionnaires encyclopédiques parlent de la culture en France des variétés: *Rouge de Roussillon*, *Polonais* (ou *orange de Provence*), *Bergeron* et *Canino*. Sur les marchés niçois, on voit les sous-variétés: *abricot orangered* et *bergarouge*.

Esp. ALBARICOQUE en ITALIE

Le terme va pénétrer dans la langue littéraire italienne plus tardivement qu'en France, à l'époque de la splendeur de la civilisation hispanique: ainsi *albicocco* pour désigner l'arbre fruitier est-il employé peu avant 1572 et *albicocca* avant 1636; nous pouvons avoir une preuve indirecte de l'absence du terme *albicocca* avant 1587 puisque ni Mattioli 1544 ni Dalechamps 1587 ne l'emploient: ce dernier traduira encore au début du XVIIe s. abricots par *armeniache*, *bacoché*, *moniache*, *grisomele*; on pourra nous rétorquer que le savant français n'a fait que suivre le médecin siennois.

Selon Hasselrot, la première apparition du terme d'origine ibérique date de 1550, dans une traduction du portugais: *alberochi* et *alberozzi*; les exemples sont plus fréquents au siècle suivant. La pénétration du terme dans les différents dialectes du Centre et du Nord est bien documentée et nous renverrons encore à l'étude de Hasselrot: mais il s'agit toujours d'un emprunt à la langue littéraire.

It. *albicocco* pour l'arbre fruitier et it. *albicocca* pour le fruit s'imposent dans la langue de communication et deviennent les référents dans les nomenclatures.

VARIÉTÉS: appellations italiennes

Nous rappellerons les définitions de Gallesio 1831 pour les variétés les plus connues:

*Albicocco Alessandrino bianco a mandorla dolce* (*P. armeniaca alexandrina*): une des variétés les plus estimées, appelée au Piémont: *albicocca di spalliera*;

*Albicocco Alessandrino a mandorla amara* (*P. armeniaca alexandrina*): première variété à mûrir sous les climats tempérés, précédée par la variété *Lucente precoce* dans les pays méditerranéens; appelée par les botanistes *Mala Armeniaca majora*, *bericocca* par Porta, *moniaca*, *albicocca bianca di Genova*. « I napoletani che coltivano ambedue queste varietà, le comprendono sotto il nome comune di *Bericocche*, e le distinguono poi coll'epiteto di dolce ed amara. Pare che questo nome corrisponda a quello di *Mugnaghe* usato in Lombardia ».

*Albicocco Lucente* ossia *Alessandrino giallo precoce* (*P. armeniaca alexandrina*, *Persica praecocia* selon Porta) ou *albergio* « Neapolitani *Albergio* vocant, Bononienses *Umbiliaco* (Porta, Pomar.) », autres dénominations: *alessandrino di Malta*, *alessandrino di Sardegna*; *alessandrino lucente* (Gênes et la Riviera), *missimin* (Riviera de Gênes). Selon Gallesio « la regina delle albicocche » , variété appelée aussi *Precoce* ou *Alessandrino precoce* ou *albicocca lucente*, cultivée dans les régions les plus méridionales. *Albergio* est le nom que lui donne Porta, c'est la « *Precoce degli Antichi* », ou, selon le témoignage du même Porta, la *mognaga* des Lombards ou *umbiliaco* des Bolognais d'après Gallesio.

*Albicocco di Germania*: à chair jaune, noyau amer, de la grosseur d'une pêche parfois; rare en Italie; dans la région de Gênes cet abricot est appelé *zorzoni* (*zorzonin*).

*Albicocco susino*: abricotier à fruit noir (*albicocca armeniaca prunata*).

En conclusion, le terme *alessandrino* qui dénote le lieu d'origine, désigne pour les non spécialistes (cf. Soderini, av. 1597) une variété d'abricot plus grosse que les autres.

Continuateurs de l'arabo-latin **AL BERČIGA**, **AL BERŠIQ** (< lat. [MALU(M)] **PERSICU(M)** ou **PERSICA**

## SICILE et ITALIE MERIDIONALE

Les formes siciliennes et calabraises remontent à l'arabo-latin [AL] *BERŠIQ*. En Sicile *bbergiu/sbergiu*, *ggerbu* et *zmezza* désignent le brugnion ou la pêche; elles continuent l'acception d'origine de lat. *PERSICUM*. La grande vitalité des termes *pricocu* et *varcocu/barcocu* ne laissent guère de possibilité à *bbergiu* d'indiquer l'abricot.

Pourtant nous relevons quelques hésitations chez certains écrivains du XVI<sup>e</sup> s. Ainsi Antonino Venuto de Noto, in *Agricoltura Opusculum* 1541, rapproche-t-il le *barcoco* de *isbergio nocepersico nuglarolo*, pour dire, ch. XI: « Lo isbergio la medesima natura e propietà del persico...Domandase in più luochi de Sicilia Agumaro ma noi el domanderemo Imbriacolo come se costuma nella felice e gloriosa cita de Palermo capo e honore del decto Regno... ». Il y a, ici, confusion entre le brugnion et le fruit de l'arbousier.

Le terme sicilien passe en Calabre où nous retrouvons les formes *aspergia* (départements de Reggio Calabria et Catanzaro), *spergia* et *spergiu* (Catanzaro) qui désignent le brugnion; dans la partie septentrionale de la Calabre (avec une seule présence dans le département de Catanzaro) les formes *sbérgia*, *sbérgine*, *sbérgiu sbérna* désignent l'abricot; *sbérgia svérgia*, *svérgine*, *sbérgine* et *sbergiara* renvoient à l'abricotier. Il faut croire que la partie septentrionale de la Calabre a été influencée par l'emprunt au catalan *alberge* 'abricot', fait par Naples.

## PENINSULE IBERIQUE:

esp. *ALBERCHIGA*, cat. *ALBERGE*, port. *ALPERCE*

Esp. *alberchiga*, *alberchigo*, esp. cat. *alberge*, port. *alperce*, *alperche* remontent au mozarabe *alberšiq* (Moliner: del sup. ar. y rom. and.) < lat. [MALU(M)] *PERSICU(M)*, , ou lat. *PERSICA* (Bloch-Wartburg), cf. GR: sp. *alberchica*, altération mozarabe du lat. *persicum*.

Esp. *alberchigo* signifie 'pêche' ou 'abricot' selon les régions, cat. *alberge*, emprunté aussi par l'espagnol dans l'acception d'abricot, port. *alperce*, *alperche* 'abricot', mais aussi 'brugnion'.

Cat. *alberge* sera emprunté par les Français dans le sens de 'variété de pêche'. Le terme désignera aussi une variété d'abricot: *abricot alberge* (cf. FEW). Les lexicographes contemporains parlant de l'alberge, la classent entre la pêche et l'abricot: GDEL dit « sorte de pêche ou d'abricot à chair blanche, aigrette qui adhère au noyau », GR « fruit comparable à la pêche et à l'abricot, syn. com. pêche-abricot », TLF « fruit qui tient de la pêche et de l'abricot ».

Les échanges commerciaux entre la Catalogne et le Royaume de Naples favoriseront la pénétration du terme *alberge* dans le sud de l'Italie. Contrairement à Hasselrot qui pense que esp. *alberchigo* a été introduit dans le Sud, « Il ne fait pas de doute qu'il a été introduit par les Espagnols pendant leur domination plusieurs fois séculaire sur ces contrées » (p. 73), nous sommes d'avis que les formes italiennes correspondent davantage à cat. *alberge*.

Nous renvoyons encore à son étude pour les relevés empruntés à l'AIS. Nous apprenons ainsi que Penzig a relevé à Avellino la forme *albercia* et l'hybride *arsémola* 'abricot' ; aux points 722, 724, 725 de l'AIS on trouve *libberġa*, *labberġə*, formes qui corroborent ce que nous trouvons en Calabre, et dans les Abruzzes *rembergene* (Lanciano) toujours dans le sens d'abricot. Autre point isolé: Corigliano d'Otranto (dont le système phonologique est à rattacher au calabro-sicilien). Pour nous il s'agit bien d'un terme véhiculé par les Catalans à Naples d'où sa pénétration en Campanie et une poussée vers la Calabre (département de Cosenza) où il viendra en contact avec *bérgiu/sbérgiu* venus de Sicile.

De la forme catalane *alberge* dépendent cal. *libergina/libbergina*, *guibergina*, *lisbergina/lisbergia/libbergia/limbergia/limmergia*, toutes formes désignant l'abricotier (*libergina* renvoyant aussi à l'abricot).

Le terme *alberge* a pénétré épisodiquement dans la langue littéraire italienne: les dictionnaires en ont relevé des traces au XVI<sup>e</sup> s.

Glissement sémantique de 'pêche' à 'abricot'.

Cette commutation sémantique a été facilitée par le fait que pour certains auteurs (Palladius, Isidore de Séville) l'abricot était une variété de pêche.

En Italie les cas ne sont pas nombreux.

Gallesio mentionne que selon Porta les Napolitains appellent l'abricot (*alessandrino giallo precoce*) par le nom *d'albergio*; le terme est encore lexicalisé par Petrocchi 1908 « sorta di pesca e albicocca »; de nos jours, l'adjectif napolitain *alberge* renvoie à une variété de pêches (Salzano 25).

En Sicile: *persicu pirsicaru* (Cannarella) désigne une variété d'abricot;

En Calabre: *to milo pérciko* (enclave grecque de Roghudi), *pélisu*, *péusθ* (< lat. *PERSICA*), comme dans les Abruzzes (enclave albanaise de Villa Badessa) *piešk* (< alb. *piéske* 'pêche').

En France:

Pour l'abricotier, Rolland note *avant-peschier* ou *antipersica* et Roubaudi, pour Nice et ses environs, *abricotier-pêche*.

En Espagne:

esp. *priesco*, *prisco* qui remonte à lat. [*POMUM*] *PERSICU(M)* 'pêche' désigne l'abricot et l'abricotier; esp. *durazno* < lat. *DURACINU(M)* 'qui a la peau dure' cf. it. *duracino*. Le terme latin renvoie à une variété de pêche (cf. Palladius, Isidore de Séville), ici il désigne une variété d'abricot.

Glissement sémantique de 'prune' à 'abricot'.

Nous avons relevé un cas intéressant en Calabre: en deux points du département de Cosenza, *cašcaviellu*, *cascaveddθ* désignent l'abricot et l'abricotier tandis qu'ailleurs *cašcavedda*, *-lla*, *cašcaviellu*, *crošcavella* renvoient à une espèce de prune (lat. *CASCABELLUS* 'clochette' selon Rohlfs). En Basilicate, *kóccira*, *cocciara* 'abricot' sont à rapprocher de lat. *COCCYMELUM* 'prune', croisé avec gr. \**KÓKKION*, diminutif de gr. *KÓKKOS* 'grain'; nous renvoyons à cal. *cuccumilu* 'prune sauvage' pour une comparaison.

Abricot désigné par son lieu d'origine.

La Syrie et la région de Damas sont réputées depuis l'Antiquité pour la qualité de leurs fruits. Ainsi lat. *DAMASCENA* désigne-t-il des 'prunes de Damas'. En Sicile *prunu ddamascenu* indique une 'variété de prunes', sic. *ddamaschinu* s'applique à une variété de raisin, d'abricots, de prunes et de melon en plus d'une variété de rose. Sic. *ddamaschinu*, *pircocu damaschinu*, *triccuopu ddamaschinu* désignent une variété d'abricots, alors qu'en Calabre *dommàscinu* (< gr. *DAMÀSKINON* 'prune de Damas') conserve le sens de prune. Il en sera de même pour Nice où, selon Roubaudi 1843, parmi les pruniers nous comptons le damas blanc et le damas de Provence.

Dans la Péninsule Ibérique, esp. *damasco*, *damasquillo*, *damasquino*, port. *damasco*, *damasqueiro* désignent soit l'abricot, soit l'abricotier. Nous ne pouvons pas écarter une médiation arabe dans l'introduction du nom de cette variété d'abricots en Sicile et en Espagne.

En Italie et dans la France méridionale, une variété de gros abricots est appelée du nom de la ville d'Alexandrie (Egypte): it. *albicocco alessandrino*, it. *alessandrinetto*, sic. *pircocu lisciandrinu/lisciantrinu/lisciarninu*; occ. *abricot aleissandrin*, fr. *abricot d'Alexandrie* (Duhamel). Cette appellation prouve que les Italiens et les Français du Midi avaient des relations commerciales avec l'Egypte.

## PÊCHE [lat. *PERSICA*]

### DOMAINE ITALIEN

Lat. class. *PERSICUM MALUM*

Lat. pop. *PERSICA PRAECOQUA*, *PERSICA (PESSICA)*, *PESSICAPESCA*.

Langue Littéraire ou Toscan:

*persico*, *persica* (formes latinisantes: Restoro d'Arezzo, 1282), *pesca* (XIVe s.), *persico carnosio* (Oudin 1707 'presse'), *persico carnéo* (Oudin 1707 'perse'), cf. *pomo persico* « pesco » (Petrocchi 1909) ;

*pesca spicca* (« che si stacca facilmente dal nocciolo anche colle mani », Petrocchi 1909), *p. spiccace*, *p. spiccagine* (t. pist. selon Petrocchi 1909), *p. spiccagnola*, *p. spiccatoia*, *pesca partitoia*: 'pêche à noyau non adhérent' ;

*pesca duracine* (« che ha la polpa aderente al nocciolo », Petrocchi 1909), *duracino* (1340, Palladio volgar.), *pesca duracina* (Mattioli 1544 « ...Quelle che più ne' cibi sono in prezzo, sono le duracine, cio è quelle che non si spiccano dal nocciolo »), *persico durace* (Oudin 1707: une pêche), *p. durona* cf. a.it. *duracie* : 'pêche à chair ferme, à noyau adhérent' ,

sien. *duracine* « qualità di pesca la cui polpa non si stacca dal nocciolo » (Cagliaritano), pist. *pesca attaccagine* « duracine », Petrocchi 1909);

*pesca rodicina*: "fu fatta dagli antichi menzione di quella sorte pesche, rodicine o duracine precoci, pesche armeniche, che sono le albercocche" (Soderini);

variétés selon Petrocchi 1909: *burrone*, *cotogne*, *moscadelle*, *della Maddalena*.

cort. *pischino* 'petite pêche', *pèsca sittimbrina* 'qui mûrit en septembre';

*persico di Pavia* (Oudin 1707), *persica di Pavia* (Veneroni 1737),

*pesca damaschina*,

*alberga*, *alberge*, *alberghe* (Oudin 1707, Veneroni 1737 « sorta di pèsici »), *pesca alberges* ,

*pesca albicocca*,

*persico cotogno* (Oudin 1707: *specie di persico*: pêche-coing), *pesca cotognina* (GDLI), *pesca cotogna* (GDLI « specie di pesca con polpa gialla, che non si stacca dal nocciolo », cf. Mattioli « Le persiche, le quali noi in Toscana chiamiamo pesche, sono di più e diverse sorti: perciocché...delle cotogne, delle amare...se ne ritrovano », Soderini « Fu fatta dagli antichi menzione di quella sorte pesche, rodicine o duracine precoci, pesche armeniche che sono le albercocche. Oggi si stimano quelle a chi si spicca l'osso. E così delle duracine come di queste ne sono delle sbiancate, delle gialle e delle cotognine, dette cotogne che sono le proprie di Napoli così dette »), *cotogna moscada*, *moscadella cotogna*; cf. Zingarelli 1963: *pesco cotogno* « p. che fa le pesche duracine »; cf. esp. *melocotón*: pour Bénaben il s'agit d'une pêche issue du croisement d'une pêche 'duracine' greffée sur cognassier (ce qui paraît fort improbable). ,

*pesca noce*, *pescanoce*, *noce pesca*, *nocepersica*, *nocepersico* (Oudin 1707 'pêche-noix'), *nocepesca* (cf. *nocepesco*: « sorta di pesco che fa pesche piccole, Petrocchi 1909), *pesca noce cotogna* [, *percoca aperitoja*, *percoca* (Porta) .

## ITALIE SEPTENTRIONALE

Frioul:

*piàrsul/pièrsul/spièrsul*,

*piàrsul c'al si slasse* « pesca spicca » (NPirona), *piàrsul c'al ten* « pesca duracina » (NPirona) ,

cf. pour l'arbre fruitier: *piersulâr*, *piersolâr*, *piersêâr*, *spiersolâr*;

*baracocular* « pesco noce » [*Amygdalus Prunus*], [*Persica Levis*], cf. *asperli*, *anaspièrsul* « pesco noce » [*Amygdalus Persica*] .

Vénétie:

*haspersegi* (D. Trevisan 1512),

vén., vic., véron. *pèrsego*

vén. *p. che se tien*: « pesca duracine » (Boerio), vic. *p. che no se lassa* « pesca duracina » (Pajello),

vén., vic. *p. che se lassa*: « pesca spiccatoia o che spicca »,

*p. de color rosso*: « sanguignola »,

vén., vér. *naspèrsego*: *nocepersica* o *pescanoce* « che nasce dalla pianta Meliaco innestata col

Pesco... » (Boerio), *noce pesca* (Bondardo), cf. Pline, *nuciprunum* d'ou *nux persica* > *naspèrsego*.. , vic. *naspèrsega* 'nocepesca'.

Arbre fruitier: vic. *persegàro* 'persico o pesco' (Pajello), vér. *persegàr*; *persegara*; vic. *naspèrsego* 'nocepesco'.

Lombardie:

mant. *pèrsak*, cann. *pèrsech*, crem. *pèrsech* « pesca, pesco », berg., bresc. *pèrsech*, mil., pav. *pèrsagh* .

Piémont:

*pèrsi*, *pèrssi*, *pèssi*, *pèrsich* :

*pèrsi carné* « duracina » (Brero),

*p. s-ciapor* « spiccate » (Brero),

*p. patanù*, *p. plà*: « a buccia liscia » (Brero)

Arbre fruitier: *pèrsi*, *pianta 'd pèrsi*; *pèssi*, *pianta 'd pèssi*.

Ligurie:

*Persico* « pesca » (De Cuneo 1495, Savone),

*pèrsego* [*Amygdalus Persica*], lig. or. *pèrsegu* .

Variétés (selon Paganini):

*pèrsego spartilosso*: « pesca spiccattoia o partitoia »,

*p. taccalosso*: « pesca duràcine »,

*p. bàscin*: « p. maddalena o della Maddalena »,

*p. de Savonha lüggengo*; *p. San Jacopo*,

*p. de Savonha grosso*: « giallona burrona di Savona », « burrona massima » (Gallesio),

*p. de San Martin*: « pesca settembrina. V'è la spiccagnola e la duràcine »,

*p. maraschina* « mosca della seròtina »; « damaschina ou marasina » (Gallesio),

*p. moscatello*: « pesca moscatella – pesca cotogna: ha la fragranza del cotogno »,

*p. moscatello grosso*: « giallona di Verona – pesca cotogna durona massima ».

Romagne:

*Pēsga* (pl. *Pēsḡ*) ,

*p. spicànta* « pesca spicca » (Ercolani),

*p. tusgona* « duracina » (Ercolani),

*p. parmadeza* « p. precoce o primaticcia » (Ercolani );

*p. noḡa*: « noce persica » (Ercolani)

*alberges* (Emilie-Romagne, Gallesio).

## ITALIE MERIDIONALE

Campanie:

*pèrzeca*, *pièrzeco* 'pêcher et pêche', *pumo* ,

*percòca/percuóco* « pianta e frutto del pescocotogno » (Salzano);

*alberge* : « varietà di pesche » (Salzano);

*nocepèrzeca/nocepièrzeco* « noce pesca » (Salzano);

Variété: *Vernino di Napoli*(Gallesio).

Sardegne:

*pèssiche*, *pèrsighe/pèssighe* (log.), *pèssighe/pèssiche* (nuor.), *prèssiu* (camp.), *pèssighi* (sass.),

*pèssicu* (sept.), *presca* (gall.), *pésca*, *pèrsegu* (tabarchino), *prèsssec* (algh.);

arbre fruitier: *persico*.



Calabre:

*aperturu, aprituru* « pesca spiccatoia » (Rohlf);

*percico* (bov.) 'pesca', *pèrsica/pièrsica/péšnica*, *pèrsicu/pèrzicu*, *pièrsicu/ pièrzicu*, *pirzicu*, *présc*, *préssicu*, *priéssicu*, *priéssəchə*, *priézzicu* ,

*breccocu* (« pesco, pesca, Bocchigliero, Cosenza), *percocu/percuocu/pircocu* « sorta di grande pesca gialla [lat. *persica praecoqua* 'pesca precoce' ]

(Rohlf), *pircuocu*, *pircopu*, *pricopu*, *pricocu/precocu/prəcochə/preccocu/priccuocu/preccocu/priopu/pircopu/preccopu* « sorta di grande pesca duracina » , *pricoca*, *pricopa* « sorta di grossa pesca »; *pracuocu*, *parcocu* « sorta di pesca » ;

*merantu* « sorta di pesca », *merendella* « sorta di pesca » (lat. \**AMYNDALA(M)* pour lat. *AMYGDALA(M)* > \**amendara* > [a]mendarella > *merendella*).

Arbre fruitier:

*breccocu*, *merantara/amerantura* « sorta di pesco che produce una pesca delicatissima », *persicara/pièrsicara*, *perzicara*, *pešricara*, *persicaru*, *piersicu/pierzicu*;

*pircocaru*, *pircuocu*, *pricocara*, *pricopara* « sorta di pesco », *percocara* « sorta di pesco », *piessicaru*, *préssicu*.

Brugnon, nectarine

*aspèrgia*, *marandellu/mirandellu*, *nuce-pèrzica*, *nuci-pèrsicu/ nuci-pèrzicu*, *nuci-pièrsicu/nuci-pièrzicu*, *pèrsica*, *pirzicannuci*, *spèrgia*, *spèrgiu* .

Arbre fruitier: *giarfeju*, *nucipersicara/nuciperzicara*, *nuci-préssicu* (Paternostro).

Sicile:

*pèrsica*, *pèrsicu*, *pèrsigu*, *pèrzica*,

variétés:

*p. ala*, *p. cardinali*, *p. di carini* « pesca duracina », *p. di cuteddu* « p. grossa e molto profumata », *p. di dderno* « p. di qualità molto pregiata », *pèrsich'i santa vènnira*, *p. di santustèfunu*, *p. faccirussa*, *p. fraularu* 'au goût de fraise', *p. fritticchiaru* 'hâtif', *p. ggerbu* « p. dal sapore aspro », *p. ggialluni*, *p. ggilatu*, *p. ggiugnuttinu* « ...che matura a luglio », *p. ottubrinu*, *p. palirmitanu*, *p. primaticciu* « varietà di pesca precoce », *p. sanguignu e p. saguignu* « varietà di pesca dalla polpa gialla con striature rosse », *p. sittimmirinu* cf. it. *settembrino*, *p. spaccarellu*, *p. spicchialoru*, *p. spiccialoru* « pesca spicca », *p. tabacchera* « varietà di pesca gialla molto schiacciata alla sommità », *p. vinnignolu*;

*Pèssica*, *pèrsigu*, *pèrsucu*, *pestricu*, *pèzzicu*, *pièrsicu*, *pièstricu*, *prèssucu*, *priéssicu*, *pestrica*, *pèssica* (*p. alirrosi*, *p. bbianca*, *p. ggialla*, *p. ggincorda*, *p. murettina*, *p. i santanna*, *p. settembrina*, *p. sprintàimi*, *p. vincirrova*) ;

*Ggerbu* (SR, CL, AG) « pesca »

*gg. fritticchiaru*, *gg. prugnittuni*, *gg. puppa di Vènniri* ['pesca polpa di Venere'], *gg. sittimbrisi*, *gg. sittimmirinu* ['pesca settembrina']; *gg. spaccarella*;

*Bbèrgiu/sbèrgiu* (AG) « pesca ».

Brugnon:

*nucipersa*, *nucipèrsica* ( RG, CL, PA, TP) « nocepesca », *nucipèrsicu* (ME, AG), *nucipèrsicu* (ME, AG) « nocepesca », *nuçipèrsicu* (TP) « varietà di pesca la cui polpa di stacca dal nocciolo con facilità. Anche *nucipersa* (CT), *nucipèrsica* (RG, CL, PA, TP) »; *nucipiàrsica* (ME), *nucipièrsica*, *nucipèrsicu* (CL), *nucipriessu*; *muluneddu* « fig. nocepesca »: confusion entre le brugnon, la pêche et /ou la nectarine.

*Ggerbu* « nocepesca », *zmegga*.

Nectarine:

*pirsichedda* « pesca noce », *pèrsica lisciandrina/nuciddara* « pesca noce », *pèrsica liscia* « pesca noce », *pèrsicu lisciu*, *pèrsicu di cuteddu*.

*bbèrgiu/sbèrgiu* « la pianta e il frutto del pesco noce: *Prunus persica*, rar. *Nucipersa* » (Piccitto).

Arbre Fruitier:

*pèrsica*, *pèrzica*, *pèssica*, *pèstrica*, *pièrsica*, *pièssaca*, *pièstrica*,  
*persicara*, *persichera*, *perzicara*, *pirsicara*, *pèrsicu*, *pirzicara*,  
*persigaru*, *pirsicaru*, *perzicaru*, *pessicara*, *pessicaru*, *pestricara*, *pestricaru*, *pestrichera*, *pèstricu*,  
*pissicara*, *pissicaru*, *pissichera*,

*pirsichera*, *persichera*, *piestrichiera*, *pistrichera*, *pirsichieri*, *pistricara*.

*Bbèrgiu/sbèrgiu* « la pianta e il frutto del pesco noce: *Prunus persica*, rar. *Nucipersa* ».

CORSE

Selon Culioli: *pèrsica*, *pàrsica*, *prasca*, *presca*; selon Ceccaldi: *pàrsica* (variétés: *p. scuppulaghjola*, *p. vinaghjola* 'rouge', *p. durace* 'à chair adhérente au noyau'; (Bastelica) *pascua scuppulatohja*; selon Falcucci: *pèrsica*, *presca*.

pour l'arbre fruitier: (Culioli) *persicu*, *pàrsicu*, *prascu*, *prescu*; (Ceccaldi) *pàrsicu*;

pour le brugnon: (Culioli) *persica durace*, *nocipersica*, *prugnonu*.

VARIÉTÉS: appellations italiennes.

Selon Galesio huit espèces constituent le genre *Persica* qu'il divise en pêches véritables (*pesche vere*) et en brugnon/nectarines (*pesche noci*), entretenant la confusion entre ces deux variétés qui perdure encore de nos jours. Parmi les variétés inventoriées, une est importée d'Espagne sous le nom d'*alberges*, peu cultivée en Italie: très rare en Toscane, inconnue en Ligurie.

Une autre provient probablement du Moyen-Orient sous le nom de *damaschina* « la Damaschina deve essere la razza dominante nell'Asia Minore e nei luoghi della Costa d'Affrica ove si coltivano i peschi » (Galesio).

Les critères discriminants dans la classification des variétés relèvent moins du nom scientifique qui peut préciser s'il s'agit d'un fruit à peau duveteuse ou à peau lisse, que de déterminants caractérisants: le parfum caractéristique de certaines pêches est rappelé par l'adjonction de *cotogna* 'coing' (sans oublier la dureté de la chair ou le nom du porte-greffe), *moscada*, *moscadella* 'de muscat'; la couleur et l'aspect de la peau (*liscia* 'lisse', *paonazza* 'violacée', *violetto* 'violet'), la grosseur, la forme (*poppa di Venere*, cf. fr. *pêche à tétin*), mais surtout la consistance de la chair (*duracina*, *durona*, *durace* 'adhérente' et 'ferme' vs *spicca*, *spiccagnola*, *spiccacciola*, *scuppulaghjola* 'non adhérente'; *burrone* 'fondante'), sa couleur (*bianca*, *biancona* 'blanche', *gialla*, *giallona* 'jaune', *sanguigna* 'sanguine'), la date de maturation (*precoce*, *precocissimo* ou *giugnolino*, *primaticcio* 'précoce' vs. *tardivo*, *serotino* 'tardif', le rappel du mois: *agostengo* 'du mois d'août', de la saison: *estivo* 'd'été', et surtout la référence au calendrier: *Maddalena*, *maddalenina*, *San Giovanni*, *Sant'Iacopo*), enfin le lieu de culture.

Nous rappelons les variétés inventoriées par Galesio, en commençant par les pêches à peau duveteuse (à chair non adhérente puis à chair adhérente) et nous poursuivrons par les brugnon/nectarines.

*Pesca spiccagnola gialla precoce* = *maddalenina gialla* [*Amygdalus Persica Iulodermis*], cultivée dans les régions méridionales. Chez Duhamel: *avant pesche iaune*.

*Pesca giugnolina* = *nocciolina bianca* [*Persica Iulodermis*], fruit du *Pesco spiccacciolo bianco a frutto precocissimo*. Pour Galesio « carattere del nanismo ». Chez Duhamel: *avant-pesche blanche*, cf. Charles Estienne (= Carlo Stefano in *Pred. Rust.*) « *Persica praecoci fructu Praecoqua dicta* ».

*Pesca spiccacciola gialla precoce* = *moscadello burrone* [*Persica Julodermis*] = *gran Maddalena Burrone* « è la compagna della Pesca di San Giovanni »; maturation: mi-juillet/premiers jours d'août. Selon Gallesio elle est peu connue dans le Sud. Elle est cultivée en France, de Nice à Perpignan.

*Pesca Maddalena Bianca* [*A. Persica Magdalena*], mûrit à la mi-juillet en Toscane, appelée aussi *Poppa di Venere*. Pour les Français, la *madeleine blanche* et la *madeleine rouge* ont une chair blanche, la *Pavie madeleine* ou *Duracine blanche* mûrit en septembre; selon Gallesio l'*Avant pêche rouge* présente quelques ressemblances avec l'italienne, mais elle est plus petite et de forme différente.

*Pesca Poppa di Venere* [*A. Persica sativa*] « la più bella delle Pesche spiccagnole a polpa bianca » selon Gallesio. Si l'on en croit le nom, elle devrait correspondre à la pêche appelée en français *pêche à tétin* (cf. *la Bourdine*); mais en sicilien il existe une variété dénommée *puppa di Veneri* 'fesse de Vénus'. Nous pouvons supposer que it. *poppa di Venere* n'est qu'un calque du sicilien avec la confusion sur le sens du terme *puppa*. La dénomination française serait la traduction partielle de l'italien.

*Pesca spiccacciola bianca agostenga* = *burrone bianca* [*Persica Julodermis*], « i pomologi forestieri la vantano come la migliore delle Pesche... ».

*Pesca spiccagnola gialla a buccia paonazza*; maturation: août; « la specie favorita dei paesi meridionali » (Gallesio).

*Pesca spiccacciola gialla agostenga* = *burrone massima di Savona* ou *giallona burrone di Savona*.

*Pesca spiccacciola bianca serotina* = *pesca reale*; cultivée dans l'Italie méridionale, mûrit en septembre.

*Pesca spiccacciola gialla serotina* = *pesca damaschina burrone*, appelée en Toscane: *moscadella serotina* et à Gênes: *damaschina* ou *marasina*. Selon Gallesio en Provence: *pavie rouge d'automne* (mais la pavie est à chair adhérente), à Valence: « priscos de autunno ».

*Pesca carota* [*A. Persica carota*]: appelée ainsi déjà par Mattioli. Gallesio commente « Pesche sanguigne nel Genovesato e nel Piemonte...tutte piccole e più curiose che buone ». « Esse corrispondono alle *Sanguignoles* e alle *Druselles* dei Francesi » (Duhamel). La *pêche Cardinale* est plus ou moins équivalente à la *pêche carotte*, cf. aussi fr. *pêche de vigne*.

*Pesca mandorla*: fruit du *Pesco Mandorlo* [*Persica Amygdalis*], d'un pêcher greffé sur amandier. Déjà citée par Mattioli. Gallesio inventorie aussi un *Pesco Mandorlo a frutto gentile*.

Parmi les pêches à peau duveteuse et à chair adhérente, nous dénombrons:

*Pesca Cotogna Duracina Primaticcia*: [*A. Persica*], appelée par Porta *Persico di San Giovanni*, connue aussi sous le nom de *Cotogna Sant'Jacopo*. Cf. fr. *admirable jaune* et *pavie jaune* (Duhamel) qui ne sont pas précoces (cf. Bénaben pour esp. *melocotón*).

*Giallona di Verona*: fruit du *Pesco Cotogno Duracino massimo* [*Persica Julodermis Cotonea*], considéré comme la reine des pêches jaunes, et aussi la plus grosse; elle mûrit en août. Selon Oudin 1681, le nom scientifique *Persica Cotonea* ou *Persica Cydonaria* correspond à l'arbre qui produit les brugnon.

*Duracina bianca estiva*: [*A. Persica Julodermis*]; elle correspond aux *pesche bianche* de Mattioli, au *pavie blanc*, *pavie madeleine* des Français.

*Biancona di Verona*: fruit du *Pesco duracino bianco tardivo* [*A. Persica Julodermis*] ou *Duracina Alba*, et aussi *Biancona*; correspond à fr. *pavie blanc*, *pavie magdeleine* (Duhamel); elle présente des ressemblances avec la *duracina gialla*: *giallona di Verona*, *gialla agostenga* de Gênes et la *grande cotogna* des Toscans.

*Damaschina durona* [*Persica Julodermis*] = fruit du *pesco duracino giallo serotino a buccia paonazza*, mûrit en septembre; selon Gallesio « la Damaschina è la razza più spontanea che si conosca », autre nom: *pesche di vigna*, cf. fr. *persique*.

Nous classerons avec les *duracine*, la pêche désignée par Soderini sous le nom de *rodicina*.

Pour les pêches à peau lisse, il y a confusion entre le brugnon et la nectarine. Galesio a inventorié parmi les pêches à peau lisse, à chair adhérente:

*Pesca noce cotogna* ou *vaga-loggia duracina*: mûrit à la mi-août, elle est considérée comme le meilleur des brugnons, appelée encore en Toscane *pesca-alberges* ou *novettara*, en Emilie-Romagne *alberges*; ce dernier nom est emprunté au catalan. Selon Galesio les *albergidos* de la région de Valence sont plus gros que la variété italienne. Chez Duhamel: *jaune lisse*, mais plus petite et tardive; dans le Nouveau Duhamel elle est appelée *brugnon jaune*.

*Pesca noce duracina bianca* [*Persica Psillidermis*] = *durona liscia bianca* qui mûrit fin juillet; elle correspond au *brugnon blanc* ou *brugnon musqué* des Français. Mattioli avait déjà mentionné les *pesche noci*.

*Pesca noce violetta* [*A. Persica violacea*] = correspond à fr. *pêche violette hâtive*, appelée aussi *pêche violette* ou *brugnon violet*.

Nous mentionnons maintenant les variétés de pêches qu'aujourd'hui nous appelons du terme anglais nectarines (à peau lisse, à chair non adhérente):

*Pesca noce cotogna spiccagnola* = *pesca vaga-loggia spiccagnola* (du nom du lieu toscan de culture);

*Pesca Alberges* [*A. Persica Alberges*] = *Noce-pesca spiccagnola a polpa bianca*. Selon Galesio elle est très rare en Toscane, inconnue en Ligurie; elle vient d'Espagne « in quel paese il nome di *Albergidos* è usato per esprimere le Noci-Pesche in genere, e che in molte parti d'Italia esso è stato adottato per certe varietà più pregiate, come quella della *vaga-loggia* »; l'auteur précise qu'il n'en a jamais vu ni à Cadix ni à Valence.

*Pesca noce spiccagnola gialla* [*A. Persica*]: à peau violette qui mûrit en août.

*Pesca noce spiccagnola bianca* [*A. Persica Psillidermis* = *Nuci Persica*]: elle correspond à la *violette* ou *pêche violette* des Français et à la *nectarine* des Anglais. Selon Galesio il s'agirait de la *petite violette hâtive*. Elle est cultivée dans le Midi de l'Italie.

*Pesca mela* [*A. Persica Mali-formis*] = *pesca-noce spiccagnola a polpa bianca*; « la buccia ha il liscio delle Pesche-Noci ».

Nous terminons par:

*Pesca Ciliegia* [*Amigdalus Persica Psillidermis*], à chair blanche, qui mûrit à la fin de juillet.

En définitive, pour la désignation de la pêche, nous trouvons sur tout le territoire italo-roman les continueurs de lat. *PERSICUM* [*MALUM*], *PERSICA*, *PESSICA*. Nous comptons un seul emprunt: à Alghero la forme *prèssec* vient du catalan.

La forme dominante est le masculin, bien que dans le Sud les deux genres coexistent, alors que le féminin s'impose en Toscane, en Corse, et en Romagne.

Pour définir les pêches duveteuses à chair adhérente au noyau – avec des contradictions chez Galesio - nous relevons aussi l'emploi du terme *cotogna* (< lat. *COTONEUM* < gr. *KYDONIOS*): *moscadella cotogna* ou *cotogna moscada* qui correspond à la *moscadella burrona*, fruit du *pesco spiccacciolo giallo precoce* de Galesio qui énumère aussi dans son tableau synoptique la *cotogna burrona luglienga* ou *partitoia gialla* (Mattioli) et la *cotogna burrona massima* correspondant à la *cotogna di Spagna* ou *pesca cotogna*.

Lat. (*PERSICA*) *PRAECOQUA* est présent dans les dialectes méridionaux à l'exception du sicilien pour désigner la pêche en général, alors que chez Palladius II 15 [*persica*] *praecoqua* désigne la pêche précoce.

L'emprunt à l'arabo-latin [*AL*] *BARŠIQ* < lat. *PERSICU(M)* [*MALUM*] ou *AL-BERČIGA* selon Rohlfs: désigne la pêche dans certains points de Sicile: sic. *bbèrgiu/sbèrgiu* (département d'Agrigente), sic. *gğèrbu* (dans les départements de Syracuse, Caltanissetta, Agrigente) et *zmegga* (cf. Hasselrot).

Cat. *alberge* pénètre en Campanie où encore aujourd'hui il désigne une variété de pêches. Le terme est peu présent en italien, il est toutefois enregistré par certains dictionnaires, entre autres, par Petrocchi 1908.

Lat. *DURACINA* se retrouve dans l'adjectif *duracine/duracina*, parfois remplacé par *durone/durona* et *durace* (Corse) pour désigner la pêche duveteuse à chair dure et adhérente au noyau. Le terme se maintient en Toscane et dans la langue littéraire et scientifique.

Cette variété est connue sous d'autres noms comme *cotogna duracina primaticcia* ou *cotogna durona luglienga*, et *cotogna durona massima* 'la plus grosse des pêches'.

Lat. [*PERSICA*] *PRAECOQUA* est présent en Calabre, sous la forme *pricocu/pricopu* dans l'acception de « sorta di grande pesca duracina » (Rohlf's). En Campanie *percoca* est le fruit du *pesco cotogno*.

Pour désigner la pêche à peau lisse sans discrimination entre le brugnon et la nectarine, nous retrouvons le continuateur de lat. *PERSICA* ou *PERSICUM* sous une forme dérivée comme sic. *pirsichedda* « pesca noce », ou accompagné de déterminants comme en sicilien; dans la plupart des dialectes italiens, les termes concernés remontent à lat. \**NUCIPERSICA*/-U, *NUCIPERSA* ou \**PERSICANUCE* comme en Romagne et cal. *pirzicannuci*, sans parler de l'italien standard. En Corse, le même terme *pèrsica/pàrsica durace* renvoie à la pêche duveteuse à chair adhérente au noyau ou pavia et au brugnon.

Un cas isolé semble être le point de Pantelleria où *nuçipèrsicu* renvoie à une « varietà di pesca la cui polpa si stacca dal nocciolo con facilità » (Piccitto), à moins qu'il ne faille comprendre qu'il s'agit d'une nectarine.

L'emprunt à l'arabo-latin [*AL*] *BARŠIQ* ou *ALBERČIGA* se retrouve dans sic. *bbèrgiu/sbèrgiu*, *ggerbu*, *zmegga*, puis dans cal. *aspèrgia*, *spèrgia/spèrgiu* pour désigner le brugnon ou la nectarine.

L'emprunt à cat. *alberge* se retrouve dans l'italien *pesca-alberges* pour indiquer, lui aussi, le brugnon ou la nectarine.

Reste le cas du *persico di Pavia*, autrement dit le ou la *pavie*: il est probable qu'il s'agisse d'un simple calque du français sous la plume des auteurs de dictionnaires bilingues (fin XVIIe s. et début XVIIIe s.), l'expression n'apparaît pas chez Antonini ni chez Alberti de Villeneuve.

## PENINSULE IBERIQUE

### ESPAGNOL

*Pèrsico* (Moliner: melocotonero y fruto de el), *pèrsigo* (idem), *priesco*, *prisco* (pour Chr. de las Casas, 1597: pêcher et pêche, pour DRA et M. Moliner: abricot et abricotier, mais cf. à l'entrée *pèrsico*: proche de *prisco*);

*Melocotón*: selon DRA, il s'agit du porte-greffe du pêcher, "m. romano muy grande y sabroso que tiene el hueso colorado", selon Bénaben, croisement par greffe entre le *durazno* et le *membrillo* 'coing', « Fruta de hueso, redonda muy jugosa, de piel vellosa, de color amarillo con partes rojas màs o menos estensas y oscuras » (M. Moliner),

*fresquilla* « especie de melocotón » (M. Moliner), "especie de melocotón o prisco" (DRA);

*Alberchigo*, *alberchiga* 'dans certaines régions désigne la pêche ou *melocotón*, dans d'autres l'abricot ou *albaricoque* (M. Moliner); *alberchigo* (DRA) 'variété de pêche', (Sobrino 1760) 'pêche, pêcher', traduit encore fr. *alberge*, mais aussi fr. *pavi*, *pavie*, *pavis*.

Pêche duveteuse à chair adhérente:

*Durazno* (1597, = it. *pesco*: "género de *durazno*"; Moliner: dans certaines régions: *melocotón* 'pêche', dans d'autres: *albaricoque* 'abricot', cf. frutos de carne fuertemente adherida al hueso o de piel muy dura); *durazno* chez Sobrino 1760 traduit fr. *pavi*, *pavie*, *pavis*, et moins explicitement une pêche ou un pêcher. Ramon Garcia-Pelayo considère *durazno* comme un américanisme .

*Pavia*: Ramon Garcia-Pelayo traduit par fr. *pavie* .

*Paraguayana*: « variedad de melocotón de forma aplastada y algo lobulada, melocotón chino » (M. Moliner), semble correspondre au *pecuto* ou pêche plate de Chine, cf. DRA "fruta de hueso semejante al pèrsico y de sabor también parecido, de forma aplastada y de mucho consumo en Europa".

Pêche à peau lisse:

*Pavia* "variedad del pèrsico, cuyo fruto tiene la piel lisa y la carne jugosa y pegada al hueso; fruto de este árbol" (DRA), « variedad de melocotón con la piel lisa y facilmente desprendible, y de sabor semejante a la paraguayana » (M. Moliner). Il y a contradiction entre Sobrino 1760 pour qui fr. *pavie* équivaut à esp. *durazno* ou *alberchigo* et DRA, Moliner pour qui la *pavie* a une peau lisse.

*Miñeruelo*: « es un género de alberchigo roxo = *brugnon* 'espèce de petite pêche rouge' (Sobrino 1760, non mentionné par DRA).

*Griñón*: (< *brñón*) "variedad de melocotón, pequeño y sabroso, de piel lisa y muy colorada" (DRA), « variedad de melocotón, pequeña y sabrosa » (M. Moliner), que Ramon Garcia-Pelayo traduit par fr. *brugnon* (mais à l'entrée *brugnon* nous aurons: *nectarina*, *griñón*).

Arbre fruitier: *melocotón*, *melocotonero*, *duraznero*, *alberchiguero*, *griñonero* 'brugnonier'.

CATALAN:

*Prèssec* (*presec*, *precech*, *prèssic*) "Fruit del presseguer, de forma globulosa, pubescent-vellutat, carnós, suculent, indehiscent, amb pinyol subglobulós solcat de profundes anfractuositats" (DCVB) .

Variétés:

*prèssec benvingut*: "varietat de prèssec mitjancer, aplanat, semblant a la bresquilla, de forma aplanada" (DCVB); *prèssec de carrutxa* "es més petit que els ordinaris" (DCVB); *prèssec durà*, *prèssec durany*, *prèssec duran*: "el que té la polpa adherida fortament al pinyol i no es bada fàcilment" (DCVB),

*prèssec esternà* "el que té la polpa que es pot separar fàcilment del pinyol" (DCVB); *prèssec gavatx* "és de color morat, té el pinyol també morat i és un po agre" (DCVB); prèssecs marededéus; *prèssec de la molla blanca*, *de la molla groga*, *de la molla roja* "nom de tres varietats de prèssecs caracteritzats pel diferent color de la polpa" (DCVB);

*prèssec mollàs*, *prèssec mollany* "la classe de prèssec que s'obre fàcilment en dues estarnes sense que quedi gens de polpa adherida al pinyol" (DCVB);

*prèssec pavia* "és gros, vermellós, molt saborós" (DCVB) .

*Alberge* 'variété de pêche précoce', attestée depuis 1539, cf. DCVB "varietat de prèssec primerenc, més petit que l'ordinari. Cast. *alberchigo*",

Variétés: *alberge de Sant Joan*, *alberge de Sant Jaume*.

*Pavia*: "varietat de prèssec gros, de molla blanca, pinyol roig i molt aherit a la molla" (DCVB).

Arbre fruitier: *presseguer*.

PORTUGAIS:

*Persego*, *pêssego*, *persigo*, *presigo*, cf. arbre fruitier: *pessegal*.

Pêche à peau duveteuse et noyau adhérent:

*Pêssego* de caroço aderente a polpa e cujos frutos são designados *maracotões* ou *pavias*; for. *aganopersica*;

*Pêssego durázio*: cf. *durázio* « diz-se dos frutos que têm o mesocarpo aderente ao caroço e difícil de separar » (Grande Enciclopédia), cf. brésilien *durasnal*: « pomar de pessegueiros de fruto durázio » (*idem*),

*Melocotão*: emprunt au castillan *melocotón*; *maracotão*: « espécie de pêssego, fruto do maracoteiro.

Designação atribuída a un grupo de variedades culturais de pessegueiro (*Prunus Persica*) e ao seu fruto caracterizado por casca aveludada, polpa roxa aderente ao caroço » (Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira), *melgotão* (FEW *Cydoneum* II 1605);

*Pavia*: « Casta de pêsegos volumosos, que amadurecem em Setembro, em Tràs-os-Montes » (idem), cf. *pavieira* « árvore, pessegueiro que produz pavias » (idem); *pavio*: « Casta de pêsego de polpa aderente ao caroço » (idem).

Pêche à peau lisse:

*de caroço livre*

*Pêsegos-de-abrir* ou *de-aparta-caroço*, var. *Nectarina* », cf. arbre fruitier: *pessegueiro calvo* [*Prunus Persica*], var. *Nectarina*.

Dans la Péninsule Ibérique, pour désigner la pêche, nous retrouvons les continuateurs du lat. [*POMUM* ou *MALUM*] *PERSICU(M)* avec des formes latinisantes ou non, du lat. *DURACINU(M)* (esp. *durazno*) ou lat. \**DURACIU(M)* (port. *durázio* à rapprocher de it. *duracio*; pour une explication étymologique, cf. la partie consacrée à l'italien).

Par l'intermédiaire du mozarabe *alberšiq* (esp. *alberchigo*, cat. *alberge*), nous remontons encore au lat. [*MALUM*] *PERSICU(M)*.

Le terme qui s'est imposé (esp. *melocotón*, port. *maracotão*) remonte en fait à lat. *MALU(M)* *COTONIU(M)* (pour Rohlfs: *MELUM* + *COTONEUM*) qui désigne le coing, mais la ressemblance du coing avec certaines pêches (épiderme duveteux, consistance de la pulpe, voire le parfum) explique ce glissement de sens; pour Bénaben, le terme *melocotón* désignerait au départ une variété de pêche, "issue du croisement par greffe entre ce qu'on appelle en espagnol *durazno* ('duracine', pêche à chair ferme) et le coing (*membrillo*). Le terme a acquis ensuite une valeur générique". Il en est de même en Toscane (cf. plus haut). Le terme a été emprunté par les Portugais et les Français du Midi et pénétrera dans la langue française (cf. *mirecoton*).

Dans le sens inverse, Espagnols et Portugais emprunteront au Midi le terme *pavie*: mais pour esp. *pavía*, il n'y a pas d'accord entre les lexicographes. Les Espagnols emprunteront encore à l'occitan le terme *griñón*. Restent d'autres termes comme *fresquilla* et *paraguaya*: ce dernier désigne probablement une pêche venant d'Amérique du Sud, mais importée de Chine.

## DOMAINE FRANCAIS

Nos relevés partiels proviennent de FEW, Rolland et des dictionnaires dialectaux comme Mistral, Duraffour, Eynaudi-Cappatti; en l'absence du recours aux Atlas Linguistiques, ils ne sont pas exhaustifs, mais ils nous donnent une vue d'ensemble suffisamment précise. Pour les multiples variantes en territoire gallo-roman nous renvoyons à FEW.

Nom latin: *MALUM PERSICUM*, lat. pop. *PERSICA*, lat. médiéval *PERSECA*, *PESSICUM*, *PESCA* (Rolland).

## MONEGASQUE

Selon Arveiller:

*i pèrsegi* 'les pêches' cf. *u persége* 'pêcher',

*u duřã* 'pêche à chair ferme', *u mulã* 'p. à chair molle',

*i muřdènti*: pêches à noyau adhérent; *i siřapènti*: pêches à noyau séparable,

*i muskateli d'austu* [les musquées d'août] 'grosses pêches rouges à chair jaune'.

## NISSART:

*pesege* (Alpes Mar., FEW), *pessegue* (Compan), *pèssegue* (Eynaudi),

*pèsegue duran* ou *moulan* (*pessèghe moulon*, Rolland),  
*aubèrga* 'alberge, pavié', *auberjoun* 'sorte de pêche dont la chair est si adhérente au noyau qu'on ne peut la partager' (Eynaudi), cf. *alberge-muscat* 'à chair molle' (Roubaudi 1843), *alberge-muscat* 'à chair dure' (Roubaudi 1843),  
*pavia*;  
*prugnoun* 'brugnon, espèce de pêche ou de pavié à peau lisse';  
cf. pour l'arbre fruitier: *pesseguié*, *pavié* 'albergier'.

OCCITAN:

FEW: apr. *perceque/percegue*; *pressec*, *persec*; *perse/persi* (Cantal), *prese* (Tarn), *persége* (Drôme), marseil. *pessegui*.

E. Levy: *persega*, *presega*,

Lachiver: *persec*, *pressais* (Poitou) 'pavié', *perseque* (Midi) 'pavié', *persegue* « Ancien nom de la pêche, fruit. En Bazadais (Gironde) on dit *pessègue* »; *presse* "pêche dont la chair adhère au noyau" (Lachiver).

*Perséguier*, *pesseguier* 'pêcher' (Provence), *pressier* "Au XVIIe siècle, variété de pêcher qui produit des presses" (Lachiver), cf. *persiguire* 'pêcher' mot languedocien employé par Rabelais (I 13) selon Huguet.

Littré: *persé*: "Dans l'angoumois *persé*, la pêche mâle, celle dont la pulpe est adhérente au noyau".

Mistral:

*pessègo*, *persègo* (rouerg.), *pressègo* (querc.), *pressèjo*, *proussèjo* (lim.), *parfijo* (velay), *persio* (dr.), *apersio* (viv.), *pèssio* (l.), *pècho* (rouerg.),  
*pessegoun*, *pressegoun* 'petite pêche',  
*pessègue*, *pessègui* (m.), *pressègue*, *pessègre*, *passègre* (l.), *apersi* 'pêche, presse'.

Variétés:

*pessègue duran durai*: duracine, pavié, 'pêche dont la chair adhère au noyau',  
*pessègue moulan*, *moulai* : pêche molle 'pêche dont la chair se détache facilement du noyau' (*pesseghi moulan*, XVIIe s., Rolland);  
*pessègue jaune*,  
*pessègue madalenen*: pavié madeleine qui fournit les sous-variétés: *madalenen blanc*, *m. jaune*, *m. rouge*,  
*pessègue partasi* 'pêche dont la chair se sépare du noyau',  
*pessègue pruno* 'brugnon',  
*pessègue musca* 'brugnon musqué',  
*pessègue rouge*  
*rouge musca*.

Rolland:

*persec* (Basses Pyr.), *persegua* (Tarascon), *presega* (a. prov., Raynouard), *perseque* (1468, Avignon), *pressego* (Toulouse...Ariège), *prechiga* (Argelès), *prechego*, *pesséc* (Pau), *pecha* (Montpellier), *pecho* (Dordogne),  
*moulan* (Apt), *persèghi madalanén* (1723), *madalenén roudge* (Aix/P.).

*Aubergo*, *albergo*, *aubergi*, *ambergo* 'alberge, pavié' 'espèce de pêche'; *aubergo de pessègue* 'avant-pêche',  
cf. *aubergié* 'espèce de pêcher', *aubergié-bastard* 'persicaire';



*Pavio, pabio, pobio, pòbio* (rouerg.) 'pavie, pêche dont la chair est adhérente au noyau',  
cf. arbre fruitier *pavié, pabyé, pabiero* ou *perseguié, pressier, alberger*;

*Birocouton* (rouerg.), *merlicoutoun, milocoutoun, milocoutouno* (Lot), *miralicouton* (lim.),  
*mirlicoton* (Char. Mar.), *mirocoutoun* (Gard);

*Prugnoun, brugnoun, brignoun, abrignoun, aubrignoun, brignol, brignon, aurignol, ibrougnon*  
(Toulouse, Rolland) 'brugnon, sorte de pêche à peau lisse'. FEW \**Prunea*: apr. *brinhó* « variété de  
pêche, à peau lisse et adhérente au noyau » [BRUGNON].

#### FRANCO-PROVENCAL:

Selon Duraffour: *pèrsi, pèrs, pèrseg; pessègue* (bdauph., FEW);  
*albergi* (lyon.) 'pêche à pulpe adhérente' (FEW);  
*pêche rouge* (Savoie) 'pavie' (Lachiver);  
*aoubrigoun* (Moyen Dauphiné, Rolland).

#### FRANCAIS:

FEW: mfr. *pressebeuf* 'sorte de grosse pêche', mfr. nfr. *presse* (<occitan),  
mfr. nfr. *pêche-noix* 'espèce de pêche tardive',  
nfr. *persicque* 'espèce de grosse pêche',  
mfr. nfr. *avant-pêche* 'espèce de petite pêche précoce (1543), *avant-perse*,  
mfr. nfr. *auberge* 'espèce de petite pêche à chair adhérente au noyau (1597).  
mfr. *mirecoton* 'brugnon' (1580 - )

*Persique, pomme persique* (1581), *persigue* (M. de Marolles, 1671), *persicque* (XVI<sup>e</sup> s., cf.  
Rabelais 1546 'pêcher'),

*pesche* (fin XI<sup>e</sup> s.), *peske, pêche* (1671), *pieche*, cf. arbre fruitier: *peskier*, 1170, *pêcher*, 1677,  
*perse* (Metz, XIV<sup>e</sup> s., Oudin 1707),

*presse* (*Grand Herbier en françois* 1520, *Jardin de santé*, Du Pinet, trad. de Pline: variété de  
pêche), Oudin 1707, Veneroni 1737; cf. Lachiver « Pêche dont la chair adhère au noyau, cf. *pavie* »  
[

*pressais* (Poitou, désigne la pêche dont la chair est ferme et adhère au noyau, selon Lachiver),  
*persec*: (Poitou, même sens selon Lachiver);

Cf. Dalechamps 1587, traduction 1615: "*pesches duracines = presses; duracina*: rouges d'un  
costé: en françois *presses, perses; auberges*, d'autres les appellent *mirecotons*".

*Avant-pêche* « espèce de petite pêche qui mûrit avant les autres » (Lachiver).

*Alberge,*

*Pavie,*

*Mirecoton ,*

*Pêche-coing*: Oudin 1707, Veneroni 1737 la considèrent comme une espèce de pêche et traduisent  
par « specie di persico, persico cotogno".

Nous présentons maintenant des termes de la langue littéraire qui sont des formes  
latinisantes ou non, désormais tombées en désuétude, et des emprunts aux parlers méridionaux qui  
pallient l'absence de nomenclature pour certaines variétés. Nous commençons par les termes qui se  
rattachent à l'étymon \**PERS*, à \**DUR*, nous continuerons avec les emprunts aux parlers  
méridionaux comme *alberge, pavie* et *mirecoton*.

### PERSIQUE:

Latinisme qui désigne une « sorte de pêche qui est très-grosse, moins longue, et plus ronde que n'est la pêche de Pau. *Persica*. Elle est rouge et pointue et a d'ordinaire des bosses » (Trévoux); « La *Persique* est d'un merveilleux rapport et d'un merveilleux goût... » (La Quintinie, cité par Trévoux). *Persicque*: « En Damas où la persicque est telle Que c'est un poysen à l'home très mortelle (A. d'Aubigné, *Création V*, cité par Huguet). Chez Ch. Estienne - Jean Liebault 1668: *persigues*. *Persicque* in Rabelais III 50 « pêcher ».

### ALAMPERS:

Nous pouvons supposer que fr. *alampers* est issu de \**MALU(M) PERSU(M)*; \**malpers* > \**lampers* > *alampers*. L'adjonction à l'initiale de *a* est assez courante (*malouasse/amalouasse*); pour la présence de *mal* nous pouvons mentionner *malapias* « en Anjou, vieille espèce de pommes. Des pommes de malapias » (Lachiver).

Le terme *alampers* est employé par O. de Serres 1600, cf. *alberge*. Pour Huguet « sorte de pêche », pour Lachiver *alamper* « Au XVI<sup>e</sup> siècle, sorte de pêche, fruit à noyau », cf. aussi Cotgrave 1611.

### PRESSE:

Le terme *presse* (< lat. \**PERSA* sur le modèle *PERSICA*) a disparu de la langue; il était employé régulièrement dans l'acception de 'variété de pêche': "Presses sont froides et moites..." (*Le Grant Herber*) "les crisomules valent mieulz pour l'estomach que ne font les presses" (*Jardin de santé*), "les presses emportent le bruit de toutes les pesches" (Du Pinet, tr. Pline ), " Duracina = presses, perses" (Dalechamps), "Pesches, avant-pesches, presses, persiques, pavis, perdigoines..." (Belleau, *Bergeries*), "...A autre usage ne sont non plus propres les Presses, Pavies, Mirecotons, Alampers, Groignons..." (O. de Serres, éd. 1639). Il est encore mentionné par les lexicographes comme Oudin 1707 et Veneroni 1737.

De nos jours, Lachiver précise que c'est une "Pêche dont la chair adhère au noyau".

Du même terme latin \**PERSA*, provient la forme fr. *perse*, que l'on pourrait considérer comme un latinisme, mais il était présent dans plusieurs parlars, par exemple celui de Metz; employé par Dalechamps, puis par Oudin-Veneroni pour traduire it. *persico carnéo* ou *carnoso*.

La forme poitevine *pressais*, signalée par Lachiver, provient probablement d'un lat. pop. \**PERSACEU(M)* < lat. \**PERSA*. Le nom de la pêche *persille/percille* qui désigne une "pêche à noyau adhérent", selon FEW, pourrait provenir de lat. \**PERSĪCULA(M)*, avec allongement de la voyelle tonique, comme c'est le cas de plusieurs variantes locales qui ne sont pas issues de lat. *PERSICA*, mais qui se rattachent à lat. \**PERSĪCA*.

### DURACINE:

L'arbre fruitier qui produit la duracine s'appelle *malus duracina*, *duraticus pessicus* (1476), *pessicus* (XII<sup>e</sup> s.) selon les relevés de Rolland.

Fr. *duracine* < lat. *DURACINU(M)* 'qui a la peau dure' (Caton l'Ancien, Pline) < lat. \**DURACIU(M)* < lat. *DYRRACHIUM* 'ville de Duresh' (Albanie); l'adjectif latin est d'abord appliqué au raisin, puis à d'autres fruits. Chez Palladius XII 7 nous lisons « [Genera eorum sunt haec duracina, praecoqua Persica, Armenia] « les différentes espèces de pêches sont les pêches fermes, les pêches précoces de Perse et celles d'Arménie », cf. encore Isidore de Séville (17.7.7) « Malum persicum...trium generum fertur esse: duracinum, armeniacum et persicum... »; le qualificatif a évolué sémantiquement: il n'est pas impossible que *duracinum* désigne une variété de pêche venue d'Albanie, qui se distingue de la pêche molle. Une confusion étymologique favorise l'emploi de l'adjectif pour d'autres fruits, comme ce sera le cas en italien et en français. Quoi qu'il en soit fr. *duracine* est un latinisme qui disparaît peu à peu.

Employé par O. de Serres 1600: « les auberges de jaune doré, duracines, aians la chair ferme, sont fort prisées »; selon Dalechamps les *pesches duracines* désignent les *presses*. Pour Trévoux 1752

« espèce de pêche qui est de fort bon goût, et des plusieurs estimées. *Duracina Persica*. On l'appelle ainsi, parce que sa chair est plus ferme que celle des autres pêches ». Pour Lachiver, *duracine* « Pêche de fort bon goût dont la chair a une certaine dureté ». Définition qui correspond à celle donnée par Gfry « Pêche dont la chair a une certaine dureté ».

Dans le dictionnaire de Huguet, *duracin* signifie « qui a la pulpe ferme » et *duracine* « sorte de cerise à pulpe ferme (O. de Serres) ». Occ. *duran* comme cat. *durà/durany/duran* renvoie à la pêche à peau dure, mais fr. *duraine* désigne une variété de cerise à chair ferme (XVIe s.).

#### DRUSE, DRUSELLE:

*Drusel* 1675 (*dreusel* in FEW), *druselle* 1752, *druzelle* (La Quintinie 1690).

Fr. *druselle* < lat. vulg. \**DURICELLA*(M) à rapprocher de lat. *DURACINA*; fr. *druse*: rétroformation à partir de *druselle*.

Terme lexicalisé par Trévoux 1732 « sorte de pêche, longue, velue et colorée, de chair très rouge », Trévoux 1752 pour *druselle* « espèce de pêches. Les druselles et les pêches-cerises mûrissent vers la fin du mois d'août » (La Quintinie) et « ...ce n'est pas une bonne pêche. Elle a la chair grossière » (*Id*). Littré enregistre *druselle* comme une variété de pêche; Lachiver est plus précis, pour *druse* « pêche à peau jaune, à pulpe légèrement teintée de rouge » et pour *druselle* (XVIIIe s.) « pêche à chair rouge et âcre, très commune, qui mûrit vers la fin du mois d'août. Encore appelée *sanguinole*, *betterave* ».

#### ALBERGE:

Emprunt aux dialectes méridionaux < cat. *alberge* < mozarabe *al-beršiq* < lat. *PERSICU*(M) [*MALUM*].

*Alberge* 1546: « L'exemple y est manifeste en pois, febves, faseolz, noix, alberges, cotton... » (Rabelais, *Pantagruel* III, 8) « variété de pêches originaire du Languedoc, nouvellement introduite à Paris ». *Auberge* 1587, cf. Dalechamps 1615; O. de Serres 1600 [= 1639]:

« Il y a diverses qualités d'auberges, toutes symbolisants avec les Abricots. Les Auberges incarnates d'un costé, iaunes de l'autre, colorées de rouge brun en la chair attachée au noyau, sont fort prisées. Celles aussi de iaune doré, duracines, ayans la chair ferme...Encore plus qu'en aubergers l'on abonde en espèces de Pesches, discernées par leurs diverses grandeurs, couleurs, saveurs. Les grosses iaunes, duracines surpassent toutes autres en bonté pour leur agréable goust et longue conservation...A autre usage ne sont non plus propres les Presses, Pavies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Pesches-noix, Pesche-noire et semblables fruits a noyau... ».

Charles Estienne et I. Liebault 1668 parlent de *pesches*, *auberges* et *gros abricots* (III, 22); pour les arbres fruitiers ils mentionnent *peschier abricotier pressier mirecoton pavie et albergier* « Pressiers, Mirecotons, Pavies et Albergers qui sont especes d'arbres symbolisants avec la pesche ».

*Alberge* (Oudin 1707, Veneroni 1737);

Trévoux 1752 à l'entrée *Alberge* « espèce de pêche précoce et qui vient devant les autres; la chair en est jaune et ferme. *Persicum*, *Duracinum*. La Quintinie ne dit pas simplement *Alberge*, mais *Alberge* jaune. Il y a encore une pêche qu'on appelle *Pavie alberge-jaune* ou le petit *Pavie alberge-jaune* ». Trévoux précise encore que l'*alberge* rouge est « une de nos plus jolies pêches », il rappelle l'*alberge* violette et le petit *pavie alberge violet* qui mûrissent vers la fin du mois d'août.

Les dictionnaires contemporains insistent sur la ressemblance de l'*alberge* avec l'*abricot*. GR « Fruit de l'*albergier*, comparable à la pêche et à l'*abricot*; syn. com. pêche *abricot* ». GDEL « sorte de pêche ou d'*abricot* à chair blanche, aigrelette, qui adhère au noyau ».

Nous constatons que GDEL précise que la chair de l'*alberge* est blanche tandis que les prédécesseurs parlaient de chair jaune, suivis par Lachiver qui écrit « Fruit qui tient de la pêche et de l'*abricot*, à la peau rugueuse et colorée. La chair, fondante, jaune, rouge ou violacée, adhère fortement au noyau. Le fruit, qui mûrit à la fin du mois de juillet et au début du mois d'août n'est pas très estimé » (p. 62).

#### PAVIE:

Nom de l'arbre fruitier: *malus duracina*, *duraticus pessicus* (1476), *pessicus* (XIIe s.) (Rolland),  
Nom du fruit: *pessicum* (XIIe s.), *persicum duracinum*, *pressum* (C. St., *Seminarium* 1536),  
(Rolland).

*Pavie* (masc. ou fém.) < *Pavie*, localité du Gers, pour certains Pavie, ville d'Italie, mais les Italiens ne mentionnent aucune variété de pêche de cette région. *Pavie* 1560 (GR), *pavis* (XVIIe s., O. de Serres).

Selon Huguet « variété de pêche :...pesches, avant-pesches, presses, persiques, pavis, perdigoines, raisins muscats » (Belleau, *Bergerie*, 1560). cf. Oudin 1707, Veneroni 1737.

Dans Littré « sorte de pêche dont la chair est ferme, et qui ne quitte pas le noyau ». Lachiver écrit « Pêche dont la chair est ferme et adhère au noyau. En Savoie, on l'appelle aussi *pêche rouge*. En Poitou, on dit *persec*, *pressais*; dans le Midi *persèque*. Ce sont des *persèques* qu'on offre à François Ier, en 1533, lors de son voyage dans le Midi ». A l'entrée *Pêche*, nous lisons: « ...la pavie est une pêche à chair blanche dont la pulpe adhère au noyau; quand la chair est jaune, c'est une *persèque*, ou *perchée*. En Poitou, on dit *persec* ».

#### MIRECOTON:

Emprunt aux dialectes méridionaux: *mirecoton*, *mirlicoton* < esp. *melocotón* 'pêche' < lat. *MALU(M) COTONEU(M)* 'coing'.

Huguet mentionne *mirecoton* « sorte de pêche »: « ...le bon mirecoton, l'abricot savoureux » (Vauguelin de la Fresnaye, av. 1583); « les mirelicotons, pavies, abricots (Liebault, *Mais. Rust.*, 421); *millicotons* (*Lett. Miss.* de Henri IV, 13-01-1597). Nous ajoutons les formes *mirecoton* (O. de Serres 1600) et *mire-couton* (*Ibid.*). Cf. Oudin 1707 qui traduit par it. *melocotogno*, et Veneroni 1737 par *melecotogno*.

Pour une description du fruit, nous renvoyons à Trévoux, *mirlicoton* « C'est une sorte de grosse pêche jaune, et de pavie jaune, qui mûrit sur la fin de l'automne; ce terme est un terme de Gascogne »; et Lachiver pour *merlicoton* « En Poitou, la pêche, ou plutôt le brugnon », pour *mirlicoton* « Sorte de grosse pêche jaune, dite aussi *pavie jaune* qui mûrit tardivement et que l'on trouvait en Gascogne au XVIIIe s. ».

*Mirecoton* prendra aussi le sens de brugnon, cf. plus bas, variétés.

#### BRUGNON:

Ancienne forme: *brignon* 1600 (< a.occ. *brincho* < lat. pop. \**PRUNEA(M)*); *brugnon* 1680.

Cf. Trévoux *brignon* qui renvoie à *brugnon* « ...fruit à noyau qui est une espèce de pêche, qui a une peau rouge et déliée, qui a la chair pleine d'eau, et qui est d'un goût exquis. Il mûrit au mois de septembre. Le *brugnon* violet est le plus estimé de tous. La Quintinie met le brugnon entre les espèces de pavies » ».

Littré « espèce de pêche ou de pavie à peau lisse. XVIe s. O. de Serres « Les deux brignons, gros et petit (sorte de prunes); -aliasi groignon, espèce d'auberge »

Pour GR c'est une « pêche à peau lisse et à chair blanche dont le noyau adhère à la chair ». Lachiver « Variété de pêche, ou plutôt de pavie, à peau lisse et à noyau adhérent. On disait *brignon* au XVIe siècle ».

L'arbre qui produit le brugnon est appelé par Oudin *persica cotonea* ou *persica cydonaria* et traduit en italien par *persico cotogno* ou *melocotogno*.

#### GROIGNON:

O. de Serres 1600, cf. supra.

Fr. *groignon* < esp. *griñón* 'abricot-pêche'. Selon M. Moliner esp. *griñón* < *brñón* "variedad de melocotón, pequeña y sabrosa". On serait en présence d'un terme voyageur: parti du Midi français il aurait pénétré en espagnol et serait revenu en France avec un changement à l'initiale.

Cf. Littré à l'entrée *brugnon* « ...groignon, espèce d'auberge »; pour Huguet « variété de pêche ».

#### NECTARINE:

Selon GR, le terme *nectarine* apparaît en 1874, emprunté à angl. *nectarines* de la *Pomona Britannica*, cf. Gallesio... Il s'agit d'une « pêche à peau lisse et à chair jaune dont le noyau n'adhère pas à la chair » (*idem* in GDEL). Pour Lachiver « fruit voisin de la pêche, mais dont la peau est lisse et dont le noyau n'adhère pas à la chair ».

VARIÉTÉS et SOUS-VARIÉTÉS: appellations françaises.

Pour la dénomination des variétés et sous-variétés, nous nous sommes servi de la liste de Rolland que nous avons complétée par celle de La Quintinie qui avait dénombré 32 variétés de pêches, 7 pour les pavies et 3 pour les brugnons (liste reprise par Trévoux), et nous avons intégré plusieurs variétés mentionnées par Sauvaigo et par Lachiver.

#### 1. Pêche.

*Madeleine blanche* (1628),

*avant-pesche blanche*; cf. GDEL « Nom donné à d'anciennes variétés de pêches françaises à chair blanche », (maturation: fin juillet: cf. Sainte Madeleine, 22 juillet), *pesche de Corbueil* (Ch. Estienne 1536), *pêche de Corbeil* (Rabelais); *pêche de vigne* ("fruit du pêcher venu en plein vent dans les vignes", Lachiver); *pêche au vin* (cf. *poire de vin* 'variété de poire').

Cf. *petite avant pêche blanche* (qui mûrit au commencement de juillet, La Quintinie).

*Madeleine rouge*,

*avant-pesche*, *pesche de Troyes* (1536), *avant-pêche rouge*, *avant-pêche de Troyes*, *madeleine de Courson*. Cf. La Quintinie, pêche de Troyes qui mûrit à la fin de juillet, début août); Sauvaigo parle de *p. pourpre hâtif* (*Madalenen*).

*Grosse Madeleine*,

*madeleine à gros fruit*, *grosse montagne*.

*La petite mignonne*,

("pêche assez grosse et à pulpe rouge", Lachiver, à noter que le terme peut désigner une variété de poire et de prune), *double de Troyes*, *pêche mignonette*, *pêche mignonne*. Cf. La Quintinie: *Pêche d'Italie* « qui est une façon de Persique hâtive », qui mûrit à la mi-août,

*La grosse mignonne*,

*veloutée*, *mignonne*, *grosse mignonne*, *grosse mignonne veloutée*, *pourprée de Normandie*.

*La pêche vineuse*,

('qui a un goût, une odeur de vin' selon Lachiver, ou la couleur du vin), *pesche de vigne fromentée*, *pourprée vineuse*, *p. vineuse de fromentin*, *belle bauce*, *pourprée hâtive vineuse*.

*La Bourdine*,

« variété de pêche tardive, grosse, estimée » (Lachiver), cf. *bourdain* « Au XVIIIe siècle, variété de pêche tardive, abondante, dite aussi bourdine, qui mûrit au commencement du mois de septembre. C'est une pêche ronde, de bon goût, très colorée, un peu moins grosse que la mignonne, mais excellente sur les vieux arbres » (Lachiver). Cf. La Quintinie, *bourdin* qui mûrit fin août.

*Pêche narbonne*,

Signalée par Lachiver comme une variété de pêche; *p. bourdin*, *bourdine*, *narbonnaise*, *pavie admirable*, *belle bausse* « variété de pêche à peau duveteuse, originaire de Montreuil-sous-Bois » (Lachiver), *pêche à tétin*.

La Quintinie enregistre la *Narbonne grosse jaune tardive*.

*Abricotée* (1628),  
variété de pêche selon Lachiver, mais aussi de prune, *alberge pesche*, *alberge femelle* (1628), *scandalis blanc* (1628), *pêche d'abricot*, *admirable jaune*, *pêche d'orange*, *p. de Burat*, *pêche-abricot*, *grosse jaune*.

*La pêche jaune*,  
*avant-pêche jaune*, *alberge*, *alberge jaune*, *auberge petite roussanne* (*roussane*, en Béarn: variété de pêche), *abricotée*.

*Sanguinole*,  
*drusel*, *druselle*, *petite cardinale*, *sanguine*, *pesche betterave*, *pêche de vigne*; cf. Lachiver, *sanguignole* « variété de pêche à chair rouge, dite aussi *sanguinole* » (et aussi une variété de poire), *betterave* « variété de pêche qui n'est bonne que mise en compote. Sorte de mauvaise poire qui mûrit au mois d'août », *pêche de vigne*.

*La nivette*,  
définie par Lachiver simplement « variété de pêche ». Signalée par FEW sans autre explication.

*Bellegarde*,  
« espèce de pêche très rustique, décrite dès le XVIIe siècle, et qui est de première qualité » (Lachiver).

*Roussanne*,  
*rossane* (La Quintinie),  
*pavie jaune*.

*Pêche-cerise*,  
Cf. La Quintinie: *pêche-cerise à chair blanche* « très jolie quand on la laisse extrêmement meurir ».

Nous mentionnons ici deux variétés citées par Lachiver:

*La belle-chevreuse*,  
« variété de pêche, très recherchée », cf. La Quintinie et Sauvaigo: *chevreuse*.

*La belle-de-vitry*,  
« pêche très estimée qui mûrit à la fin du mois de septembre ».

La Quintinie enregistre encore la *Persique*, *violette hâtive*, la *pêche de Pau*, la *blanche d'Andilly*, la *pêche royale* et la *violette tardive*.

Sauvaigo cite parmi les précoces: *p. Alexander*, *p. Early Beatrix*, *p. Amsdenjune*, *p. précoce Saint Assisclé*, *p. précoce dettale*, et pour les autres: *pêche Sainte-Eulalie*, *pêche superbe de Choisy* qui mûrit en octobre.

2. *Alberge*,  
Cf. *alberge perche*, *alberge femelle* (1628) ou *abricotée* (Rolland), *alberge jaune*, *auberge petite roussanne* = *pêche jaune*.

La Quintinie énumère la *pêche alberge violette*, le *petit pavie alberge violet*,  
cf. arbre fruitier: *alberger* (1564) : *pêcher pavie*.

3. *Pavie*,  
autres noms: *alberge/auberge*, *duracine*.

*Persica Laevis* ou *Pavie-alberge* cf. *La Bourdine*,  
*pavis jaune*, *mirlicoton* (fr. 1670), *pavie-alberge*, *persais d'Angoumois* (1791), *pavie jaune*,  
*persèque jaune*, *melecoton jaune*, cf. *roussanne*.

Cf. *pavie-rossane* qui mûrit au début de septembre, La Quintinie.

*La Pavie de Pomponne*,  
*grand pavis rouge*, *persecq rouge* (1670), *rouge de Pomponne*, *melecoton rouge*; cf. *gros pavis rouge* (La Quintinie).

*Le Pavie blanc*,  
*persecq blanc*, *mirecotton blanc* (1628)/*millecoton blanc*.

*Le Pavie rave*.

*Le petit Pavie jaune*,  
*Saint Martin*, *angélique*, *persille*,  
La Quintinie parle de *petit pavie alberge jaune*;  
Sauvaigo signale la *pavie-muscat*, cultivée à Nice, la *pavie Saint-Laurent* qui mûrit en août.

4. *Mirlicoton* ou *Mirecoton*,  
cf. *Pavie-alberge*, *Pavie de Pomponne*, *Pavie blanc* et *Brugnon*.

5. *Pêche à peau lisse* ou *Brugnon*.

L'arbre est appelé : *persica cotonea*, *persica cydoniaria*, *persica lutea* (1671); selon Oudin en italien: *persico cotogno*, *melocotogno*.

En français le fruit est appelé: *brignon*, *brignol/brugnole*; *groignon*, *persille*, *percille* (1537) , *pomme-coing* (1619), *pesche coin* (Cotgrave 1650); *mirecoton* (1587), *mellicoton/mirelicoton* (XVI<sup>e</sup> s.), *milecoton...belicoton*.

*Pêche jaune lisse*,  
*pêche lissée* (considérée comme la femelle du brugnon); cf. *brugnon jaune lisse*, La Quintinie.

*Pêche violette*,  
*brugnon violet*, *pesche violette*, *pesche-prune*, *violette romaine*. *Brugnon violet tardif* (La Quintinie).

*Pêche noix*,  
*pesche-noix* (1542) qui mûrit selon La Quintinie au mois d'octobre; *noix-pesche* (1663), *brugnon-noix*.

Sauvaigo annonce la classification des pêches retenue par les scientifiques et lexicographes de nos jours. Il distingue la pêche à peau duveteuse divisée en deux variétés: la pêche molle à chair non adhérente au noyau et la pêche dure ou pavie à chair adhérente; la pêche à peau lisse ou brugnon à chair adhérente au noyau qu'il distingue de la nectarine à chair non adhérente. Nous rappelons ce qu'écrivait GDEL à ce propos: « ...Plusieurs mutations naturelles ont modifié l'aspect ou la forme de ce fruit. On trouve ainsi des pêches à peau lisse, à noyau libre (nectarines) ou adhérent (brugnon). Les pavies sont des pêches à chair très ferme adhérent au noyau et à l'épiderme. Il existe aussi des pêches plates (*pecuto*, ou plate de Chine). Les pêches de vigne, souvent non greffées, constituaient des populations variétales régionales parfois typées: angevine (Anjou), madeleine (Ile-de-France), roussanes (Quercy), sanguines (Lyon), dont il n'existe plus beaucoup d'individus, mais qu'on

recherche actuellement pour les conservatoires de vieilles variétés ».

Palladius regroupe les pêches en trois variétés: *DURACINA*, *PRAECOQUA PERSICA* et *ARMENIA*. Dans le domaine gallo-roman les termes-clés issus du latin ne renvoient plus qu'à deux espèces. Pour désigner les pêches à peau duveteuse nous relevons les termes qui se rattachent à lat. *PERSICUM*, *PERSICA*, auxquels il convient d'ajouter les substituts de même étymon: *PESSICUM*, *PESSICA* et *PERSUM* du latin médiéval. Contrairement à Littré qui affirme que le terme *pêche* dans le Midi désigne "des pêches dont le noyau se détache de la chair, par opposition aux alberges, pêches dont la chair est attachée au noyau", Lachiver écrit que la pêche est le "fruit du pêcher, à chair savoureuse, blanche ou jaune, juteuse et parfumée, dont le noyau se détache de la chair./ La pavie est une pêche à chair blanche dont la pulpe adhère au noyau; quand la chair est jaune, c'est une *persèque* ou *perchée*. En Poitou on dit *persec*". Les termes occitans comme *persec*, *persegue* et *pessege* dénomment des pêches à chair ferme qui adhère au noyau. *Persille* désigne la petite pavie jaune, *persille/percille*, 1537, en revanche, renvoie au brugnon.

Lat. *DURACINA* utilisé pour désigner des pêches à chair ferme est très peu présent dans les parlers français. *Duracine* est de toute évidence un latinisme qui appartient au registre littéraire et scientifique. Il ne reste que occ. *duran* qui s'applique à la pêche et fr. *duraine* qui caractérise une variété de cerise. Nous rappelons ici fr. *druse*, *druselle* qui nous semblent remonter au même étymon (\**DURICELLA*). Le français a emprunté aux dialectes méridionaux des termes tels que *alberge*, *pavie*, *mirlicoton* pour désigner la pêche duveteuse à chair ferme qui adhère au noyau.

*Pavie* désigne une variété de pêche de la région de Pavie dans le Gers (pour certains elle serait originaire de Gironde, cf. le cru Château Pavie), *alberge* est un emprunt au cat. *alberge* qui désigne à la fois l'abricot et la pêche, *mirlicoton* est un emprunt à esp. *melocotón* 'pêche'. Ajoutons que la pénétration de ces termes hispaniques, de la Gascogne au Roussillon, dans un premier temps, sont le résultat des échanges commerciaux favorisés par les liens politiques qui ont uni pendant des siècles toutes ces régions des deux côtés des Pyrénées.

De plus, les formes méridionales *prechiga*, *prechego* pourraient avoir subi l'influence de esp. *alberchiga* 'pêche et abricot'; ailleurs *pecha* (Montpellier) et *pecho* (Dordogne) pourraient être des emprunts au français; de même le mentonnais *pesca* cité par Rolland ne se rattache ni au provençal ni au ligurien, mais probablement à l'italien standard.

C'est un terme occitan, *brignon/brugnon* qui servira à désigner la pêche lisse à chair qui adhère au noyau. La forme *groignon*, peu utilisée semble être un emprunt à esp. *griñón*, issu lui-même de occ. *brignon*. Aujourd'hui nous connaissons aussi la nectarine dont le nom a été emprunté à l'anglais: Gallezio le signale au début du XIXe siècle.

La ressemblance avec d'autres fruits, l'abricot par exemple, entraîne des dénominations comme *abricotée*, *alberge-pesche*, *pêche d'abricot*, *pêche-abricot*; ailleurs *pêche d'orange*. Pour les brugnons, dans des parlers occitans Mistral a relevé les termes *pessege pruno*, *pessege musca*; pour le français Rolland cite *pesche-coin*, *pomme-coing*, *pesche-prune*, *pesche-noix*, *noix-pesche* ou *brugnon-noix*.

Parfois on assiste à une véritable substitution lexicale: dans certains parlers le brugnon est appelé *mirecoton*; ailleurs l'alberge et la pavie ne semblent guère se différencier.

Dans la plupart des cas l'élément pêche est conservé; mais il y a des variétés qui, en l'absence du terme pêche, comportent des connotations discriminantes qui renvoient: à la région ou au lieu d'origine, au lieu de culture, à la période de maturation (rappel de la précocité, référence au calendrier religieux), à l'aspect, à la forme, à la taille ou grosseur, à la chair (fermeté, couleur, goût), mais aussi à un personnage ou à une famille.

Dans tout le domaine de la Romània, sont présents les descendants de lat. pop. *PERSICA* (< lat. *PERSICUM MALUM*), et de ses substituts de même étymon: soit directement soit par la médiation du latino-arabe ou mozarabe *AL-BARŠIQ* ou *ALBERČIGA* (< lat. *PERSICA*); dans l'ibéro-roman s'impose lat. *MALU(M) COTONIUM(M)* (ou *MELU(M) COTONEU(M)*), après un



glissement sémantique.

Les descendants de lat. pop. *PERSICA* désignent, la plupart du temps, la pêche en général. Mais dans le domaine gallo-roman, plusieurs termes désignent explicitement la variété de pêche duveteuse, à chair ferme et adhérente au noyau, ou pavie: *persec*, *persègue*, *pessègue* et *presse*; *persille* renvoie à la pavie, mais aussi au brugnon. En Italie, sic. *pirsichedda* et cal. *pèrsica* renvoient au brugnon.

La variante latine *PERSICA PRAECOQUA* 'pêche précoce', dans l'Italie méridionale, sauf en Sicile, désigne la pêche en général; en Calabre, le même terme (*pricocu*, *pricopu*) sert à indiquer une grande pêche à chair adhérente au noyau.

Le latino-arabe *ALBERČIGA* ou *ALBARŠIQ*, en différents points de la Sicile, désigne la pêche, mais aussi le brugnon, et dans cette acception il passera en Calabre. Dans la Péninsule Ibérique, il servira à indiquer la pêche, mais aussi l'abricot, dans plusieurs régions. Cat. *alberge*, de même origine, passera en France et désignera une pêche duveteuse à chair ferme, mais aussi l'abricot. Avec ce dernier sens il sera emprunté par Naples d'où il se diffusera dans les parlers méridionaux; il servira à désigner aussi le brugnon selon Gallezio (cf. it. *pesca alberges*).

Dans le domaine ibéro-roman, lat. *MALU(M) COTONIU(M)* 'coing' se retrouve dans esp. *melocotón* 'pêche' qui passera au Portugal sous la forme *melocotão*, *maracotão* 'pavie', puis dans les parlers français: *mirlicoton* ou pavie jaune tardive, *merlicoton* 'brugnon' dans certaines régions, l'aspect de la peau n'entrant plus en compte.

Dans la désignation des différentes variétés interviennent divers critères communs aux langues romanes étudiées. L'élément fondamental est la fermeté de la chair liée à son adhérence ou non au noyau. Et nous retrouvons du coup le terme lat. *DURACINA*.

L'interprétation étymologique -pour nous, erronée- de lat. *DURACINUS* (*DURUS*, *ACINUS*), permet l'emploi de ce qualificatif avec d'autres noms de fruits et sa substitution par d'autres adjectifs renvoyant à la dureté. Les continuateurs de lat. *DURACINUS* seront it. *duracine/duracino* employé encore aujourd'hui en Toscane et dans le registre scientifique (Gallezio l'utilise aussi pour les brugnons), fr. *duracine* 'pavie', occ. *duranc*, cat. *durà/durany/duranc*, esp. *durazno* qui peut désigner aussi l'abricot. Dans le latin médiéval pour désigner la pavie, nous aurons *malus duracina* ou *duraticus pessicus*, 1476). Très tôt il est concurrencé par le substantif it. *duracie*, par les adjectifs it. *durace*, *durone*, port. *durazio* (employé avec *pêssego*); nous pouvons y adjoindre fr. *druzelle*. L'adjectif a désormais changé de champ d'application: it. *uva duracina*, cal. *uva doràcina* 'raisin à grains durs', it. *ciliegia duracina*, sic. *cirasa duràcina* ou *duràci* 'bigarreau', fr. *cerise duraine* (« XVIe s., cerise à chair ferme », Lachiver).

L'adjectif it. *cotogno* que nous retrouvons dans it. *cotogna* ou *pesca cotogna*, semble fonctionner en partie comme synonyme de it. *duracino* pour traduire la fermeté de la chair à la quelle il faut ajouter le critère de parfum: *cotogna duracina primaticcia* (*A. Persica*), *pesco cotogno duracino massimo* (*Persica Julodermis Cotonea*) et aussi le brugnon ou *pesca-noce cotogna*, la nectarine ou *pesco-noce cotogno spiccagnolo*.

Dans le domaine français, les noms latins du brugnonier sont: *persica cotonea*, *persica cydonaria*, *persica lutea* (1671), selon Rolland. Ils correspondent à it. *persico cotogno*, *melocotogno* (Oudin 1681): le premier renvoie au *pesco cotogno* qui produit la *cotogna* 'pêche', mais le second désigne le cognassier. En français, il reste des traces comme *pesche-coin* (Cotgrave 1650) et *pomme-coing* (1619), qui entretiennent un flou sémantique puisque fr. *pomme de coing* (1537, 1596) désigne le coing (cf. it. *mela cotogna*).

La multiplication des variétés conduit les agronomes et autres scientifiques à recourir à d'autres critères. En premier lieu, la zone de production. La plus connue reste la *pavie* qui s'impose parmi les duracines. Ce terme d'origine méridionale (Pavie est dans le Gers) sera emprunté par les parlers du nord et par les parlers de la Péninsule Ibérique (avec quelques divergences entre les lexicographes); il rejoint ainsi *alberge* et *mirecoton*.

Pour les autres variétés, les spécialistes retiennent la taille, la couleur de la peau, la couleur de la chair, le porte-greffe, la période de maturation; les Italiens semblent être plus sensibles à la dureté, à

l'adhérence ou non de la chair au noyau.

Restent les pêches à peau lisse, brugnons et nectarines. Dans le domaine italien, les termes remontent à lat. *NUCIPERSICUM* 'sorte de pêche greffée sur un noyer' ou à lat. *NUCIPERSICA/NUCIPERSA* ou lat. \**PERSICANUCE*. Nous trouvons des traces en France dans *pesche-noix*, *noix-pesche* ou *brugnon-noix* (Rolland).

En Sicile et en Calabre, les descendants de latino-arabe *ALBERČIGA* désignent non seulement la pêche, mais aussi le brugnon et/ou la nectarine. Dans la même acception, Gallesio relève *pesca-alberges*.

Dans le domaine français en plus des termes déjà mentionnés comme *mirecoton*, emprunté à l'espagnol, et *pesche-coin* (auxquels nous ajoutons *pesche violette*), nous relevons *brignon/brugnon*, d'origine occitane (< lat. \**PRUNEA*), qui passera en Espagne sous la forme *griñón* et qui reviendra comme *groignon*; comme variante nous signalerons *pesche-prune*.

Dans plusieurs cas, le même terme désigne le fruit et l'arbre fruitier et cela dans les différentes langues romanes étudiées. En général, le nom de l'arbre fruitier est forgé sur le nom du fruit auquel on ajoute le suffixe issu de lat. *-ARIU(M)* (sic. *-ara*: influence grecque, *-aru*, *-era/ieri*: influence française; cal. *-ara*: influence grecque, *-aru*, *-ura*; vic. *-aro*, vér. *-ar*, *-ara*, frioul. *-âr*; fr. *-ier/er/ié*; occ. *-ié*; cat. *-er*, esp. *-ero*; port. *-eiro*). Le toscan, et par conséquent l'italien, de même que le corse, est caractérisé par l'opposition minimale: *-a* (pour le fruit) / *-o* (pour l'arbre fruitier); nous rencontrons exceptionnellement cette opposition en espagnol. A noter encore qu'en sicilien: *pèrsica* renvoie au fruit et à l'arbre, de même pour *pèrsicu*. Nous terminerons par le cas intéressant du piémontais qui recourt à une périphrase pour désigner le pêcher: *pianta 'd persi*.

L'étude des noms de l'abricot, de la pêche et du coing nous conduit à deux constats d'importance: l'ambivalence sémantique liée aux ambiguïtés des écrivains et agronomes latins et la grande vitalité des termes, même en dehors des frontières de la Romània.

Les Latins ont connu très tôt le coing, originaire de Transcaucasie, grâce aux Grecs. Des termes utilisés pour dénommer ce fruit, seuls *COTONEUM* (ou *CYDONIUM*) et *MELIMELUM* ont survécu dans les parlers romans: le premier en Italie et en France, le second dans la Péninsule Ibérique où *MALUM COTONEUM* a désigné une variété de pêche, puis la pêche en général, comme d'ailleurs en Toscane; esp. *melocotón* a été emprunté par les Français dans l'acception de pêche et de brugnon. Les continuateurs des autres termes latins, malgré leur emploi dans la langue des scientifiques, des lexicographes et des traducteurs (même du XIXe siècle), ont disparu: le cas de *CHRYSOMELUM*, terme technique au départ, est emblématique. Forgé sur des éléments grecs, ce terme, non employé par les Grecs, désignera une variété de coing chez Columelle et Pline, il survivra jusqu'à la Renaissance, parfois dans le sens de 'coing', mais la plupart du temps dans l'acception de 'abricot': il reflètera ainsi le sens qu'il a dans les dialectes du Sud de l'Italie et de Sicile (c'est-à-dire sur le territoire de la Grande Grèce). Cette 'pomme d'or' a désigné chez les scientifiques et les écrivains d'une période très courte une variété de coing, qui ne nous est pas parvenue; en revanche le terme sera récupéré dans le Sud pour désigner une variété de gros abricot.

Pour désigner l'abricot les Latins avaient deux termes: *ARMENIACUM* et *PRAECOQUUM* (indiquant au départ une variété d'abricot précoce). Le premier aura une diffusion limitée: Italie septentrionale, Toscane, et Languedoc; le second aura davantage de succès. Il sera parasité par *PERSICA PRAECOQUA* désignant une pêche précoce (cf. Palladius qui classe les *ARMENIA* parmi les pêches) dans les dialectes méridionaux sauf en Sicile où le continuateur de lat. *PRAECOQUUM* renvoie régulièrement à l'abricot.

Le terme passé en grec *PRAIKOKKION* (cf. Dioscoride) sera emprunté par les Arabes au Moyen-Orient; ils l'introduiront en Sicile (ar. [al] *barqūq* > sic. *barcocu/varcocu*), et ce dernier gagnera pratiquement toute l'Italie. Ils l'introduiront dans la Péninsule Ibérique (ar. *al barqūq* > esp. *albaricoque*, cat. *albercoc*); la forme catalane sera empruntée par les Français (*aubercot*, *abricot*) et l'espagnole par les Italiens (*albicocca*).

Aux termes lat. *PERSICUM*, *PERSICA* dont les continuateurs sont présents dans toute la Romània, dans le sens de 'pêche' ou de 'variété de pêche', il convient d'ajouter lat. *DURACINA* qui s'applique à une variété de pêche dont la chair adhère au noyau; il est présent dans le monde roman: son champ d'application s'élargit comme en espagnol où *durazno* renvoie à la pêche ou à l'abricot.

Les contacts linguistiques entre Arabes et Siciliens donnent naissance à un nouveau terme [a] *beršiq* ou [a] *berčiga* (< lat. *PERSICA*) qui désignera la pêche ou le brugnon/nectarine en plusieurs points de la Sicile, le brugnon/nectarine en Calabre. Le même phénomène se produira dans la Péninsule Ibérique où le mozarabe *alberšiq* est à l'origine de esp. *alberchiga*, -o, port. *alperche/alperce*, cat. *alberge*, qui désigneront l'abricot; la forme espagnole renvoyant aussi à une variété de pêche. Le catalan *alberge* sera emprunté par les Français dans l'acception de pêche et finissant par désigner aussi une variété d'abricot. Le même terme catalan passera dans le Royaume de Naples dans le sens de 'abricot', puis aussi de pêche et de brugnon.

Les échanges commerciaux avec le monde arabe se traduisent par l'importation de variétés d'abricots de qualité: ainsi trouvons-nous en Sicile et dans la Péninsule Ibérique, une variété originaire de Damas (cf. sic. *pircocu domaschinu/ddamaschinu*, esp. *damasquillo*, *damasquino*, *damasco*, port. *damasco*), une autre, venue d'Alexandrie, sera considérée comme la meilleure: le fruit appelé par Duhamel *abricot d'Alexandrie* est connu en Italie sous le nom d'*albicocco alessandrino* ou *alessandrino giallo precoce*, et avec d'autres dénominations mais se référant toujours à son origine; son nom est présent dans les parlers siciliens (*pricopa lisciantrina* 'abricot d'Alexandrie ou de Malte') et en occitan (*aubricot aleissandrin*). Une variété de nectarine serait originaire d'Egypte ou, du moins, du Moyen-Orient, elle est connue en sicilien sous l'appellation de *persica lisciantrina*; la pêche de Chine introduite en Amérique Latine, revient en Espagne sous le nom de *paraguaya*. Mais nos pays doivent aussi au Maghreb des termes comme lig. *missimìn/miscimì*, monégasque *massimini* (< ar. *mišmiš*) 'abricot' et sic. *massiminiànu/massimiliànu* 'variété de prune', sans oublier esp. *zamboa* 'coing, orange amère'. Peu de choses si nous comparons avec la diffusion de ar. *albarqūq* qui finira par désigner la prune dans les pays arabophones.

L'Italie et la France deviendront des centres d'irradiation de certains termes. Au XVIIe s. les Allemands emprunteront fr. *abricot* par l'intermédiaire du néerlandais *abricoos*, germanisé sous la forme *Aprikose*: selon Kluge, ce terme remplacera le terme *Marille* qui survit encore en Bavière et en Autriche et qui avait été emprunté aux parlers du Nord-Est de l'Italie: *armellin* ou à it. \**armenillo* (ce terme s'est propagé lentement dans les pays slavophones voisins), au gré des changements des routes commerciales. Les Anglais, à leur tour, emprunteront *apricot*, *peach* 'pêche', *quince* 'coing' au français. Certains emprunts remontent au latin. Ainsi all. *Quitte* (< mha. *quiten*) 'coing' est-il à rattacher à une forme de lat. pop. *QUIDONEA* (Duden); lat. *PERSICUM* est à l'origine de néerl. *perzik*, a.angl. *persic*, *persoc*, suéd. *persica* et mha. *pfersich* qui aboutit à all. *Pfirsich* 'pêche'. Le terme portugais *marmelada* pour désigner le cotignac se diffusera dans toute l'Europe: esp. *mermelada*, it. *marmellata*, fr. *marmelade*, all. *Marmelade* et ang. *marmalade*: il perdra avec le temps son acception première 'pâte de coings' pour désigner une « compote de fruits écrasés et cuits avec du sucre »; il pénétrera en grec - peut-être par l'intermédiaire de l'italien - et *marmelada* indiquera la marmelade et la confiture.

En conclusion le monde romain s'est très tôt enrichi de l'apport de la langue grecque (cf. les noms pour le coing); en contrepartie les Latins ont fait connaître aux Grecs les nouveautés pomologiques importées d'Orient ou du Moyen-Orient (Dioscoride emploie *armeniakà*, *prekokkia*): ce dernier terme se perpétue en grec moderne sous la forme *berikoko* 'abricot'; la pêche, en revanche, est connue de nos jours sous l'appellation *rodakino*, qui pourrait être à l'origine de it. *rodicino*, désignant une variété de pêche dans les textes du XVIe siècle (Soderini). L'arabe sera un médiateur privilégié de termes concernant les fruits étudiés. C'est la preuve de l'interpénétrabilité des cultures à différentes époques de notre histoire et de l'interchangeabilité des lexiques.

## BIBLIOGRAPHIE

## OUVRAGES et ARTICLES:

- ALDOBRANDINO DA SIENA, *Le régime du corps*, 1911.  
CANDOLLE A. de, *L'origine des plantes cultivées*, 1883 [=1896].  
CATON M. PORCIUS, *De l'agriculture*, 1975.  
COLUMELLE L. J. M., *De l'agriculture*, texte latin avec traduction, 1844.  
*De l'agriculture*, texte latin avec traduction, 1969 -1999.  
DALECHAMPS, *Historia generalis plantarum*, 1587.  
DALECHAMPS J., *Histoire générale des plantes, contenant XII livres...* 1615.  
DU PINET A., *Commentaires de M. P. André Matthioli sur les six livres de Pedacius Dioscoride*, Lyon, 1572.  
ESTIENNE Ch., *De latinis et graecis nominibus arborum et avium liber, cum gallica eorum nominum appellatione*, 1545.  
ESTIENNE Ch., Di Carlo Stefano *Le herbe, fiori, stirpi, che si piantano ne gli orti, con le voci loro piu proprie & accommodate. Aggiuntovi un Libretto di coltivare gli horti, tradotto in italiano per Pietro Lauro...*, 1545.  
ESTIENNE Ch. et Iean LIEBAULT, *L'agriculture et maison rustique*, Lyon, 1668.  
GALLESIO G., *Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa, 5 vol., 1817-1831.  
HASSELROT B., *L'abricot, Essai de monographie onomasiologique et sémantique*, *Studia Neophilologica*, vol. 13; 1, 1940, p. 45-79.  
ISIDORE de SEVILLE, *Isidori Etymologiarum opus*, ca. 1510.  
LA QUINTINIE Jean de SCOTIN, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers...*, 1690.  
MAGAZZINI V., *Coltivazione toscana*, Venezia, 1625.  
MATTIOLI P., *I discorsi di M. Pietro And. Matthioli nei sei libri di Pedacio Dioscoride...Della materia medicinale*, Venezia, 1544 [= éd. 1563].  
PALLADIUS R. T. Ae., *De l'Agriculture*, Texte latin avec traduction, 1844.  
PLINE, *Histoire naturelle*, XV, 1960.  
RABELAIS Fr., *Les cinq livres*, 1885.  
*Oeuvres complètes*, (La Pléiade), 1994.  
ROLLAND E., *Flore populaire*, vol. V, 1904.  
ROUBAUDI L., *Nice et ses environs*, 1843 [=1993].  
SAUVAIGO E., *Les cultures sur le littoral de la Méditerranée*, 3e éd., 1929.  
OLIVIER de SERRES, *Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs*, Genève, 1639.  
THENAUD J., *Le voyage d'outremer*, 1512.  
VARRON M. T. R., *De l'agriculture*, texte latin avec traduction, 1844.  
*De l'agriculture*, texte latin avec traduction, 2003.

## DICTIONNAIRES:

- ALBERTI Fr. de VILLENEUVE, *Nouveau dictionnaire françois- italien*, 1793,  
*Nuovo dizionario italiano-francese*, 1793.  
ANTONINI, *Dictionnaire italien, latin et françois*, 1735.  
BADIALI A., *Etimologie mantovane*, 1983.  
BÉNABEN M., *Dictionnaire étymologique de l'espagnol*, 2000.  
BLOCH O. - WARTBURG W. von, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 1975.  
BOERIO C., *Dizionario del dialetto veneziano*, 1856 [= 1971].  
BONDARDO M., *Il dialetto veronese*, 1972.  
BOTTIGLIONI G., *Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica*, 1933 -1942.  
BRERO C., *Vocabolario piemontese – italiano...*, 1994.  
CAGLIARITANO U., *Vocabolario senese*, 1975.  
CAMILLI C. cf. Chr. de las CASAS  
CARVALHO e MELLO (de), Sebastião José, *Diccionario italiano, e portuguez*, 2 t., 1773-74.

CASARES J., *Diccionario ideológico de la Lengua Española*, 1959.

CASAS (de las) Christobal, *Vocabulario de las dos lenguas Toscana y Castellana...e accresciuto di nuovo da Camillo Camilli*, 1597.

CASTELLANA G., *Dictionnaire niçois-français*, 1997.

CECCALDI M., *Dictionnaire corse-français*, 1968.

CHANTRAINE P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, 1968 – 1980.

COMPAN A., *Glossaire raisonné de la langue niçoise*, 1967.

COUPIER J., *Dictionnaire français-provençal*, 1995.

CULIOLI, *Dictionnaire français-corse, corsu-francese*, 1998.

DCVB = ALCOVER-MOLL, *Diccionari català-valencià-balear* (éd. on-line).

DEDC = *Dizionario etimologico del dialetto cremonese*, 1994.

DEI = BATTISTI C. - ALESSIO G., *Dizionario etimologico italiano*, 1950-1957.

DELI = CORTELAZZO M. - ZOLLI P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, 1979-1988.

*Dizionario Enciclopedico Italiano*, 1955-1961.

DRA = *Diccionario de la Real Academia Española* (éd. on-line).

DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, 1954.

DUDEN K., *Etymologie, Herkunftswörterbuch de deutschen Sprache*, 1963.

DURAFFOUR, *Glossaire des patois franco-provençaux*, 1969.

ERCOLANI L., *Vocabolario romagnolo-italiano*, s. d.

ERNOUT A. - MEILLET A., *Dictionnaire Etymologique de la Langue Latine*, 2001.

ESTIENNE Ch., *Dictionarium Latinogallicum, postrema hac aeditione valide locupletatum,....*, Lutetiae, 1552.

ESTIENNE R., *Dictionarium seu Thesaurus Latinae linguae non singulas dictiones modo continens, sed integras quoque latine et loquendi et scribendi formulas...*, Venetiis, 1550-1551.

EYNAUDI J.- CAPPATTI L., *Dictionnaire de la langue niçoise*, 1931-1936 [=2009].

FALCUCCI S. D., *Vocabolario dei dialetti della Corsica*, 1858-1875.

FANFANI P., *Vocabolario dell'uso toscano*, 1863 [= 1976].

FERRARI C. - CACCIA J., *Grand dictionnaire français-italien et italien-français*, 1879.

FEW = WARTBURG (von) W., *Französisches etymologisches Wörterbuch*, 1928-.

FORCELLINI E., *Totius latinitatis lexicon*, 1858 – 1875.

GAFFIOT F., *Dictionnaire illustré latin – français*, 1934.

GARCÍA (RAMON) – PELAYO Y GROSS, *Grand Dictionnaire espagnol-français, français-espagnol*, 1995.

GRAND BAILLY (LE), *Dictionnaire grec – français*, 2000.

GDEL = *Grand Dictionnaire Encyclopédique Larousse*, 1982-1985.

GDLI = BATTAGLIA S., *Grande Dizionario della lingua italiana*, 1961-.

Gfry = GODEFROY F., *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes*, 1881-1902.

GHERARDINI G., *Vocabolario della lingua italiana proposto a supplimento a tutti i vocabolari fin ora pubblicati*, Milano, 1880.

GR = Le Grand Robert: *Dictionnaire historique de la langue française*, 1992.

*Grande Enciclopédia Portuguesa Brasileira*, 1960.

HUGUET Ed., *Dictionnaire de la langue française du XVIe s.*, 1925 – 1967.

KLUGE F., *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 1905.

LACHIVER M., *Dictionnaire du monde rural*, 1997.

LAROUSSE P., *Grand Dictionnaire universel du XIXe siècle*, 1865-1876.

LEVY E., *Petit dictionnaire provençal – français*, 1980.

LITTRÉ E., *Dictionnaire de la langue française*, 1863-1872 + 1877 [= 1883-1884].

MAGNIEN V. - LACROIX M., *Dictionnaire grec – français*, 1969.

MISTRAL Fr., *Lou Tresor dou Felibrige*, 1886.

MOLINER M., *Diccionario de uso del español*, 2004.

OUDIN A., t. 1: *Dictionnaire italien et français...revu et corrigé par Veneroni*; t. 2: *Dictionnaire*

*françois et italien*, 1707.

PAGANINI P. A., *Vocabolario domestico genovese-italiano*, 1857 [= 1968].

PAJELLO L., *Dizionario vicentino – italiano e italiano – vicentino*, 1896.

PATERNOSTRO L., *Il vocabolario dialettale degli alti bruzii*, 1995.

PETROCCHI P., *Dizionario universale della lingua italiana*, 2 t., 1909.

PICCITTO G., *Vocabolario siciliano*, 1977 -.

PIRONA = Il Nuovo Pirona, *vocabolario friulano*, 1977.

REW = MEYER – LÜBKE W., *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, 1968.

ROHLFS G., *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, 1990.

*Toscana dialettale delle aree marginali*, 1979.

SALZANO A., *Vocabolario napoletano – italiano*, 1989.

SOBRINO Fr., *Diccionario nuevo de las dos lenguas española y francesa, dictionnaire nouveau des deux langues françoise et espagnole*, 1760.

Thesaurus Linguae Latinae

TL = TOBLER A. – LOMMATZSCH E., *Alt-französisches Wörterbuch*, 1925 -

TLF = *Trésor de la Langue Française*, 1971 -1994.

TREVOUX, *Dictionnaire universel français et latin*, 1752.

VENERONI, *Dizionario francese ed italiano del Signor Veneroni*, nuova edizione, tomo secondo 1737.

ZINGARELLI N., *Vocabolario della lingua italiana*, 1963, 1983, 1994.