

## Douceurs et douces heures

De la *confiture* à la *marmelade*, en passant par la *gelée* et la *tartinade*, que de *conserves*, de *crème*, de *purée*, de *compote*, de *coulis*, de *beurre* et, pourquoi pas, de *chutney* à découvrir.

Ces termes, si alléchants, sont inextricablement liés. La distinction n'est jamais évidente. Alors, quand on introduit l'anglais (en caractères gras), on y perd son latin. État de la question.

La *gelée* (**jelly**) est un produit clair et lisse, fait de jus de fruits cuits et écrasés, souvent filtré dans un tissu à mailles fines.

La *confiture* (**jam**) contient des fruits hachés, parfois « en purée », plutôt que du jus de fruits.

Le *chutney* (**chutney**) constitue une variante sur ce thème, puisqu'il est aromatisé au vinaigre et aux épices. Particulièrement prisé dans les mets indiens, il fait office de condiment, et non pas d'aliment à étaler sur le pain.

À ne pas confondre avec les *conserves* (**preserves**). Il s'agit là d'un faux générique, vu qu'on ne parle pas de la totalité des aliments mis en boîtes de conserve, mais bien de la formule consistant à préserver des fruits entiers (ou coupés en gros morceaux), noyés dans un sirop plus ou moins épais.

On observe un certain flottement des usages : la *marmelade* (**marmalade**) est issue de conserves d'agrumes, où l'on trouve des écorces, en plus du fruit et de la pulpe. Notons que la composante « agrumes » s'avère floue, en français comme en anglais, vu qu'on peut rajouter des agrumes pour réaliser, notamment, une *marmelade de fraises*, ou **strawberry marmalade**.

La *tartinade* est un mélange crémeux, connu en anglais sous le nom de **spread**.

La *compote* (**puree** ou **sauce**, selon la consistance), habituellement destinée à une consommation immédiate (contrairement aux *conserves*), présente des morceaux de fruits frais ou secs, cuits à feu doux dans un sirop de sucre qui peut en assurer l'intégrité physique.

Quant à la *purée* (**puree**, là aussi), c'est un terme qui, en français, s'emploie davantage pour les légumes (ex. : *purée de pommes de terre*, **mashed potatoes**). Ailleurs, dans le cas des fruits, il cède souvent la place au mot *crème* (*crème de marrons*, équivalent de **chestnut puree**).

Enfin, le *coulis* (**coulis**) désigne un jus concentré ou une purée de fruits garnie de sirop, alors que le *beurre* (**butter**), dans un sens élargi, consiste en une substance épaisse (*beurre d'arachide(s)* ou *beurre de cacah(o)uète(s)*, alias **peanut butter**).

Que de bonheur et de bonnes heures en perspective. Diabétiques de tous types, s'abstenir!

Ces distinguos s'inspirent d'un article de Brette Warshaw, ainsi que des commentaires éclairés de Francesca Viti, traductrice agréée, terminologue agréée, que je tiens à remercier chaleureusement.

Chronique rédigée par Carlos del Burgo, terminologue agréé et traducteur agréé.

**Lire les chroniques de termino**