

Le réviseur professionnel que j'ai été pendant tant de belles années, pointilleux par devoir, ne peut pas s'empêcher de remarquer dans une précédente Gazette une allusion à la culture des *blettes*. Or, pour désigner ce légume d'automne très apprécié, on devrait dire des *bettes* et non des *blettes*, d'après un mot latin désignant toute cette famille de plantes comestibles. Cependant, comme il pourrait y avoir confusion, à l'oreille, avec des petites bêtes indéterminées que personne ne souhaite trouver dans son assiette, l'usage français contemporain tolère *blettes*, même si on introduit alors une autre regrettable confusion avec l'adjectif *blet*, *blette* applicable justement aux végétaux et particulièrement aux fruits perdant leur fermeté en début de décomposition.

La betterave est une famille de plantes dont on consomme soit la partie aérienne, la *bette*, soit la racine appelée *rave*, du latin *rapum* même sens. On donne indistinctement le tout à manger aux animaux, mais les gens, eux, font des distinctions; sous le nom de *betteraves*, on mange les *raves* de celles qui sont rouges, et on fait du sucre avec celles de la *betterave à sucre*. On croque tout crus des petits *radis*, mais ça vient d'un autre mot latin, *radicula*, diminutif de *radix*: « racine », mot générique mais s'appliquant plutôt aux racines comestibles; *radix* sans diminutif est probablement l'ancêtre des *radis noirs*, souvent énormes. On présente toutes les crudités sur la table dans des *raviers*.

Les jardiniers achètent leurs graines de bettes sous l'étiquette de *poirée* blanche ou rouge, cette distinction de couleur ne s'attache qu'aux feuilles, dont les côtes blanchissent de toute façon à la cuisson; c'est seulement pour décorer différemment le jardin. C'est la ressemblance apparente de leur feuillage avec celui des *betteraves* qui leur

Façon de parler

Didier Bobin



vaut leur nom de *bettes*, mais elles n'ont pas de *rave*; leur racine est sans intérêt culinaire, encombrante, et moins productive en feuilles la seconde année. Il vaut mieux semer et repiquer chaque année ces *poirées*, dont, le nom est parent de *poireau*. Ce dernier mot vient du latin *porrum* de même sens; on a dit longtemps *porreau* avant que les Parisiens du XIII^e siècle trouvent cela trop provincial et inventent *poireau*, sans rouler le r. *Poireau* et *poirée*, tenue pour son pendant féminin, se retrouvent parents juste parce que les deux sont des légumes de même allure plutôt verticale dont les feuilles se mangent; pour s'y reconnaître, nos ancêtres jardiniers étaient plus sensibles à l'aspect qu'à l'étymologie.

Dans ce désordre linguistique, afin d'éviter toute ambiguïté le bon peuple, qui parle sans trop se soucier de savoir comment ça s'écrit, a néanmoins besoin de précision. C'est pourquoi il dit communément des *côtes de bettes*, car en effet de ces larges feuilles on ne consomme habituellement que les *côtes*, en donnant le feuillage aux poules. Hélas! La complication ne fait qu'embellir, car les *côtes* françaises sont à double sens. Le plus

ancien est « quelque chose qui longe », qui se retrouve donc latéralement, *sur le côté*; c'est le cas des *côtes* du squelette des animaux, comme on dit une *côte de veau*. Mais la *côte* est aussi pour nous le bord de la mer, qui longe la terre ferme, comme la *Côte d'Azur*. Comme de ces endroits-là, évidemment, il faut toujours monter pour entrer dans les terres, on a fini par appeler *côte* toute portion de terrain qui monte, puis par extension tout ce qui présente une protubérance, par exemple les *côtes* du velours *côtelé*, ou celles d'un tricot. C'est sans aucun doute ce dernier sens dont on s'inspire pour dire *côtes de bettes*, parce qu'elles sont profondément rainurées, on pourrait dire *côtelées*.

À aucun moment dans la conversation il n'y a de méprise possible, et ces sens différents ne gênent pas; toute personne de bonne volonté, serait-elle analphabète, s'en sort facilement quand elle parle. Et franchement, ça vaut le coup d'en parler des *côtes de bettes*: en gratin de sauce blanche avec un peu de muscade, c'est vraiment très bon. Par exemple, tenez, ça se marie très bien avec une *côte de veau*, qu'elle vienne des *Côtes d'Armor* ou d'ailleurs.