

**Aleksandra Chrupała**

*Université de Silésie*

*Katowice*

# **Traduction assistée par ordinateur – espérances trompeuses ou réalité possible ?**

## **Description lexicographique du vocabulaire des sucreries en québécois selon l'approche orientée objets\***

### **Abstract**

The article presents the object-oriented method on the basis of a lexicographic description of the object category of “sweets”. The analysis covered several nouns confirmed by Office de la Langue Française au Québec. These are the forms to be found both in the French standard language and its Quebec variety. The nouns were described from the perspective of the object classes, and possible differences between the Quebec and European usage were signalled. The author notices that these differences concern morphology or syntax to a small extent whereas are limited to the level of lexis, which is visible in translations into Polish among other things. The lexicographic description according to the object-oriented method was illustrated with the results deriving from three exemplary nouns (*caramel, bonbon, chocolat*). As a conclusion, it was stated that all nouns examined can be placed in the object class of “sweets” defined by a set of predicates typical of a given class, and that a division of this class into sub-classes requires a more-detailed analysis conducted using a richer linguistic material.

### **Keywords**

Automatic translation, electronic dictionary, predicate, argument, object class.

### **Introduction**

Le fait que l'avenir de la lexicographie est lié, entre autres, à la question de la traduction assistée par ordinateur paraît indubitable. Le progrès de la technique informatique a ouvert de nouvelles voies dans plusieurs domaines, sans omettre la lexicographie. L'ordinateur s'y est avéré particulièrement efficace.

---

\* Une version abrégée de ce texte a été présentée lors du IV<sup>e</sup> Congrès des Canadianistes Polonais, qui s'est tenu du 26–28 avril 2007 à Puławy.

Sa capacité de mémoire permet non seulement de ramasser des textes, étant des bases de données textuelles indispensables à la rédaction d'un dictionnaire, mais aussi de les traiter : en trouvant automatiquement et en ordonnant les concordances, l'ordinateur facilite le dépeillement – une des plus dures étapes dans le travail du lexicographe. Mais les avantages de l'informatique ne s'arrêtent pas là. On peut en effet envisager des logiciels qui rendent possibles p.ex. les analyses flexionnelles et morphologiques automatiques ou bien la traduction assistée par ordinateur.

Depuis plusieurs années déjà il est tout à fait facile de trouver sur le marché différents dictionnaires dits électroniques, capables, selon les messages publicitaires, de faciliter, voire remplacer le travail du traducteur. Malheureusement, dans la plupart des cas il s'agit de dictionnaires traditionnels mais enregistrés sur un autre support que papier. Cependant pour que le traitement automatique soit envisageable, il est nécessaire de construire des bases de données morphologiques, syntaxiques et lexicales électroniques grâce auxquelles le système pourrait bien reconnaître les unités d'une langue et trouver leurs équivalents dans une autre langue.

L'une des méthodes permettant la construction des bases de ce type peut être l'approche orientée objets, élaborée par W. B a n y ś (2002a,b) et appliquée actuellement dans le Département de Linguistique Appliquée et de Traduction à l'Université de Silésie à Katowice. Cette conception admet la description du vocabulaire fondamental du polonais et du français en termes de classes d'objets. Nous nous proposons de compléter ces travaux par la description du lexique québécois. Il nous semble toutefois important de souligner qu'au lieu d'adopter un point de vue différentiel, caractéristique pour les recherches portant sur la langue québécoise, nous choisissons une étude globale du vocabulaire français, qui rend compte également de sa variété québécoise. C'est pour cela que le matériel linguistique que nous avons sélectionné comporte non seulement des mots considérés comme typiquement québécois mais aussi des formes utilisées tant au Québec qu'en France.

Nous allons présenter dans ce qui suit le fondement théorique de l'approche orientée objets, que nous voudrions ensuite illustrer par la description lexicographique du vocabulaire des sucreries.

## **1. Approche orientée objets – fondement théorique**

Il s'agit d'une conception lexicographique assez récente qui permet de construire des dictionnaires électroniques capables de coopérer avec des systèmes informatiques dans le but de la traduction automatique. Pour que cel-

le-ci soit efficace, il est nécessaire que les dictionnaires comportent des bases de données le plus exhaustives possible contenant des informations phonétiques, morphologiques, syntaxiques, lexicales et sémantiques. Il est aussi important que ces bases soient extensibles et réutilisables, c'est-à-dire ouvertes aux éventuelles modifications qui peuvent apparaître plus tard<sup>1</sup>.

### 1.1. Extensibilité et réutilisabilité

La condition d'extensibilité concerne aussi bien la forme que le contenu des données. Cela veut dire que le lexicographe est obligé de choisir un format de description convenable pour pouvoir y ajouter des informations supplémentaires sans qu'il soit nécessaire de modifier tout le système. Quant à la réutilisabilité, elle demande que le format de description choisi puisse constituer un bon point de départ pour d'autres emplois, autrement dit, qu'il rende possible l'utilisation des bases dehors le problème décrit. Pour satisfaire à ces deux critères, le système de description optimal devrait se composer de modules indépendants l'un de l'autre, qui soient toutefois reliés en un tout cohérent et relativement simple.

Quels sont les avantages du format conçu de cette façon ? Premièrement, il est **décomposable**, ce qui facilite la description des problèmes. Cela revient à dire que les modules de départ peuvent être même assez complexes, car il est toujours possible de les décomposer en sous-modules, jusqu'à ce que le problème soit résolu. Cette décomposition s'opère sur deux axes : vertical – où se fait la décomposition logique, et horizontal – où les modules sont en plus situés chronologiquement dans le temps. Ainsi la séquence des sous-modules auxquels on arrive à la fin crée une sorte de scénario<sup>2</sup>.

Le deuxième avantage est directement lié au précédent. Il s'agit de la **composabilité** des modules, en d'autres mots, la possibilité d'utiliser les sous-modules hors le contexte de départ, dans la description d'un problème différent. Bien évidemment, pour être réutilisés, les modules demandent parfois une certaine adaptation au contexte nouveau.

La décomposabilité et composabilité des modules font que tout le système a un caractère **continu**. Cela signifie que les modifications qu'on apporte lors de la spécification d'un problème concernent un seul module (éventuellement un nombre limité de modules) et ne détruisent pas tout le système. La continuité des modules dépend bien sûr du nombre des changements que subit le

---

<sup>1</sup> En effet, un des problèmes de la traduction automatique est que la construction des bases de données est un travail long et minutieux, ce qui fait que les projets de l'utilisation de ces bases se multiplient beaucoup plus rapidement qu'on n'arrive à construire les bases mêmes.

<sup>2</sup> Pour la notion de scénario cf. p.ex. W. B a n y s, 2000 : 45–54.

problème décrit : à un moment donné, lorsqu'on modifie un grand nombre d'éléments, la continuité des modules peut être rompue.

L'architecture modulaire décomposable (et composable à la fois) a encore cet atout qu'elle est **compréhensible**. Cela revient à dire que chaque module est compréhensible d'une façon indépendante, sans qu'il soit nécessaire de recourir à un autre module. Il s'agit ici d'une compréhensibilité relativisée, parce que seuls les modules de base sont compréhensibles en tant que tels ; les modules de départ, étant plus complexes, doivent être examinés en corrélation avec d'autres modules, plus précisément avec ceux qui les composent.

Une fois les propriétés de l'architecture modulaire décrites, nous pouvons passer aux détails liés au contenu des modules.

## 1.2. Prédicats ou arguments ?

Le linguiste qui admet la description de la langue en termes de prédicats et d'arguments se voit tout de suite obligé de choisir l'une des deux perspectives possibles : du prédicat vers l'argument ou inversement, de l'argument vers le prédicat. Autrement dit, il doit choisir l'un des deux éléments de la structure prédicativo-argumentative comme point de départ pour ses analyses linguistiques<sup>3</sup>. Comme la conception de W. Banyś est appelée *orientée objets*, on comprend que c'est l'argument (objet) qui se trouve au centre des études et que, par conséquent, les modules de description dont on a parlé plus haut seront créés par les arguments. Cela ne veut pas dire toutefois que l'utilité de la notion de prédicat soit niée – bien au contraire, ce sont justement les prédicats qui permettent de définir l'objet, et plus précisément la classe d'objets en question. La définition de l'objet est donc de type opérationnel : elle est créée par l'ensemble des opérations que l'objet peut faire lui-même et que l'on peut faire avec lui.

## 1.3. Opérations, attributs, classes d'objets

Pour pouvoir décrire un objet (prototypiquement un substantif), il faut chercher des prédicats qui lui sont appropriés. De façon générale, ils se divisent en deux catégories : opérations (verbes) et attributs (adjectifs<sup>4</sup>, adjectifs composés, groupes *prép.* + *N*). Soit l'exemple du substantif *bonbon* :

<sup>3</sup> Pour la question de la structure prédicat-arguments cf. p.ex. S. K a r o l a k, 1984.

<sup>4</sup> Il ne s'agit pas ici des adjectifs relationnels, qui ne sont pas prédictifs (p.ex. permission *paternelle*), mais uniquement des adjectifs qualificatifs (p.ex. école *maternelle*).

- opérations : mettre ~ en bouche, mâcher ~, manger ~, sucer ~, croquer ~, ~ fond...
- attributs : délicieux, fondant, dragéifié, fourré, acidulé, glacé, à la crème, de chocolat...

Évidemment, la description ne s'arrête pas là car le dictionnaire électronique envisagé est beaucoup plus riche qu'un simple listing.

Premièrement, il ne décrit pas les objets concrets mais les **classes d'objets** (cf. p.ex. : G. G r o s s, 1992, 1994, 1995, 1997 ; D. L e P e s a n t, M. M a - t h i e u - C o l a s, 1998 ; M. P r a n d i, 1998). Celles-ci peuvent se définir comme des ensembles sémantiques homogènes qui ont des propriétés syntaxiques spécifiques. Leur extension n'est pas déterminée par des critères ontologiques ou cognitifs mais par un critère distributionnel. Une classe d'objets est donc une notion purement syntaxique et non un critère de classement du réel. Il en découle que l'objet est caractérisé par les opérateurs et les autres objets qui l'accompagnent dans différentes situations, et que celles-ci sont représentées par des phrases. Ainsi la définition d'une classe d'objets est fournie par la coexistence des objets et des opérations dans les phrases et non par les propriétés ontologiques des objets extralinguistiques.

Deuxièmement, la description d'une classe d'objets en termes d'opérations et d'attributs est une description ouverte et implicite. Cela veut dire qu'elle ne précise pas toutes les opérations, ni tous les attributs possibles à appliquer aux objets, mais ceux qui leur sont appropriés. Une telle restriction est possible grâce au système d'héritage sémantique dont tout le modèle rend compte. Ce système admet l'existence d'une certaine hiérarchie ordonnant les classes d'objets en super-classes, jusqu'au moment où on arrive au niveau des concepts génériques, considérés comme ceux qui ne possèdent plus de super-classe. L'approche orientée objets fait donc la distinction entre les opérateurs appropriés (ceux qui s'appliquent à une classe d'objets, éventuellement à un nombre restreint de classes) et les opérateurs hérités (tous ceux qu'on peut attribuer à une classe d'objets donnée parce qu'ils s'appliquent à l'une ou l'autre des super-classes).

Troisièmement, le schéma de description dans l'approche orientée objets permet d'ordonner les informations fournies. W. Banyś distingue trois catégories d'opérations, représentées au niveau d'expression par les opérateurs verbaux : opérateurs **constructeurs**, opérateurs **accesseurs** et opérateurs **manipulateurs**. Les premiers représentent des actions et des processus qui construisent la classe d'objets en question ou bien créent une situation dans laquelle cette classe n'apparaît pas ; les deuxièmes montrent les caractéristiques possédées par les objets de cette classe et les troisièmes expriment les opérations qu'il est possible d'effectuer sur les objets de la classe en question<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Dans cette perspective, les opérations paraissent plus importantes que les attributs : c'est

### 1.4. Schéma de description

La description des classes d'objets en termes d'attributs et d'opérations devrait être précise, non-ambiguë et si complète qu'il soit nécessaire et possible. Pour satisfaire à ces critères, le schéma de description est divisé clairement en trois composantes : composante morphologique, où l'on précise la catégorie grammaticale, le type de la flexion et les variantes orthographiques, composante syntaxique, où l'on décrit les types de construction et les types de noms composés, et composante sémantique, qui contient : la définition de la classe d'objets, l'ensemble des attributs et des opérateurs appropriés (ordonnés en trois catégories décrites plus haut), les super-classes, les sous-classes, les synonymes et les extensions. Pour assurer la traduction automatique, il faut que les entrées dans les deux langues (ici : française et polonaise) représentent exactement le même schéma.

### 1.5. Le fonctionnement du système

Comment fonctionne le modèle conçu par W. Banyś et quels sont ses avantages par rapport à d'autres systèmes de ce type ? Nous tenons à souligner le fait que la traduction automatique à la base du dictionnaire élaboré selon l'approche orientée objet ne se ferait pas à partir des phrases tout entières, éventuellement des fragments de phrases incorporés préalablement au logiciel. Le point de départ de cette traduction serait une unité lexicale (quoique figurant dans un large contexte, qui mérite toujours d'être étudié). Le deuxième avantage est que l'approche orientée objets contribue à la résolution d'un des problèmes majeurs de la traduction automatique, à savoir la polysémie des mots. Sans entrer dans les détails techniques, le fonctionnement du modèle de W. Banyś pourrait être présenté de la manière suivante : lorsque le système rencontrera un mot polysémique (p.ex. le verbe *hacher*), il vérifiera son entourage (p.ex. le sujet, le complément d'objet), tout en essayant de placer chaque élément étudié dans une classe d'objets convenable : p.ex. *gélé* <phénomènes naturels>, *oignon* <aliments>, *bois* <matières solides>, *phrase* <discours>. Une fois la classe d'objets retrouvée, le système examinera toutes les opérations possibles et trouvera la traduction adéquate. Ainsi arrivera-t-on aux significations suivantes :

*la gélé hache les moissons* = *mróz niszczy zbiory*  
*hacher de l'oignon* = *siekać cebulę*

---

grâce aux opérateurs (notamment accesseurs) que nous apprenons les caractéristiques (attributs) d'une classe donnée.

*hacher du bois* = *rąbać drewno*  
*hacher une phrase* = *przerwać zdanie*

Il nous paraît important de souligner ici que le dictionnaire électronique dont on parle rend compte de tous les sens d'une unité lexicale sans les hiérarchiser. Cette propriété le distingue considérablement des dictionnaires traditionnels, dont les auteurs sont toujours obligés de décider quels sens d'un mot donné (et dans quel ordre) méritent d'être décrits dans le dictionnaire. La description lexicographique en termes de classes d'objet paraît donc plus objective, dans la mesure où elle reflète fidèlement la façon dont la langue ordonne la réalité qui nous entoure.

Après avoir présenté le fondement théorique et le fonctionnement de l'approche orientée objets, nous passons à l'illustration de son application pratique.

## 2. Caramels, bonbons et chocolats...

Nous avons choisi d'examiner le vocabulaire des sucreries, restreint pour l'instant à une quinzaine de substantifs dont la forme a été attestée par l'Office de la Langue Française au Québec (OLFQ)<sup>6</sup> : *arachide pralinée*, *barre de chocolat*, *bonbon*, *boule de gomme*, *boule de menthe rayée*, *caramel*, *cas-se-gueule*, *chocolat*, *cornet de sucre d'érable*, *dragée*, *gélifiée*, *gomme à mâcher*, *guimauve*, *jujube*, *pâte à mâcher*, *réglisse*, *suçon* et *tire-éponge*. La tâche consistait d'un côté à décrire ces substantifs en termes de classes d'objets en vue de la traduction automatique vers le polonais et de l'autre côté à signaler les différences éventuelles entre l'emploi québécois et l'emploi français standard.

Il paraît que dans le domaine de sucreries, les différences entre le français de France et celui de Québec se limitent au niveau lexical et ne concernent la syntaxe que dans un faible degré. Le tableau 1 rend compte des variantes employées au Québec (entre parenthèses nous avons cité également les formes non-retenues par l'Office mais utilisées quand-même dans des textes), des équivalents français, lorsque ceux-ci se distinguent des mots québécois, et finalement de la traduction polonaise.

---

<sup>6</sup> Cf. [www.olfq.gouv.qc.ca/ressources/index.html](http://www.olfq.gouv.qc.ca/ressources/index.html).

Tableau 1

**Les variantes des substantifs dans le domaine de sucreries**

Q	Variante (variante non-retenue)	FR	PL
arachide pralinée	arachide sucrée arachide en cosse / en coque / en gousse grillée cacahuète pralinée / sucrée cacahouète pralinée / sucrée arachide en écales torréfiée		orzeszek prażony
barre de chocolat	barre chocolatée (palette de chocolat)		czekoladka
barre glacée	barre de crème glacée / chocolat glacé / revel / revello / esquimau		baton lodowy
bonbon			cukierek
boule de gomme <sup>a</sup>		gomme à mâcher	guma kulka
boule de menthe rayée	menthe rayée		cukierek miętowy
caramel	(toffee, toffé, toffée)		toffi
casse-gueule	bonbon casse-gueule (bonbon à sucer)		landrynka
chocolat chocolat mi-amer / mi-sucré		chocolat noir	czekolada czekolada deserowa
cornet de sucre d'érable	minicornet de sucre d'érable (pignoché, pichenouche, cornet à l'érable, cornet au sucre d'érable)		rożek z syropem klonowym
dragée			drażetka
gélifiée	bonbon en gélatine / bonbon gélatine / ourson		żelek
gomme à mâcher	gomme (machouillon, chewing-gum)		guma do żucia
guimauve	pâte de guimauve / pâte de gomme / pâte à mâcher (chamallow)	chamallow marschmallow	pianka
jujube		boule de gomme	pianka
pâte à mâcher	pâte de guimauve		pianka
pâte de fruits			galaretka w cukrze
régliste (f) rouleau de régliste		régliste (m) <sup>b</sup> mètre de régliste	lukrecja
suçon		sucette	lizak



suçon glacé	bâtonnet glacé / pop glacé / popsicle / pop-sicle	glace à l'eau	lody wodne
tire-éponge			toffi

<sup>a</sup> Au Québec le mot *boule de gomme* désigne une gomme à bulles façonnée en une petite boule enrobée de sucre durci ; en Europe le même mot désigne une confiserie composée de gomme arabique et de sucre.

<sup>b</sup> En français le mot *réglisse* est masculin lorsqu'il désigne une friandise et féminin quand il fait référence à la plante ; au Québec, le mot est toujours au féminin.

On voit bien que les différences entre le québécois et le français ne sont pas nombreuses. Le cas le plus frappant est celui de *suçon* dont l'équivalent français est *sucette*, tandis que *sucette* en québécois désigne justement ce qu'on appelle en français *suçon*.

L'objectif que nous nous sommes fixé était la description des substantifs sélectionnés en termes de classes d'objets. Notre travail s'est effectué en quatre étapes : étude des emplois des mots dans des textes, répartition des concordances trouvées en ensembles, regroupement dans une(des) classe(s) d'objets à la base des propriétés syntaxiques communes et traduction en polonais. Lors des analyses, nous avons exploité les trois principales sources d'information qui sont à la disposition du lexicographe : les dictionnaires existants, l'observation de la langue en usage<sup>7</sup> et l'introspection. Nous exposerons dans ce qui suit trois exemples des résultats des recherches portant sur les mots : *caramel*, *bonbon* et *chocolat*. Nous tenons à souligner que les fiches de description présentées plus bas se limitent à la composante sémantique car c'est elle qui constitue l'originalité du dictionnaire électronique de ce type.

## 2.1. Fiches de description

Q\FR	PL
<b>caramel</b>	<b>toffi</b>
<b>[Morphologie :]</b>	<b>[Morfologia:]</b>
[Code morphologique :]	[Kod morfologiczny:]
[Syntaxe :]	[Składnia:]
[Code syntaxique :]	[Kod składniowy:]
[Classe d'objets :] sucreries	[Klasa obiektowa:] słodycze
[Définition :] confiserie préparée à partir d'un mélange de sucre, de glucose, de lait, de beurre et de parfums divers	[Definicja:] cukierek wyrabiany z mieszaniny cukru, glukozy, mleka, masła, z różnymi dodatkami

<sup>7</sup> Nous avons consulté : *Grand dictionnaire terminologique* ([www.olf.gouv.qc.ca/ressources/gdt.html](http://www.olf.gouv.qc.ca/ressources/gdt.html)), *Banque de dépannage linguistique* ([www.olf.gouv.qc.ca/ressources/bdl.html](http://www.olf.gouv.qc.ca/ressources/bdl.html)) et *Trésor de la langue française informatisé* ([www.tlfi.fr/](http://www.tlfi.fr/)).

[Synonymes :]	[Synonimy:] cukierek toffi
[Sous-classe :]	[Podklasa:]
[Super-classe4 :]	[Superklasa4:]
[Super-classe3 :]	[Superklasa3:]
[Super-classe2 :] nourriture et boissons	[Superklasa2:] jedzenie i picie
[Super-classe1 :] aliment	[Superklasa1:] jedzenie
[Domaine :]	[Dziedzina:]
<b>[Attributs :]</b>	<b>[Atrybuty:]</b>
<b>composition</b>	<b>skład</b>
Caramel à l'érable	Toffi z syropem klonowym
Caramel à la crème	Toffi z nadzieniem śmietankowym
Caramel anglais	Cukierek toffi
Caramel au beurre	Toffi maślany
Caramel au café	Toffi o smaku kawowym
Caramel au chocolat	Toffi z czekoladą
Caramel au miel	Toffi z miodem
Caramel écossais	Toffi maślany
Caramel enrobé de chocolat	Toffi w czekoladzie
Caramel fourré de chocolat	Toffi z nadzieniem czekoladowym
<b>consistence</b>	<b>konsystencja</b>
Caramel dur	Karmelek
Caramel fondant	Miękki toffi
Caramel mou	Ciągnący się toffi
Caramel tendre	Ciągnący się toffi
<b>[Opérations :]</b>	<b>[Operacje:]</b>
<b>[Opérations : constructeurs :]</b>	<b>[Operacje: konstruktor:]</b>
Fabriquer des caramels	Wytwarzać toffi
Préparer des caramels	Robić toffi
Produire des caramels	Produkować toffi
<b>[Opérations : manipulateurs :]</b>	<b>[Operacje: manipulator:]</b>
Couper des caramels	Kroić toffi na kawałki
Croquer des caramels	Gryźć karmelki
Déguster des caramels	Degustować toffi
Enrober des caramels de qqch	Pokrywać toffi czymś
Manger des caramels	Jeść toffi
Sucer des caramels	Ssać toffi

<b>[Opérations : accesseurs :]</b>	<b>[Operacje: akcesor:]</b>
Caramel colle aux dents, au palais	Toffi przykleja się do zębów, podniebienia
Caramel fond dans la bouche	Toffi rozpływa się w ustach

Q\FR	PL
<b>bonbon</b>	<b>cukierek</b>
<b>[Morphologie :]</b>	<b>[Morfologia:]</b>
[Code morphologique :]	[Kod morfologiczny:]
[Syntaxe :]	[Składnia:]
[Code syntaxique :]	[Kod składniowy:]
[Classe d'objets :] sucreries	[Klasa obiektowa:] słodczyce
[Définition :] petite friandise à base de sucre aromatisé et généralement coloré, de consistance relativement dure	[Definicja:] przysmak ze specjalnie spreparowanego cukru z dodatkiem jakiegoś smaku
[Synonymes :]	[Synonimy:]
[Sous-classe :]	[Podklasa:]
[Super-classe4 :]	[Superklasa4:]
[Super-classe3 :]	[Superklasa3:]
[Super-classe2 :] nourriture et boissons	[Superklasa2:] jedzenie i picie
[Super-classe1 :] aliment	[Superklasa1:] jedzenie
[Domaine :]	[Dziedzina:]
<b>[Attributs :]</b>	<b>[Atrybuty:]</b>
<b>composition</b>	<b>skład</b>
Bonbon à l'érable	Cukierek z syropem klonowym
Bonbon à la crème	Cukierek z nadzieniem śmietankowym
Bonbon à la gadelle rouge	Cukierek z nadzieniem porzeczkowym
Bonbon à la groseille rouge	Cukierek z nadzieniem porzeczkowym
Bonbon à la liqueur	Cukierek z likierem
Bonbon à la melasse	Cukierek toffi
Bonbon à la noix de coco	Cukierek z nadzieniem kokosowym
Bonbon acidulé	Kwaskowaty cukierek
Bonbon au caramel écossais	Cukierek z nadzieniem toffi
Bonbon au chocolat	Cukierek z czekoladą
Bonbon au miel	Cukierek z miodem
Bonbon au rhum	Cukierek z nadzieniem o smaku rumu
Bonbon aux fruits	Cukierek owocowy
Bonbon berlingot	Cukierek miętowy

Bonbon cannelle-chocolat	Cukierek cynamonowy z czekoladą
Bonbon d'érable	Cukierek z syropem klonowym
Bonbon de chocolat	Czekoladowy cukierek
Bonbon fondant	Rozpuszczający się cukierek
Bonbon fourré	Cukierek nadziewany
Bonbon fourré au brandy	Cukierek z nadzieniem o smaku brandy
Bonbon fourré de nougatine	Cukierek z nugatem
Bonbon gélatiné	Cukierek żelowy
Bonbon gélifié	Cukierek żelowy
Bonbon glacé à la menthe	Cukierek lodowy
Bonbon poudre	Cukierek pudrowy
Bonbon praliné	Pralinka
Bonbon sans gélatine	Cukierek bez dodatku żelatyny
Bonbon sans sucre	Cukierek bez cukru
<b>forme</b>	<b>kształt</b>
Bonbon dragéifié	Cukierek w formie drażetki
Bonbon enveloppé	Cukierek w papierku
Bonbon feuilleté	Cukierek w papierku
Bonbon haricot	Cukierek w kształcie fasolki
<b>consistence</b>	<b>konsystencja</b>
Bonbon à mâcher	Guma rozpuszczalna
Bonbon à sucer	Landrynka
<b>qualité</b>	<b>jakość</b>
Bonbon à la cenne	Cukierek za grosik
<b>[Opérations :]</b>	<b>[Operacje:]</b>
<b>[Opérations : constructeurs :]</b>	<b>[Operacje: konstruktor:]</b>
Fabriquer des bonbons	Wytwarzać cukierki
Produire des bonbons	Produkować cukierki
<b>[Opérations : manipulateurs :]</b>	<b>[Operacje: manipulator:]</b>
Couper des bonbons en morceaux	Podzielić cukierki na kawałki
Croquer des bonbons	Gryźć cukierki
Décorer qqch de bonbons	Dekorować coś cukierkami
Emballer des bonbons	Opakowywać cukierki
Mâcher des bonbons	Żuć cukierki
Manger des bonbons	Jeść cukierki
Reduire en poudre des bonbons	Zmiksować cukierki
Sucer des bonbons	Ssać cukierki

Estamper des bonbons	Wykrawać cukierki
Rouler des bonbons	Formować cukierki
Couper des bonbons	Odkrawać cukierki
<b>[Opérateurs : accesseurs :]</b>	<b>[Operacje: akcesor:]</b>
Bonbon fond dans la bouche	Cukierek rozpływa się w ustach
Bonbons forment un sirop	Cukierki tworzą syrop

Q\FR	PL
<b>chocolat</b>	<b>czekolada</b>
<b>[Morphologie :]</b>	<b>[Morfologia:]</b>
[Code morphologique :]	[Kod morfologiczny:]
[Syntaxe :]	[Składnia:]
[Code syntaxique :]	[Kod składniowy:]
[Classe d'objets :] sucreries	[Klasa obiektowa:] słodczyce
[Définition :] pâte solidifiée composée de cacao et de sucre, à laquelle sont incorporés parfois des aromates ou divers autres éléments	[Definicja:] masa z miazgi kakaowej z cukrem i innymi dodatkami
[Synonymes :]	[Synonimy:]
[Sous-classe :]	[Podklasa:]
[Super-classe4 :]	[Superklasa4:]
[Super-classe3 :]	[Superklasa3:]
[Super-classe2 :] nourriture et boissons	[Superklasa2:] jedzenie i picie
[Super-classe1 :] aliment	[Superklasa1:] jedzenie
[Domaine :]	[Dziedzina:]
<b>[Attributs :]</b>	<b>[Atrybuty:]</b>
<b>composition</b>	<b>skład</b>
Chocolat à croquer	Czekolada deserowa
Chocolat à la crème	Czekolada nadziewana
Chocolat à la liqueur	Czekolada z likierem
Chocolat à la menthe	Czekolada o smaku miętowym
Chocolat aéré	Czekolada dmuchana
Chocolat amer	Czekolada gorzka (luksusowa)
Chocolat au citron	Czekolada o smaku cytrynowym
Chocolat au gingembre	Czekolada imbirowa
Chocolat au lait	Czekolada mleczna
Chocolat au riz soufflé	Czekolada z chrupkami ryżowymi

Chocolat aux amandes	Czekolada z migdałami
Chocolat aux arachides	Czekolada z orzeszkami arachidowymi
Chocolat aux bleuets	Czekolada z borówkami
Chocolat aux fruits	Czekolada z owocami
Chocolat aux noisettes	Czekolada z orzeszkami
Chocolat aux noix	Czekolada z orzechami
Chocolat aux raisins	Czekolada z rodzynkami
Chocolat blanc	Czekolada biała
Chocolat de régime	Czekolada dietetyczna
Chocolat doux-amer (doux amer)	Czekolada deserowa
Chocolat fin	Czekolada o delikatnym smaku
Chocolat fort en goût	Czekolada o wyraźnym smaku
Chocolat fourré	Czekolada nadziewana
Chocolat fourré crème (fourré-crème)	Czekolada nadziewana
Chocolat glacé	Mrożony batonik czekoladowy
Chocolat légèrement amer	Czekolada deserowa
Chocolat mi-amer	Czekolada deserowa
Chocolat mi-sucré	Czekolada deserowa
Chocolat noir	Czekolada czarna
Chocolat plein	Czekolada pełna
Chocolat semi-amer	Czekolada deserowa
Chocolat sucré	Czekolada słodka
<b>forme</b>	<b>forma</b>
Chocolat en tablette	Czekolada w tabliczkach
<b>qualité</b>	<b>jakość</b>
Chocolat bien confectionné	Czekolada dobrej jakości
Chocolat de bonne qualité	Czekolada dobrej jakości
Chocolat de marque	Markowa czekolada
Chocolat de mauvaise qualité	Czekolada złej jakości
<b>texture</b>	<b>tekstura</b>
Chocolat brillant	Czekolada o błyszczącej powierzchni
Chocolat cassant	Czekolada, która się łamie
Chocolat fluide	Czekolada płynna
Chocolat friable	Krucha czekolada
Chocolat lisse	Czekolada o gładkiej powierzchni
Chocolat moelleux	Czekolada o aksamitnym smaku
Chocolat onctueux	Czekolada o aksamitnym smaku
Chocolat solide	Czekolada twarda

Chocolat soyeux	Czekolada o aksamitnym smaku
Chocolat terne	Czekolada matowa
<b>[Opérations :]</b>	<b>[Operacje:]</b>
<b>[Opérations : constructeurs :]</b>	<b>[Operacje: konstruktor:]</b>
Fabriquer du chocolat	Wytwarzać czekoladę
Produire du chocolat	Produkować czekoladę
<b>[Opérations : manipulateurs :]</b>	<b>[Operacje: manipulator:]</b>
Ajouter le chocolat à qqch	Dodawać czekoladę do czegoś
Briser le chocolat	Łamać czekoladę
Casser le chocolat	Łamać czekoladę
Congéler le chocolat	Zamrozić czekoladę
Conserver le chocolat	Przechowywać czekoladę
Couper le chocolat en morceaux	Łamać czekoladę
Croquer le chocolat	Gryźć czekoladę
Cuire le chocolat	Gotować czekoladę
Déguster le chocolat	Degustować czekoladę
Faire bouillir le chocolat	Zagotować czekoladę
Faire fondre le chocolat	Rozpuścić czekoladę
Goûter le chocolat	Spróbować czekoladę
Hacher le chocolat	Pokroić czekoladę na drobne kawałki
Mâcher le chocolat	Żuć czekoladę
Manger le chocolat	Jeść czekoladę
Presser le chocolat vers le palais	Przytrzymać czekoladę na podniebieniu
Ramolir le chocolat	Rozmiękczyć czekoladę
Râper le chocolat	Zetrzeć czekoladę na wiórki
Se délecter de chocolat	Delektować się czekoladą
Sucer le chocolat	Ssać czekoladę
<b>[Opérations : accesseurs :]</b>	<b>[Operacje: akcesor:]</b>
Chocolat absorbe l'humidité	Czekolada chłonie wilgoć
Chocolat absorbe les odeurs	Czekolada chłonie zapachy
Chocolat blanchit	Czekolada pokrywa się białym nalotem
Chocolat craint la chaleur	Czekolada jest wrażliwa na wysoką temperaturę
Chocolat craque	Czekolada się łamie
Chocolat fond	Czekolada się topi
Chocolat ne colle pas aux dents	Czekolada nie klei się do zębów
Chocolat s'émiette	Czekolada się kruszy

## 2.2. Commentaires

Comme on le voit, les fiches se composent de deux facettes (entrée québécoise/française et polonaise), qui suivent exactement le même schéma : mot vedette, définition du terme, classe d'objets, synonymes, sous-classe et super-classes, attributs et opérateurs<sup>8</sup>. Nous avons rangé tous les trois substantifs dans la classe d'objets <sucreries> en raison de l'ensemble des opérateurs qu'ils partagent en commun. Il est à souligner que la liste des opérateurs n'est pas exhaustive, dans le sens qu'elle n'englobe pas tous les verbes qui peuvent accompagner les mots en question, tels que : *acheter, peser, coûter cher, manger, aimer, chercher, avoir besoin de, vouloir, voir, penser à* etc. En effet, la fiche descriptive ne contient pas d'opérateurs généraux, qui s'appliquent à plusieurs classes d'objets, même assez éloignées l'une de l'autre (p.ex. : *acheter du chocolat/une robe/une maison/une entreprise/un diplôme universitaire/l'amitié...*) ni opérateurs hérités des super-classes. C'est pour cette raison qu'on aurait pu omettre les verbes *manger, mâcher, avaler* faisant partie du script [manger un produit alimentaire] propre à la classe <produits alimentaires>, une des super-classes par rapport aux <sucreries>. Cependant nous avons décidé de les noter avec d'autres verbes, tels que *fabriquer* ou *préparer*, communs, le plus probablement, aux éléments appartenant à la super-classe <produits alimentaires>, car à l'étape actuelle de recherches nous ne pouvons que soupçonner une hiérarchie existant en sein de cette classe. Sa description ne sera possible qu'après des analyses profondes portant sur d'autres classes d'objets du domaine alimentaire.

Il en est pareil avec les arguments. Dans les fiches ci-dessus nous n'avons pas mis de formes telles que p.ex. : *caramel brun/foncé/clair/colorant/en paillettes* car elles ont des propriétés syntaxico-sémantiques différentes par rapport à *caramel dur/fondant/tendre/mou* – elles ne s'emploient qu'au singulier et se combinent mal avec certains manipulateurs, notamment *enrober de qqch, couper, croquer*. Pour les mêmes raisons nous avons omis les attributs suivants de *chocolat* : *de ménage, ordinaire, à cuire, de couverture, vermicelle, en pistoles, en flocons, fondant, haché, râpé, en poudre, chaud, mélangé aux épices, au poivre de jamaïque, aromatisé à l'érable...* Le cas de *bonbon* s'est avéré le moins compliqué à cet égard.

<sup>8</sup> Pour que la fiche soit complète, il faudrait y ajouter encore des extensions du type : *chocolat = couleur, être chocolat, repartir chocolat, faire le chocolat, caramel = couleur, bonbon = pustule* (Fr), *bonbon = organe sexuel féminin* (Q), que nous n'avons pas encore prises en considération.



## Conclusion

Notre objectif consistait à décrire en termes de classes d'objets quelques substantifs choisis du domaine de confiseries. Nous avons constaté qu'ils appartiennent tous à la classe d'objets <sucrieries>, déterminée par l'ensemble des prédicats appropriés aux éléments qui la composent. Il faut cependant avouer que ce n'est qu'une hypothèse provisoire. À vrai dire, sans examiner un champ lexical plus vaste, il est difficile de décider s'il ne faudrait pas encore la spécifier. Du point de vue ontologique, cette catégorie peut être divisée en sous-groupes suivants : bonbons de sucre cuit, sucettes, gélifiées, chocolats à croquer, caramels, pâtes à mâcher, pastilles, boules de gomme, réglisses, dragées, nougats, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, guimauves. Il serait intéressant de vérifier si la langue reflète cette façon d'ordonner la réalité extralinguistique. Ceci nécessite cependant des analyses linguistiques profondes portant sur un vocabulaire beaucoup plus large.

## Références

- B a n y ś W., 2000 : *Système de «si» en français moderne. Esquisse d'une approche cognitive*. Katowice, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- B a n y ś W., 2002a : « Bases de données lexicales électroniques – une approche orientée objets. Partie I : Questions de modularité ». *Neophilologica*, **15**.
- B a n y ś W., 2002b : « Bases de données lexicales électroniques – une approche orientée objets. Partie II : Questions de description ». *Neophilologica*, **15**.
- G r o s s G., 1992 : « Forme d'un dictionnaire électronique ». In : A. C l a s, H. S a - f a r, eds. : *L'environnement traductionnel*. Sillery, Presses Universitaires du Québec.
- G r o s s G., 1994 : « Classes d'objets et description des verbes ». *Langages*, **115**.
- G r o s s G., 1995 : « Une sémantique nouvelle pour la traduction automatique – les classes d'objets ». *La Tribune des industries de la langue et de l'information électronique*, **17–19**.
- G r o s s G., 1997 : « Les classes d'objets et la désambiguïsation des synonymes ». *Cahiers de Lexicologie*, **70**.
- K a r o ł a k S., 1984 : „Składnia wyrażzeń predykatywnych”. W : Z. T o p o l i Ń s k a, red. : *Gramatyka współczesnego języka polskiego : Składnia*. Warszawa, PWN.
- L e P e s a n t D., M a t h i e u - C o l a s M., 1998 : « Introduction aux classes d'objets ». *Langages*, **131**.
- P r a n d i M., 1998 : « Contraintes conceptuelles sur la distribution : réflexions sur la notion de classe d'objets ». *Langages*, **131**.