

Ce langage Pied-Noir qui ne doit pas mourir

Le professeur LANLY est un universitaire métropolitain. Plus exactement un spécialiste de la linguistique. Et la linguistique, selon la définition du Littré, est « l'étude des langues considérées dans leurs principes, dans leurs rapports et en tant qu'un produit involontaire de l'esprit humain ».

En 1940, M. LANLY est incorporé au Liban, dans une unité constituée, pour la majeure partie, de Pieds-Noirs d'Oranie. Il constate aussitôt que ses camarades originaires d'Afrique du Nord parlent un dialecte très particulier, extrêmement imagé, auquel il n'entend rien. Comme il n'est pas de ceux qui méprisent ce qu'ils ne comprennent pas, il décide d'entrer dans le cercle des initiés et d'apprendre les secrets de cette langue aux multiples facettes qui s'est forgée au contact de l'arabe, du kabyle, de l'espagnol, du maltais, de l'italien, du français, et j'en passe.

La guerre terminée, il poursuit sa carrière d'enseignant à Rabat, à Oujda et à Alger. En 1951, il choisit de consacrer au « pataouète » une thèse de doctorat. C'est un travail de longue haleine. Il lui faudra neuf ans pour le mener à bien. Son ouvrage est publié en 1962. Au moment de l'exode. Quelques privilégiés seulement peuvent s'en procurer un exemplaire et il faudra attendre 1970 pour que sorte (chez Bordas) une seconde édition.

Ce livre, qu'on trouve maintenant dans toutes les bonnes librairies, évoque pour les Pieds-Noirs, déracinés et dispersés à travers l'Hexagone, l'atmosphère du pays perdu. Il fait ressortir la sensation du temps passé. Il est à la fois nostalgique et merveilleusement vivant. C'est un chef-d'œuvre irremplaçable.

Le résumer serait impossible. On ne peut raconter en quelques centaines de lignes tout un monde foisonnant et multiple. Il faut le prendre à la première page et se laisser emporter par sa magie, jusqu'au dernier feuillet. Quand on l'a lu on le reprend. Comme une Bible.. Il est de ceux que l'on garde à son chevet.

Nous avions toujours eu du langage Pied-Noir une connaissance immédiate et instinctive. Emanation spontanée d'un peuple bigarré et neuf, il possédait un lyrisme puissant et un étonnant pouvoir de suggestion. Il était à la fois lumière et humour, dynamisme et jeunesse. Il appartenait à une certaine manière de vivre au soleil, dans les rues des cités, sur les places de villages, dans l'immensité du bled. Il était subtil comme le parfum de l'anisette, rude comme une journée de travail en plein champ, brûlant comme le sable des plages au mois d'août.

C'est pourquoi je dois avouer que j'étais fort inquiet, l'autre jour, en ouvrant pour la première fois le livre de M. LANLY. Pouvait-on soumettre le langage Pied-Noir à l'analyse scientifique sans le dessécher, sans le momifier ?

Mais cette crainte ne tarda pas à s'évanouir quand, au fil des pages, je découvris que le corset de la linguistique ne figeait nullement le « pataouète », ne le stérilisait en aucune façon.

A ceci, il y a je crois, deux raisons. D'une part, M. LANLY a exploré son sujet avec une passion généreuse excluant toute sécheresse du cœur. D'autre part, le « pataouète » possédait en lui assez de ressources et de tempérament pour affronter la Sorbonne sans cesser d'être sereinement semblable à lui-même.

Pourtant, cette belle preuve de santé ne doit pas nous faire oublier que le langage Pied-Noir ne peut plus être aujourd'hui ce qu'il était hier : une création populaire de chaque instant. Il était lié là-bas à un phénomène historique : la présence française en Afrique du Nord. La diaspora de 1962 l'a coupé de son milieu naturel. Et malheureusement, hors de ce milieu, il perd l'essentiel de ses possibilités de développement.

Désormais, il appartient au souvenir et à la fidélité. Dans l'effort de maintenance que nous devons accomplir, c'est une chance que M. LANLY nous fournisse un outil idéal.

Mais à quel bon tourner autour de cet ouvrage. Prenons-le en main plutôt et choisissons un passage au hasard. Page 123, au chapitre des

Appartus du bilinguisme hispano-français », je lis ceci qui est tout un programme :

« C'est peut-être, parmi les autres aspects de leur civilisation, à leurs mets, que les Espagnols d'Afrique du Nord (ou les Français d'origine espagnole) sont restés le plus fidèles ; du moins est-ce dans ce domaine qu'ils ont apporté à la langue populaire d'Afrique du Nord le plus grand nombre de termes et ceux qui ont la plus grande fréquence.

« En Afrique du Nord, la plus connue des spécialités espagnoles, celle qui a en quelque sorte une valeur de symbole, est sans doute la MOUNA : c'est un gâteau de Pâques, une sorte de brioche ornée parfois d'œufs durs, présentée sous forme de couronne et originaire des provinces de Murcie et d'Alicante. M. Bataillon a établi, de manière à nos yeux certaine, que MOUNA (du valencien mona) représente l'adjectif latin munda, dans l'expression « munda annona » ou « munda bucella », qui désignait le pain de luxe de l'armée romaine.

« La SOUBRESADE, saucisse sèche, dure (du mahonnais sobrasada) est un produit alimentaire typique, ainsi que les BOTIFARRES ou BOUTIFARRES, sorte de boudin (valencien botifarro). Les Oranais apprécient tout particulièrement LA FRITA, sorte de ratatouille faite de tomates, piments, oignons, qui figure même au menu de certains restaurants et des lycées et collèges ; on dit parfois, peut-être sous l'influence analogique de fruit, une FRUITA (R. Randau, « Les Colons », p. 46 : « A déjeuner on aura de la fruita taïba et une loubia. »)

« La LOUBIA désigne proprement les haricots secs préparés à la mode israélite dans une sauce liquide, pimentée, parfumée au kemoun ; ce curieux féminin ne peut s'expliquer que par une fausse coupeure de l'espagnol LA ALUBIA, qui est du reste un féminin lui aussi :

« Exemple : Une loubia, une ! (Garçon de restaurant, Alger).

« Le PUTCHERO (espagnol puchero) est prosaïquement un pot-au-feu, mais combien complexe et médité : on y met par exemple des PELOTAS ou PILOTÈS ou PILOTES (selon que l'on use de la forme espagnole ou valencienne ou de la forme francisée) : ce sont des boulettes de viande hachée, pétries avec du sang de volailles, du pain rassis et enveloppées dans des feuilles de chou.

« La SCABECHE ou SCABETCHE (espagnol escabeche, saumure) est une sauce qui accompagne surtout le poisson et qui est obtenue en versant dans de l'huile de friture un peu de vinaigre et en ajoutant de l'ail, du piment de Cayenne, des feuilles de laurier, du sel. On sert des sardines ou de la bonite en scabèche.

« Des marchands ambulants vendent en Afrique du Nord, comme dans le sud ou l'est de l'Espagne, de la CALENTITA, une espèce de flan fait avec de la farine de pois chiches, du sel et de l'huile ; ils le découpent en tranches, chaud :

« Joseph G..., le populaire marchand de calentita de Bab el Oued, a été tué par un terroriste. » (Titre de « Dernière Heure » d'Alger, le 9 novembre 1956.)

« A Oran, on prononce plutôt « CALENTICA ».

« D'autres gagne-petits ambulants, portant des paniers ou poussant des voitures baladeuses, offrent aux passants ces graines séchées ou rôties, salées ou sucrées, qui tentent les enfants et donnent soit aux clients des cafés : des pois chiches grillés appelés en Oranie TORRAICOS et BLI-BLIS à Alger, les TRAMOUSSSES (ou tramoussos) « qui donnent la colique » (P. Achard, « Salouetches », p. 18). Ce dernier mot (féminin), qui désigne des graines de vesces, représente l'espagnol ALTRAMUZ, lui-même issu anciennement des pays arabes et en quelque sorte réimporté.

« Les TCHOUFAS ou TCHOUFAS sont des tubercules de souchet (espagnol chufa) petits, bicornus comme des topinambours : « des pipites, des cacahuètes, des amandes, des tchoufas », criait un vendeur bien connu à Oujda.

« Mais la TCHOUFA désigne aussi l'orgeat fabriqué avec les mêmes tubercules ; c'est une boisson épaisse et laiteuse. Cette image explique sans doute le sens de l'expression FAIRE TCHOUFA (s'effondrer, se « dégonfler », se réduire à néant) :

- Ce bras qu'il a tant fait le salut militaire
- Ce bras qu'il a gagné des tas de baroufas
- Ce bras, ce bras d'honneur, vollià qu'i fait [tchoufa. -

(E. Brue, « Parodie du Cid », p. 18.)

« On dit parfois d'un pétard qu'il « fait tchoufa », c'est-à-dire qu'il fuse sans éclater. »

Eh bien, croyez-moi, ce n'est pas le cas du bouquin de M. LANLY...