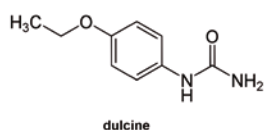
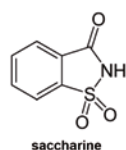


clin d'œil étymologique

À propos de la dulcine

La saccharine est le premier édulcorant de synthèse de l'histoire, découvert aux États-Unis en 1879. Son nom est formé, comme *saccharose*, sur le latin *saccharum*, « sucre ». La dulcine a été découverte cinq ans plus tard, mais elle n'est plus utilisée depuis les années 1950 à cause des doutes apparus sur son innocuité. Le mot *dulcine* est cependant très approprié pour une substance ayant un pouvoir sucrant puisqu'il est formé sur l'adjectif latin *dulcis*, « doux ».



Les molécules de la saccharine et de la dulcine ne ressemblent pas à celle du saccharose.

Une famille latine



Dulcinée (1957), sculpture de Federico Coullaut-Valera à Madrid.

Du latin *dulcis* vient également en français l'adjectif *doux*, *douce*, et sa famille, *douceur*, *adoucir...*, des mots qui prennent à la fois le sens concret lié au sucre, et le sens abstrait illustré par celle que l'on qualifie de *dulcinée*, en se référant plaisamment à *Dulcinée* (*Dulcinea del Toboso* en espagnol), la femme idéale fantasmée par Don Quichotte.

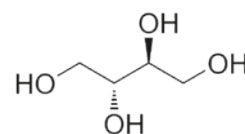
Quant au verbe *édulcorer*, il apparaît à la fin du XVII^e siècle, à partir du latin médiéval *edulcorare*, issu du croisement entre deux synonymes : *edulcare* en latin et *dulcorare* en bas latin, « adoucir ». Le mot *édulcorant* dans son sens actuel date du début du XX^e siècle.

Et en grec ?

L'adjectif grec *glukus*, « doux », se traduit exactement par *dulcis* en latin et les linguistes s'accordent à considérer que ces deux mots remontent à une origine commune, notée **dluku-*, « doux ». Celle-ci aboutit d'une part au grec *glukus* par évolution du [d] en [g], forme atténuée du [k] qui suit, et d'autre part au latin *dulcis* (prononcé *doulkis*) par inversion de <lu> à (métathèse linguistique).

Le mot *dulcine* est donc l'équivalent de *glycine*, mais ce nom était déjà pris depuis 1846 pour désigner le plus simple des acides aminés (H₂N-CH₂-COOH), qui possède en effet un goût sucré et s'utilise d'ailleurs pour améliorer le goût d'un édulcorant, c'est-à-dire en tant qu'exhausteur de goût.

Du grec *glukus* vient en français l'élément *glyc(o)-*, que l'on trouve dans des noms des molécules ayant une saveur sucrée, comme *glycol* (CH₂OH-CH₂OH), *glycérine* (CH₂OH-CHOH-CH₂OH)... dont l'équivalent à quatre carbones est nommé *érythritol* car il est tiré de l'érythrine (du grec *eruthros*, « rouge »), elle-même extraite d'un lichen.

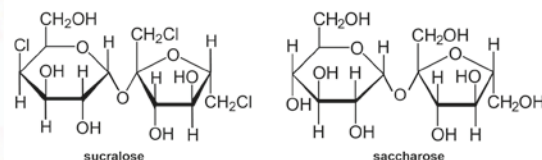


Sukrin® est la marque d'un édulcorant, l'érythritol.

L'érythritol est utilisé comme édulcorant sous le nom *Sukrin*®, et non pas *sucrine*, déjà pris pour une variété de laitue proche de la romaine, au goût un peu sucré (comme l'est aussi la mâche, d'où son nom dans le Midi, *doucette*).

Retour à la forme du saccharose

Découverte en 1976, la molécule nommée *sucralose* est dérivée de celle du saccharose par une chloration partielle.



Sous la marque Canderel®, le sucralose, molécule dérivée d'une chloration partielle du saccharose.

Épilogue où la douceur ne suffit pas

L'agent sucrant disponible dans l'Antiquité était le miel, dont le saccharose, de canne ou de betterave, est en définitive un succédané, que l'on a lui-même cherché à remplacer par des édulcorants moins énergétiques. Mais dans cette quête, à côté de la *saccharine*, de la *Sukrin*®, du *sucralose* et d'autres encore, la *dulcine* n'a pas été un succès, pas plus que *Dulcinée* ne l'a été pour Don Quichotte, lui qui n'a jamais pu la rencontrer... Comme s'il avait chanté en vain : « *Sugar, ah honey, honey, you are my candy girl!* », bien avant Ron Dante en 1969.

Pierre AVENAS*,
ex directeur de la R & D dans l'industrie chimique.

*pier.avenas@orange.fr