

Vīcīnum > voisin [vwazɛ̃]

*vīcīnus dérive de vīcus, alors la syllabe tonique est la première, sinon il serait difficile de diphtonguer en wa

I av J.C.	Amuïssement du <i>m</i> final	[vīkīnu] en latin populaire [vecīnu] (issu du Petit Robert)	
I-III	Changement vocalique	[vékinu]	w perd son articulation vélaire et passe à la spirante bilabiale β
I-V	Dentalisation de la consonne vélaire Apparaît une yod de transition Sonorisation de la consonne fricative	[vétinu] [véitsinu] [véidzinu]	III. β> bilabial se renforce en v labiodental
VII	Amuïssement du <i>u</i> final	[véidzin]	
XII	Deuxième diphtongaison francienne Réduction de la diphtongue par différence d'aperture Rapprochement des voyelles de la diphtongue	[vóidzin] [vúidzin] [vúedzin]	
XIII	Déplacement de l'accent sur l'élément le plus ouvert Monophthongaison Ouverture du deuxième élément de la diphtongue Nasalisation de la voyelle entravée Ouverture en deux degrés de la voyelle nasale Rapprochement des consonnes alvéolaires fricatives sonores	[vuédzin] [vwédzin] [vwédzĩn] [vwédzɛ̃n] > [vwédzɛ̃n] [vwèzɛ̃n]	
XVII	Dénasalisation, la voyelle nasale reste et la consonne nasale implosive s'amuït	[vwèzɛ̃]	
XVIII	S'est imposée la phonétique populaire	[vwázɛ̃]	

ōctōm > huit [vit]

I av J.C.	Amuïssement du <i>m</i> final	[ōktō]	III. Le k implosif devient fricatif k > χ. χ > y χ avance son point d'articulation jusqu'à y (yod)
I-III	Changement vocalique	[ōkto]	
I-V	Sonorisation de la consonne sourde vélaire Vocalisation de la consonne vélaire	[óxo] [óyo]	IV [úojte] Diph conditionnée de o + y > úo VII [úojte] Réduction écart d'aperture úo > úo [úojt] Amuïssement voy finale
VI	Début de la diphtongaison de coalescence avec un yod vocalisé Amuïssement de la voyelle ouverte intervocalique <i>o</i>	[uóyo] [úyo]	IX [úoit] Vocalisation de y en i et diph coalescence [úeit] Évolution triphth úoi > úei (antériorisation de o) [yeit] palatalisation de u [yit] Assimilation élément médian yei > yi
VII	Amuïssement du <i>o</i> final	[úy]	
XI	Deuxième diphtongaison de coalescence Réduction de la diphtongue par différence d'aperture Rapprochement des voyelles de la diphtongue	[új] [ýi]	IX-XIe [yi] t > amuïssement du t final
XIII	Déplacement de l'accent sur l'élément le plus ouvert Monophtongaison	[yí] [v́i]	XIIe [vi] déplacement de l'accent sur l'élément vocalique articulé le plus à l'avant
XVI-XVII	On ajoute un <i>h</i> à l'orthographe pour éviter la prononciation [vit] On ajoute un <i>t</i> à la prononciation pour faire la distinction avec <i>huis</i> [vi]	[vit] [vit]	fermeture du y > ɥ

Le viandier Taillevent (1380)

Version du manuscrit conservé à la BNF. Traduction d'après l'édition de T. Scully

Cy commence le Viandier Taillevent maistre queux du Roy nostre sire pour ordenner les viandes qui cy après s'ensuivent.

Premierement pour dessaller tous potages sans y metre ne oster. Prennés une nappe blanche et mettés sur vostre pot et la tournés souvent et tirés arriere le pot du feu.

Pour oster l'arsseure de tous potages. Prenés un pou de levain et le liés en un drapel et metés ou pot et ne l'i lessiés gueires.

Bouture de grosse char c'est porc beuf mouton. Cuit en eaue et sel et mengier aux aux blans ou vers ou au verjus se elle est freiche et salee a la moustarde.

Hericoq de mouton. Tout cru et le metés frire ou sain de lart depecié par menus pieces avecques oingnons minciés et deffaites du boullon de beuf du vergus percil ysope et sauge et boullés tout ensemble et fine poudre d'espices.

Bouli lardé. Prennés vostre grain et le lardés et cuisés en eaue vin et percil metés seulement et du saffren qui y veult.

Senglier frais. Cuit en vin et en eaue a la cameline ou au poivre egret la salee a la moustarde.

Ici commence le Viandier de Taillevent, maistre queux du Roi, notre seigneur pour préparer les plats qui s'ensuivent ci-après.

Premièrement : pour dessaler toutes les potées sans [rien] y mettre ni [en] ôter. Prenez un linge blanc. Mettez[- le] sur votre pot. Retournez[-le] à plusieurs reprises. Écartez le pot du feu.

Pour ôter le goût de brûlé toutes les potées. Prenez un peu de levain. Attachez-le dans un linge. Mettez dans le pot. Ne l'y laissez pas longtemps.

Bouillon de viande grasse, c'est-à-dire porc, beuf, mouton. Cuit dans de l'eau et du sel. Manger aux oignons blancs ou verts ou au verjus si elle est fraîche. Salée : à la moutarde.

Haricot mouton. Tout cru. Faites-le frire dans de la graisse de lard découpé en petits morceaux, avec des oignons hachés. Délayez avec du bouillon de bœuf, du verjus, du persil, de l'hysope et de la sauge. Faites bouillir tout ensemble avec une fine poudre d'épices.

Bouilli lardé. Prenez votre grain. Lardez-le. Faites-le cuire dans de l'eau, du vin. Mettez seulement du persil, et du safran si on veut.

Sanglier frais : cuit dans du vin et dans de l'eau, à la cameline ou au poivre aigret. La salée : à la moutarde.

Lisez le texte : à gauche en français ancien et à droite en français moderne. SIGNALEZ ET EXPLIQUEZ 10 DIFFÉRENCES ENTRE LES DEUX TEXTES Au moins une (parmi les 10) d'ordre:

1. Phonétique (il faut faire attention à l'orthographe)
2. Morphologique
3. Syntactique
4. Sémantique