

**Traduction des livres de cuisine:
enjeux et spécificités**

Par

Dr. Heba Tallah Yehia Sayed Mouhamad

**Maître de Conférences au Département de
Langue, de Littérature Françaises et
d'Interprétation**

**Faculté des Sciences Humaines
Université Al-Azhar du Caire**

Date de réception: / /2023

Date d'acceptation: / /2023

Résumé:

La traduction est considérée comme un carrefour intertextuel et interculturel qui fait passer un message d'une langue source à une langue cible. C'est ainsi que la traduction permet une réapparition nouvelle d'un texte dans le mémoire d'une langue et d'une culture étrangères. Même les livres de cuisine et de recettes jouent un rôle essentiel dans la découverte de l'identité d'une nation, car ils révèlent souvent son histoire et sa culture à travers les traditions et coutumes gastronomiques. La traduction des livres de cuisine rapproche le lecteur du monde culinaire d'une culture étrangère et lui donne la possibilité de préparer un plat typique d'un pays étranger.

Le présent article aborde, selon une approche analytique et comparative, les caractéristiques linguistiques des recettes traduites du français vers l'arabe. Les principaux éléments d'observation sont les dénominations des plats et des ingrédients, les modes verbaux et les aspects culturels des recettes. L'analyse est accomplie à l'aide d'un corpus bilingue intitulé "*Plats Traditionnels Samira*" qui présente 31 recettes de la cuisine algérienne en français (langue source) et arabe (langue cible). La sélection de ce livre rend possible d'illustrer les enjeux et les spécificités de la traduction des livres de cuisine.

Mots-clés: traduction culinaire, recettes de cuisine, gastronomie, spécificités culturelles.

Abstract:

Translation is considered an intertextual and intercultural crossroads that passes a message from a source language to a target language. This is how translation allows a new reappearance of a text in the memory of a foreign language and culture. Even cookbooks and recipes play an essential role in discovering the identity of a nation, as they often reveal its history and culture through gastronomic traditions and customs. Translation of cookbooks brings the reader closer to the culinary world of a foreign culture and gives him the opportunity to prepare a typical dish from a foreign country.

This article discusses, according to an analytical and comparative approach, the linguistic characteristics of recipes translated from French to Arabic. The main elements of observation are the names of dishes and ingredients, verbal modes and cultural aspects of recipes. The analysis is performed using a bilingual corpus entitled "*Traditional Dishes Samira*" which presents 31 recipes from Algerian cuisine in French (source language) and Arabic (target language). The selection of this book makes it possible to illustrate the issues and specificities of the translation of cookbooks.

Keywords: culinary translation, cooking recipes, gastronomy, cultural specificities.

ملخص:

تعد الترجمة مفترق طرق بين النصوص والثقافات، حيث تتقل الرسالة من اللغة المصدر إلى اللغة الهدف، وبذلك تسمح الترجمة ظهور جديد للنص في ذاكرة لغة وثقافة أجنبية مثلها مثل كتب الطهي والوصفات التي تلعب دورًا مهمًا في هوية الأمة؛ لأنها غالبًا ما تكشف عن تاريخها وثقافتها من خلال تقاليد وعادات الطهي، كما تعمل ترجمة كتب الطبخ على تقريب القارئ من عالم الطهي الخاص بثقافة أجنبية من خلال لغته الأم وتمنحه الفرصة لإعداد طبق نموذجي من بلد أجنبي.

يتناول هذا المقال في إطار المنهج التحليلي المقارن الخصائص اللغوية للوصفات المترجمة من الفرنسية إلى العربية، والعناصر الرئيسية التي يمكن ملاحظتها أسماء المكونات والأطباق وصيغ الأفعال والجوانب الثقافية للوصفات، وقد تم إجراء التحليل باستخدام مجموعة ثنائية اللغة بعنوان <أطباق تقليدية سميرة> التي تقدم ٣١ وصفة من المطبخ الجزائري باللغتين الفرنسية (لغة المصدر) والعربية (لغة الهدف) وقد وقع الاختيار على هذا الكتاب ليجعل من الممكن توضيح رهانات وخصوصيات ترجمة كتب الطهي.

الكلمات المفتاحية: الترجمة الطهوية، وصفات الطبخ، فن الطهو، الخصوصيات الثقافية.

Introduction:

La traduction "*n'est pas seulement une opération linguistique, mais elle est tout entière prise dans un ensemble d'interrelations sociales et culturelles, d'abord au sein de sa propre culture, et ensuite entre les cultures étrangères en présence*"⁽¹⁾. Même la gastronomie et l'art culinaire ne se résument pas à un simple répertoire de recettes ou de pratiques culinaires ancestrales sacralisées. Influencés par beaucoup de facteurs notamment, socio-économiques, historiques, géographiques, commerciaux, religieux et migratoires, les arts culinaires ont traversé les continents et ont agi comme des passerelles de dialogue interculturel.

C'est souvent avec délice que nous plongeons dans la gastronomie d'un pays, incontournable sésame pour approcher une culture à travers son alimentation. Quant à la traduction culinaire, elle amène ce concept un peu plus loin en apportant différentes saveurs et différentes cultures aux quatre coins du monde. Pour cela, la langue est un guide essentiel. Or, la communication d'un mets ne se réduit pas uniquement à la traduction des ingrédients d'une recette ou d'un menu. Une traduction littérale manquerait cruellement de sel!

Traduire la gastronomie est une mission difficile qui comporte deux principaux défis. D'une part, l'art culinaire est considéré comme une institution culturelle très spécifique. D'autre part, son expression suppose la médiation de la langue, elle-même porteuse de représentations, de constructions du monde également différentes.

Afin de découvrir les mystères de ce domaine malmené en traduction, nous nous concentrons, dans le présent article, sur une comparaison entre les deux langues française (langue source) et arabe (langue cible) dans "*Plats Traditionnels Samira*", livre base de recherche composant 31 recettes de cuisine algérienne. Ceci permet de montrer la différence fondamentale entre les deux langues dans l'expression de l'art culinaire: différences de registre, de lexique et de représentations linguistiques. Cette comparaison sera basée sur les sept procédés techniques de *Vinay & Darbelnet* (1958) auxquels a eu recours le traducteur lors de la réexpression, dans la langue cible, des idées exprimées dans le texte source.

Dans cet article, nous présenterons, au premier lieu, un aperçu sur la place de la gastronomie dans la culture algérienne, puis nous aborderons les domaines de la traduction culinaire avant d'examiner enfin les défis liés à la traduction des recettes de cuisine. Cet examen sera destiné aux titres, aux phénomènes morphosyntaxiques (modes verbaux et construction causative) et aux aspects culturels. Ce travail aura lieu dans le cadre d'une étude analytique et comparative afin d'illustrer les enjeux et les spécificités de la traduction des livres de cuisine. Mais avant de passer plus outre, il faut reprendre la question depuis le début.

La place de la gastronomie dans la culture algérienne

La gastronomie et la cuisine sont devenues une forme d'expression artistique et culturelle de plus en plus importante. Quant à la gastronomie algérienne, elle est issue des habitudes culinaires berbères, et elle a été ensuite marquée par les apports français, ottomans et espagnols, ce qui donne un résultat riche de

saveurs méditerranéennes, où les épices jouent un rôle essentiel, ainsi que les herbes. Nous y percevons les arômes de coriandre, de basilic, de poivre, de safran, de cumin, de menthe, de cannelle ou de thym. Les recettes algériennes éprouvent, de plus, des modifications propres à chaque région, si ce n'est à chaque village. Le couscous reste évidemment le plat symbolique, et les pâtisseries sont connues pour leur finesse. Les ingrédients utilisés dans la cuisine algérienne proviennent aussi bien de la terre que de la mer, et comprennent toutes sortes de fruits, de légumes, de poissons, de volailles et de viandes.

Cette gastronomie algérienne, de par sa popularité, s'inscrit dans un marché porteur. Certains plats sont si réputés qu'une traduction est inutile! Conserver le nom de ces plats dans la langue cible peut s'avérer être un atout, qui permet de diffuser une certaine valeur culinaire. Et comme chaque pays possède ses spécialités culinaires, l'Algérie n'est pas la seule à être convoitée pour sa gastronomie! Or, nous sommes séduits par les sonorités du nom d'un plat étranger, ce qu'il suggère d'exotisme et de saveurs. Mais si chaque pays possède ses spécialités, encore faut-il les comprendre et les connaître afin d'enrichir les gammes de plats que nous offrons à nos familles et amis. D'ici vient l'importance de la traduction gastronomique et la nécessité d'aborder ce domaine d'étude en tant que spécialisation si évidente. Tel est le titre dans lequel s'insère le point suivant.

La traduction culinaire, une spécialisation si évidente

La traduction culinaire est un domaine très vaste puisqu'elle comprend à la fois la traduction des livres de recettes, de menus, d'étiquettes de produits alimentaires, de sites Internet de restaurants et bien d'autres textes encore.

C'est une spécialisation qui a longtemps devant elle en raison de la mondialisation toujours galopante et de l'intérêt grandissant de la population pour la gastronomie et la cuisine, comme en témoigne le nombre croissant de blogs de cuisine, de programmes télévisés ou de nouveaux livres de recettes en vente en librairie ou sur Internet. La popularisation de différents régimes alimentaires tels que le végétarisme et le crudisme favorise également cet essor.

Entre forme linguistique, représentations sociales et linguistiques de la nourriture et de la gastronomie, le lexique culinaire est très riche, et sa traduction ne peut donc se satisfaire d'une simple traduction littérale! Le discours gastronomique ou culinaire est parsemé de notions spécifiques selon les récepteurs. Le traducteur ne traduit pas seulement de mots. Un traducteur spécialisé est familiarisé au jargon utilisé dans les textes culinaires et est capable de les transmettre, et non pas simplement de les traduire, au risque de les dénaturer. Son défi est de faire la promotion d'une spécialité, d'une recette, ou autres, en utilisant les codes linguistiques et culturels des pays concernés.

Mais pourquoi un traducteur spécialisé? La réponse à cette question est bien tissée par Céline Petit (2014), dans son article "*Vivre avec un traducteur culinaire*", dans lequel elle montre que le rôle du traducteur culinaire est de rendre les recettes pratiques et claires pour les récepteurs. Les titres doivent stimuler l'appétit et l'imaginaire, mais la vraie difficulté réside souvent dans la traduction des ingrédients. *"Le traducteur devient alors un enquêteur à la recherche de la solution parfaite. Son objectif: permettre à la personne qui suivra la recette de le faire avec les*

ingrédients disponibles facilement près de chez lui. Ses outils: internet et les sites spécialisés, mais aussi le centre d'informations des viandes, des produits laitiers ou encore souvent, les commerçants de son quartier"⁽²⁾.

Dans l'idéal, c'est mieux de proposer au lecteur plusieurs solutions. Pour les ingrédients les plus exotiques, ils posent également de vrais problèmes de traduction. À défaut de pouvoir proposer une alternative à un des ingrédients, le traducteur pourra le décrire, en expliquant ce que c'est cet ingrédient et son rôle dans la recette. Trouver l'équivalent approprié, telle est la traduction culinaire.

Bref, le traducteur des livres de cuisine doit prêter une grande attention à tout ce qui relève des cultures et des choix lexicaux comme le fait un chef oeuvrant à exceller dans l'usage de ses ingrédients, car ils ont, en réalité, le même but: proposer des recettes savoureuses et accessibles. Mais est-ce toujours le cas ou y a-t-il des enjeux? La réponse à cette question sera dévoilée dans la partie ci-dessous.

Enjeux de la traduction culinaire

Traduire des livres de cuisine et des menus est devenu un enjeu très intéressant ces dernières années: une plus grande conscience environnementale et un souci grandissant pour une « alimentation santé » ont fait exploser l'intérêt pour une diversification des recettes, qui auparavant se transmettaient exclusivement dans le cercle familial et amical.

En outre, les confinements successifs ont apporté avec eux un fort regain pour les repas intégralement faits maison, tandis que fleurissent des recettes spécialisées comme les plats végétariens, ceux préparés sans lait de vache ou sans gluten. Des recherches d'alternatives au sucre ou aux œufs voient également le jour...

Dans ce contexte, la traduction culinaire rencontre plusieurs écueils: Comment parler d'une spécialité, d'un plat, d'un aliment et plus largement, de gastronomie, avec justesse? Quelle langue gourmande, quels mots goulus, faut-il invoquer pour être le plus fidèle possible au contenu? Afin de répondre à ces questions qui constituent les clés du présent article, nous devons constater que la langue source doit retrouver toute sa saveur dans la langue cible. Ce transfert culturel représente tous les enjeux de la traduction culinaire!

De même, il faut conserver le sens des descriptions, tout en offrant au destinataire les images les plus justement accessibles dans sa langue. Il s'agit de rendre le discours aussi clair dans une langue étrangère.

Évidemment, nous ne traduisons pas de la même façon un plat gastronomique et une recette culinaire. L'un peut faire appel à un langage imprégné de sensation, l'autre à un langage factuel. Mais l'un comme l'autre répondent à des codes et à un jargon propre à chaque langue.

Commençant par circonscrire ce qui fait la particularité des livres de cuisine et des menus, il est tentant de se lancer dans la comparaison entre deux langues de ce type de texte en totale con-

fiance, voire même d'en analyser les titres et les phénomènes morphosyntaxiques et culturels qui peuvent être observés dans le procès de traduction des ingrédients. "*Plats Traditionnels Samira*" semble le meilleur exemple à étudier. C'est un livre de cuisine bilingue⁽³⁾ qui présente 31 recettes de plats traditionnels algériens, expliquées de façon simple en français et arabe. Toutes les recettes sont illustrées. Nous pouvons distinguer diverses parties d'une recette de cuisine, et il est recommandé de le faire pour bien saisir les enjeux de la traduction. Ces parties se divisent comme suit: "*un titre, la liste des ingrédients, la partie procédurale et une photographie ayant une fonction de séduction (elle incite le lecteur à sélectionner cette recette) ainsi qu'une fonction descriptive (elle montre le plat en phase finale de réalisation)*"⁽⁴⁾. À ce sujet, nous allons commencer par l'analyse des titres pour voir s'il s'agit de translittération ou de transcription des titres français.

a-Titres de recettes

De quelle importance revêt un titre? Un titre présente le contenu du texte, en donne le ton et quelques mots-clés tout en captant l'attention du lecteur. Le titre d'une recette de cuisine doit, en principe, être facile à mémoriser, être efficace et correspond aux mots-clés les plus fréquents pour le type de recette. Prenant les exemples des titres de recettes suivants et leur traduction,

Exemple 1: "Ch'titha Gharnoug" (p.18)

traduit par

(p.18) "غرَنُوف"

Exemple 2: "*Kebda mchermla*" (p.20)

traduit par (p.20) "كبدة مشرملة"

Exemple 3: "*Cervelle aux poivrons et aux tomates*" (p.22)

traduit par (p.22) "مخ بالطرشى والطماطم"

Exemple 4: "*L'san*" (p.24)

traduit par (p.24) "اللسان"

Exemple 5: "*Dolma Kroumbet*" (p.28)

traduit par (p.28) "دولمة كربيط"

Exemple 6: "*M'tawem*" (p.30)

traduit par (p.30) "مثوم"

Exemple 7: "*Moderbel badendjel*" (p.32)

traduit par (p.32) "مدربل باننجان"

Exemple 8: "*G'nine aux oignons et aux tomates*" (p.34)

traduit par (p.34) "أرنب بالبصل والطماطم"

Exemple 9: "*Ch'titha bouzellouf*" (p.12)

traduit par (p.12) "شطيطحة بوزلوف"

Exemple 10: "*Ch'titha djedj*" (p.38)

traduit par (p.38) "شطيطحة دجاج"

Exemple 11: "*kebab*" (p.40)

traduit par (p.40) "كباب"

Exemple 12: "*H'rira*" (p.2)

traduit par (p.2) "حريرة"

nous remarquons que la traduction des titres de recettes est faite par la description et l'énumération des composants du plat comme <<G'nine aux oignons et aux tomates>> traduit par <<أرنب بالبصل والطماطم>>. Il est question d'une espèce de lapins qui s'appelle <<غيني>> mais cette dénomination n'est pas familière au lecteur arabe. Ici, le traducteur a préféré traduire <<G'nine>> par <<أرنب>> afin d'être compris par le plus grand nombre de lecteurs. Même le mot <<أرنب>> relève de l'arabe standard tandis que <<غيني>> est plutôt un terme dialectal algérien incompréhensible pour beaucoup d'arabes. Ceci montre l'intérêt qu'accorde le traducteur à la clarté du texte et à la transmission du message tout en tenant compte des conditions de réception.

En outre, la traduction de quelques titres est faite par la translittération (transcription lettre par lettre), à titre d'exemple la traduction de <<Kebab>> par <<كباب>> et <<H'rira>> par <<حريرة>>. Il est net que cette translittération désigne davantage des plats arabes qui portent les mêmes noms. D'où, le recours à ce procédé est efficace en traduction. Mais d'autres titres de recettes sont mal translittérés en arabe comme <<Dolma Kroumbet>> traduit par <<دولمة كريبط>>. Il s'agit de <<كرمب>> et non pas de <<كريبط>>, comme il est cité dans la partie procédurale:

Exemple 13: "Tirez les feuilles de chou" (p.28)

traduit par (p.28) "إنزعى أوراق الكرمب"

Loin de la translittération adoptée dans la traduction des titres, nous observons que le traducteur a eu recours à l'équivalence sémantique dans la partie procédurale, à l'instar de

<<chou>> traduit par <<كرومب>>. Ceci montre la particularité du titre étant donné qu'il s'agit d'un premier niveau de lecture, supposé être attirant et fascinant.

Le traducteur a, en plus, opté pour la traduction littérale en traduisant <<Cervelle aux poivrons et aux tomates>> par <<مخ بالطرشى والطماطم>>, mais il a mal transmis le mot <<poivrons>> par <<طرشى>> car poivron désigne, selon le Grand Robert⁽⁵⁾, "fruit du piment doux. Poivron vert, poivron rouge". Il y a, en fait, une grande différence entre <<الفلفل والطرشى>> en arabe.

Par conséquent, il s'avère évident que la traduction arabe est très complexe et n'est pas toujours très stricte, à l'exemple de <<Ch'titha Gharnoug>> traduit par <<غرنوف>> et non pas <<شطيطحة غرنوف>> comme <<Ch'titha djedj>> traduit par <<شطيطحة دجاج>> et <<Ch'titha bouzellouf>> traduit par <<شطيطحة بوزلوف>>.

En effet, la traduction des titres dans les exemples ci-dessus ne reflète pas l'idée des sujets traités et, dans certains cas, elle ne transmet pas le contenu des recettes. Ceci constitue une lacune de traduction vu que "les titres restent parfois le seul souvenir des lectures passées, voire le seul segment de texte lu"⁽⁶⁾. En plus des titres, il y a d'autres éléments à analyser, comme suit.

b- Phénomènes morphosyntaxiques

Les recettes de cuisine appartiennent au genre des textes procéduraux, c'est-à-dire des textes qui "ont en commun de dire de faire et de dire comment faire en prédisant un résultat et en

incitant très directement à l'action"⁽⁷⁾. Ces textes sont marqués par un nombre de prédicats, notamment dans les instructions qui constituent la partie centrale et où les verbes prennent le rôle de connecteurs. Ils décrivent des actions à l'impératif (*préparez*), à l'infinitif (*servir*), au présent ou au futur, complétées parfois par des précisions sur la manière de faire (*bien cuire*), ainsi que par des adverbes et locutions locatifs (*dans une poêle*) et temporels (*pendant 1/2 heure*). Le sujet de l'énonciation est souvent effacé et la place du destinataire reste vacante pour qu'elle puisse être occupée par n'importe qui.

Dans les recettes de cuisine, seules les actions à accomplir sont décrites; il n'y a pas d'explications ou de commentaires sur leur objectif. Il semble rare de trouver des avertissements. Les étapes peuvent être numérotées. À ce stade, seul le verbe manie le noeud de l'action comme nous allons le découvrir dans la partie suivante.

- Modes verbaux

Les textes culinaires sont caractérisés par plus de clarté, de précision et de concision. Une nouvelle phrase débute à chaque nouvelle action à effectuer. Elle commence par un verbe d'action à l'impératif, mode qui a toujours été préféré depuis l'origine des recettes car il permet d'imposer un ordre et d'inciter à exécuter une action. En contemplant les exemples suivants,

Exemple 14: "*Découpez les poumons en dés*" (p.18)

traduit par

(p.18) "*قطعى الرئة إلى مربعات*"

Exemple 15: "*Ajoutez ½ litre d'eau et laissez cuire*" (p.18)

traduit par

(p.18) "ضفي نصف لتر من الماء"

Exemple 16: "*Mettez la cervelle*" (p.22)

traduit par

(p.22) "نضعي المخ"

Exemple 17: "*Ajoutez les poivrons*" (p.22)

traduit par

(p.22) "نظفي الطرشى"

il semble clair que "*l'action à réaliser est l'élément le plus important, alors que l'objet de l'action ou l'article qui introduit un ingrédient (qui a déjà été présenté dans la liste des ingrédients) l'est moins*"⁽⁸⁾. Le sens de la phrase passe par le verbe et non par le complément ou les articles: ces deux derniers composants sont donc de plus en plus supprimés. Ici, les phrases sont minimalistes, nous ne trouvons nulle concordance de temps à vérifier, pas de règle d'accord du participe passé et pas d'inversion du sujet.

En plus, nous notons un nombre de verbes au mode non personnel de l'infinitif dans des phrases courtes et sans propositions subordonnées, à l'instar des exemples cités ci-dessous:

Exemple 18: "*A demi-cuisson, ajouter les pois chiches. Finir la cuisson puis éteindre le feu.*" (p.18)

traduit par

"وفى نصف الطهى ضفى الحمص المنقوع واستمرى الطهى. (p.18)"

Exemple 19: "Couvrir puis faites cuire le tout à feux doux."

(p.20)

traduit par

"واطهى الكل فى نار هادئة. (p.20)"

Exemple 20: "Servir chaud." (p.20)

traduit par

"يقدم ساخنا" (p.20)

Exemple 21: "Mettre à bouillir dans l'eau chaude pendant ½ heure." (p.24)

traduit par

"ضعيه يغلى فى ماء ساخن مدة ٣٠ دقيقة. (p.24)"

Exemple 22: "Servir avec des champignons ou avec des frites." (p.24)

traduit par

"قدميه مع الفقاع أو البطاطا المقلية. (p.24)"

Selon les exemples 18 et 19, les verbes au mode non personnel de l'infinitif <<ajouter>> et <<finir>> sont traduits par

<<اضفى>> et <<استمرى>>, <<couvrir>> et <<cuire>> sont condensés en <<اطهى>>. Nous remarquons donc que le traducteur a négligé la traduction des verbes <<finir et couvrir>> et il a traduit le verbe <<ajouter>> au mode infinitif dans la langue de départ par un verbe au mode impératif <<اضفى>> dans la langue d'arrivée. C'est toujours le même cas dans les exemples 21 et 22 les verbes <<Mettre à bouillir>> et <<servir avec des champignons>> sont traduits par <<ضعيه يغلى>> et <<قدميه مع الففء>>. À cet égard, le traducteur a préféré recourir au mode impératif en considérant que l'infinitif de la langue de départ laisse véhiculer une valeur d'ordre concernant la manière de faire. Quant à l'exemple 20, il fait exception et l'infinitif <<servir chaud>> est reproduit par <<يقدم ساخن>>. Ceci montre le souci du traducteur de différencier en traduction les verbes ayant une valeur d'ordre de ceux ayant une valeur de conseil. Dans le premier cas, il a choisi l'emploi de l'impératif dans la langue d'arrivée tandis que dans le second, il a opté pour le présent. En effet, les deux modes impératif et infinitif ne sont pas les seuls à étudier, mais il y a d'autres constructions à aborder.

➤ Construction causative

Selon Petra Zajc, "*la construction causative est une des caractéristiques des verbes dans les recettes françaises avec les verbes faire et laisser*"⁽⁹⁾. Elle représente une sous-catégorie des constructions infinitives qui comprend les verbes voir, laisser, faire, entendre et sentir. "*Faire et le verbe à l'infinitif ont des sujets distincts, ou le sujet du verbe à l'infinitif est traité comme un complément d'objet direct*"⁽¹⁰⁾. Dans les livres de cuisine, cette construction est habituellement composée comme suit:

faire/laisser + verbe à l'infinitif. Les expressions rassemblées sont idiomatiques et ont une signification identique au verbe à l'infinitif (laisser cuire = cuire). Cette construction nous permet aussi d'utiliser les verbes intransitifs comme *bouillir* transitivement. Dans ce contexte, observons quelques exemples et leur traduction.

Exemple 23: "*Faites bouillir pendant 15 minutes dans de l'eau.*"

"*Faites égouter dans un couscoussier.*" (p.18)

traduit par

"*غليها في ماء ساخن مدة ١٥ دقيقة ثم قطريها في كسكاس.*" (p.18)

Exemple 24: "*Faites revenir jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et que l'oignon fonde.*" (p.34)

traduit par

"*حمصى الكل حتى يميل لون اللحم إلى الذهبى ويذبل البصل.*" (p.34)

À partir des exemples sus-mentionnés, il est visible que ces constructions sont traduites par un verbe d'un sens équivalent à la forme typique, à l'instar de <<*faites bouillir = bouillir عليها*>>, <<*faites égouter = égouter قطريها*>> et <<*faites revenir = revenir حمصى*>>. Il existe pourtant d'autres solutions où ces constructions sont traduites par une structure verbale ou un adjectif, mais dans le présent corpus le traducteur a adopté même stratégie.

À l'écart des verbes et leurs constructions, nous marquons

le recours du traducteur culinaire à la réorganisation des procédures en traduisant celles de "*Kebda mchermla*" "*كبدة مشرملة*", comme suit:

Exemple 25: "*Préparez la dersa en faisant revenir les épices (ail, piment moulu, poivre rouge, poivre noir, carvi et sel) dans 3 C. à soupe d'huile.*"

"*Mettez ensuite les petits dés dans une poêle, rajouter la dersa déjà préparée avec ½ verre d'eau.*" (p.20)

traduit par

"*حضري الدرسة (الثوم، الفلفل الحار المسلووق، الفلفل الأكل، الفلفل الأحمر والكروية والملح).*"

"*ضعي الكبد والدرسة و ٣ ملاعق أكل زيت في قدر، ضفي ١/٢ كأس ماء.*" (p.20)

À première vue, nous trouvons une différence entre la recette originale et celle traduite au niveau de l'ordre des procédures: pour l'original, l'auteur conseille de préparer la dersa dans 3 C. à soupe d'huile; pour la traduction, le traducteur désigne de mettre les petits dés, la dersa, et 3C. à soupe d'huile. Ceci peut entraîner un changement dans la saveur de la recette. Le traducteur doit donc respecter la recette originale, car il n'existe aucun droit à l'erreur: un oubli dans les ingrédients, la confusion entre un liquide tiède et un liquide chaud, ou encore deux opérations décrites comme accomplies simultanément alors qu'elles doivent être réalisées l'une après l'autre comme l'exemple déjà cité au-dessus, et la situation sera catastrophique! D'autres erreurs ont été observées au niveau de l'orthographe

comme <<poële>> au lieu de <<poêle>>. Il est à noter que ces dernières erreurs sont multiples tout au long du corpus, ce qui nécessite plus de révision de la part des éditeurs et des réviseurs de ce type de textes. À ce stade, quelques remarques sont signalées de la part de l'auteur comme les exemples ci-après:

Exemple 26: "*Remarque: On peut ajouter 2 ou 3 oeufs battus en omelette à la préparation et en laissant cuire encore 2 à 3 minutes.*" (p.2٢)

traduit par

"ملاحظة: يمكن إضافة ٢ إلى ٣ بيضات مخففة في الخليط و يترك لمدة ٢ إلى ٣ دقائق على النار." (p.22)

Exemple 27: "*Remarque: On peut utiliser le coeur du chou pour en faire une salade.*" (p.2٨)

traduit par

"ملاحظة: يمكن الإحتفاظ بقلب الكرنب لاستعماله سلطة." (p.28)

En se référant à ces exemples, nous observons que les recettes de cuisine peuvent comporter des phrases complètes sous forme de remarques. Ces phrases sont dotées d'une construction simple avec un verbe conjugué au présent de l'indicatif + un verbe à l'infinitif, comme << peut ajouter >> et <<peut utiliser>> traduits par <<يمكن إضافة>> et <<يمكن الإحتفاظ>>.

En résumé, il s'avère clair que la syntaxe est en général beaucoup plus simple dans une recette de cuisine que dans tout autre texte: tous les verbes sont au mode de l'impératif ou de l'infinitif, dans des phrases courtes et sans propositions subor-

données. Mais, la prudence est de mise lors de la traduction, car certains mots d'une recette exotique devront absolument être traduits, tandis que d'autres non.

Dans les procédures successives de la recette, ce ne sont pas les noms (dominants dans la liste des ingrédients) qui pri-
ment, mais au contraire les verbes puisqu'il s'agit de décrire des actions. Il est préférable d'avoir une description plus longue mais sans aucune ambiguïté quant à la marche à suivre. Cependant, une autre difficulté tient au fait que les textes culinaires font souvent appel à deux types de traduction différents: à la fois technique (noms des ustensiles, nom des gestes précis à accomplir) et culturelle (une recette de cuisine et même un menu plongent souvent leurs racines dans toute une épaisseur d'histoire et de transmission culturelle). C'est ce sujet culturel que nous allons aborder dans le dernier point du présent article.

Spécificités culturelles des recettes de cuisine

Le vocabulaire de la gastronomie doit être à la portée des destinataires surtout qu'il relève, selon Jean-Michel Adam, "*d'un domaine de spécialité [permettant d'] assurer la précision*"⁽¹¹⁾. La terminologie culinaire est souvent marquée par la culture. Dans son manuel de traduction, Peter Newmark (2001) étudia, entre autres, les catégories culturelles et les différentes stratégies de traduction de ce type de textes. Newmark classe la nourriture dans la catégorie de "*Material culture*"⁽¹²⁾ et remarque qu'elle est souvent considérée comme une des expressions de la culture nationale les plus importantes et les plus délicates. Selon lui, des procédures variées sont susceptibles de contribuer à la traduction de la terminologie culinaire. Il montre pourtant la pré-

sence répétée d'emprunts dans les livres de cuisine, les brochures touristiques, les menus et autres textes. Revenant aux exemples suivants,

Exemple 28: "Sfiria" (p.44)

traduit par "سفيرية" (p.44)

Exemple 29: "Rechta au poulet " (p.48)

traduit par "رشنة" (p.48)

Exemple 30: "Couscous aux légumes" (p. 50)

traduit par "كسكس بالخضرة" (p.50)

le traducteur a eu recours à l'emprunt notamment en traduisant les noms des plats traditionnels en Algérie comme <<Sfiria>> par <<سفيرية>> et <<Couscous aux légumes>> par <<كسكس بالخضرة>>. Ceci reflète son intention de joindre celle de l'auteur qui cherche à conserver une partie de sa culture algérienne à travers l'alimentation. Ce fait est bien reçu de la part du public cible qui cherche une telle recette par son nom connu dans le monde. Nous remarquons également l'absence de toute explication ou description concernant ces titres. Ici, le traducteur fait appel à la curiosité du lecteur et attire son attention pour l'inciter à lire la liste des ingrédients et la partie procédurale afin de déchiffrer les secrets des titres empruntés d'une culture étrangère. À ce stade, le traducteur se trouve obligé à transmettre des valeurs et des faits culturels, mais ce n'est pas là son seul rôle: "il n'est pas uniquement prospecteur des différences, exploreur de territoires culturels inconnus. Il est aussi celui qui,

dans sa reconnaissance de l'autre, change les perspectives de sa communauté, dérange les <<mots de sa tribu>>"⁽¹³⁾.

Newmark précise pareillement que, pour jouir d'un certain prestige, il semble toujours nécessaire d'utiliser des expressions et mots français, même sans besoin. Reprenons le titre suivant comme exemple concret.

Exemple 31: "Dinde au four " (p.36)

traduit par "داندو فى الكوشة" (p.36)

Au premier coup d'oeil, nous sommes face à un emprunt, mais un regard attentif nous incite à mener une réflexion sur l'efficacité de cet emprunt. Est-il injustifié? Car le mot <<dinde>> a un équivalent en arabe <<ديك رومى>>. D'ici, l'emploi de l'emprunt est inutile et inapproprié dans la première partie du titre. Quant à la deuxième partie, la situation est plus compliquée vu la traduction du mot <<au four>> par <<فى الكوشة>>. Ce dernier mot, qui relève du dialecte algérien et désigne le four, présente une lacune pour le lecteur arabe, car il va penser à l'emploi d'une des figures rhétoriques de la part du traducteur, telle la comparaison. Ceci est bien évident en comparant <<Dinde au four>>, c'est à dire <<ديك رومى فى الفرن>>, à <<Dinde au Kosha>> à l'instar d'un marié lors de la cérémonie de mariage. Loin de la mal transmission du mot français << Dinde>> par <<داندو>> en arabe, le traducteur a essayé, dans la deuxième partie du titre, d'équilibrer entre l'aspect technique et l'aspect émotionnel. L'aspect technique est essentiel pour la précision et la réussite de la recette. Mais à lui seul, il ne suffit pas: la recette doit aussi être attirante pour le lecteur! En somme, pour se démarquer, la traduction doit donner l'eau à la bouche,

suggérer les plaisirs de la table... Car lire, c'est déjà manger un peu.

En outre, Newmark indique plusieurs stratégies applicables en traduction à savoir: l'équivalent fonctionnel, l'équivalent culturel, l'emprunt, la naturalisation et le calque. Ces stratégies sont toutes utilisées dans la traduction des ingrédients ci-après.

Exemple 32:

- "*1 Poumons de mouton*"
- "*1 gousse d'ail*"
- "*2 C. à soupe d'huile*"
- "*1 poignée de pois chiches trempés la veille et pré-cuits*"
- "*1/2 C. à café de poivre rouge*"
- "*1/2 C. à café de poivre noir*"
- "*1/2 C. à café de cumin*"
- "*sel*" (p.18)

traduit par

- " ١ رنة الخروف "
- " ١ رأس ثوم "
- " ٢ معلقة أكل زيت "
- " ١ كمشة حمص منقوع في الماء ليلة من قبل (نصف الطهي) "

" ½ معلقة صغيرة فلفل أحمر " –

" ½ معلقة صغيرة فلفل أكحل " –

" ½ معلقة صغيرة كمون " –

" ملح " (p.18) –

Selon les exemples susdits, il est à noter la traduction des termes par un équivalent convenable quand celui-ci existe, comme <<poivre rouge>> et <<poivre noir>> traduits par <<فلفل أحمر>> et <<فلفل أكحل>>. Ces poivres rouge et noir sont des épices très fameuses de la cuisine orientale. En fait, ces épices sont à l'origine de toutes les saveurs orientales qui donnent goût à tout aliment. De plus, il faut prendre en considération toute personnalisation de la part du traducteur en apportant une touche affective comme l'ajout de <<نصف طهي>>. C'est une explicitation à estimer.

Finalement, nous avons pu distinguer différentes stratégies de traduction des spécificités culturelles dans les titres et dans les listes des ingrédients. Toutefois, le recours à l'équivalent culturel était rare. Une démarche qui nous paraît inadéquate dans ce type de textes, surtout que les ingrédients des cuisines du monde et les produits de marques variées sont disponibles dans les magasins ou peuvent être commandés via Internet. L'emploi d'emprunt est plus fréquent dans les titres, ce qui indique que la traduction est influencée par le texte source, vu qu'elle n'offre souvent que l'expression originelle ou sa variante naturalisée.

En réalité, les recettes de cuisine, qui font partie intégrante de la vie de tous les peuples, entrent dans le domaine des cou-

tumes, des habitudes et de tout ce qui fait référence aux sens, puisque nous sommes, dès l'enfance, familiarisés avec des odeurs, des saveurs et des rituels bien précis. S'alimenter pour arriver à une production culturelle et artistique, c'est un plaisir difficile à réaliser qu'à travers une bonne traduction de toute saveur, mets et mot. Ceci nous mène à la conclusion du présent article afin d'insister sur les bons conseils à suivre pour en optimiser la traduction.

Conclusion

Pour conclure, les enjeux immanents à la traduction culinaire sont bien plus nombreux que ce que nous pourrions imaginer. Effectivement, le recours à un traducteur qui connaît les réalités et les tendances culinaires du pays de la langue cible est une nécessité, afin qu'il puisse aussi transmettre ce plaisir gastronomique dans sa traduction.

Connaître les spécificités des livres de cuisine et des menus, maîtriser les mots faussement transparents, différencier les diverses parties d'un menu ou d'une recette de cuisine, savoir trouver les équivalences entre les différents systèmes de mesure, savoir quelle stratégie de traduction adoptée en fonction du texte source et pouvoir équilibrer les aspects technique et émotionnel, sont tous des éléments à prendre en compte pour toute personne souhaitant se lancer dans ce domaine de traduction culinaire. Il est donc question de spécialisation, comme l'ont démontré les exemples sélectionnés.

En effet, la précision et la bonne connaissance des expressions culinaires et des méthodes sont nécessaires pour bien

traduire les livres de cuisine, mais l'objectif est de transmettre le contenu d'une manière qui permet au destinataire de bien comprendre et de réussir la recette. Nous avons constaté, à travers cet article, que le traducteur du livre de cuisine français atteint, en général, cet objectif tout en gardant à l'esprit les spécificités de ce type de texte en arabe. Il utilise des expressions pertinentes sauf dans les cas où cela est impossible à cause d'une lacune quelconque. Il fait, dans certains cas, des choix qui peuvent être jugés inefficaces ou inappropriés pour conserver l'aspect culturel des recettes, mais il cherche souvent à faciliter la compréhension en explicitant certaines expressions ou en condensant des informations contenues dans le texte source.

Traduire des recettes, des goûts et des traditions n'est donc pas un travail facile mais compliqué nécessitant beaucoup de zèle, ce qui met en évidence l'importance de la traduction culinaire en tant que domaine qui mérite d'être étudié afin de découvrir d'autres cuisines, d'autres cultures et d'autres plaisirs.

NOTES:

- (1) CORDONNIER, Jean-louis, Aspects culturels de la traduction: quelques notions clés, dans *Meta*, 47 (1), éd. Les Presses de l'Université de Montréal, 2002, p.39.
- (2) CÉLINE, Petit, Vivre avec un traducteur culinaire, dans *Traduire*, n° 231 (À table), éd. Société française des traducteurs, 2014, p.42.
- (3) Selon Christiane PERREGAUX (2009, pp.132-133), " nous considérons ici comme livres bilingues/plurilingues tous ceux qui proposent notamment: un texte en deux (ou plusieurs) langues: (...), b)les deux langues se trouvent l'une sous l'autre sur une même page. (...) [il est question d'] un bilinguisme/plurilinguisme classique où le texte écrit dans une langue est traduit dans une autre."
- (4) COUTHERUT, Margaux, Les recettes de cuisine en anglais du Moyen Âge à nos jours: évolution structurelle, syntaxique et lexicale, dans *Textes et Contextes*, n°13-2/ 2018 (Approches diachroniques des discours et cultures spécialisés), éd. Université de Bourgogne, 2019, p.8.
- (5) Version électronique du Grand Robert de la langue française, version 2.0, Le Robert / SEJER, 2005.
- (6) ROY, Max, Du titre littéraire et de ses effets de lecture, dans *Protée*, Volume 36, Numéro 3 (Le titre des oeuvres: accessoire, complément ou supplément), éd. Département des arts et lettres - Université du Québec à Chicoutimi, 2008, p.47.

- (7) ADAM, Jean-Michel, Types de textes ou genres de discours? Comment classer les textes qui disent de et comment faire?, dans *Langages*, 35^e année, n°141(Les discours procéduraux), 2001, p.12.
- (8) Cf., COUTHERUT Margaux, op. cit., p.11.
- (9) ZAJC, Petra, Recettes de cuisine françaises en traduction vers le slovène, dans *Norms in Language, Norms in Translation*, éd. Ljubljana, 2019, p.107.
- (10) RIEGEL Martin, PELLAT Jean-Christophe et RIOUL René, Grammaire méthodique du français, Presses universitaires de France, Paris, 2008, pp.229-230.
- (11) Cf., ADAM Jean-Michel, op. cit., p.12.
- (12) NEWMARK, Peter, A Textbook of Translation, éd. Shanghai Foreign Language Education Press. (Première publication 1988 par Prentice Hall), 2001, p.95.
- (13) [Sous la direction de] DELISLE J. et WOODSWORTH J., Les traducteurs dans l'histoire, Les Presses de l'Université d'Ottawa/Éditions UNESCO, 1995, p.193.

BIBLIOGRAPHIE

I - CORPUS:

- [Sous la direction de] BEZAOUIA SADEK (Samira), Auteur: collectif, Plats Traditionnels Samira, Recettes typiquement Algériennes, Dans les deux langues: Arabe et Française, éd. La Plume, Alger, Algérie, Année de publication: non mentionnée.

II - OUVRAGES CONSACRÉS À LA TRADUCTION:

- [Sous la direction de] DELISLE(J.) et WOODSWORTH (J.), Les traducteurs dans l'histoire, Les Presses de l'Université d'Ottawa/Éditions UNESCO, 1995.
- NEWMARK (Peter), A Textbook of Translation, éd. Shanghai Foreign Language Education Press. (Première publication 1988 par Prentice Hall), 2001.
- RIEGEL (Martin), PELLAT (Jean-Christophe) et RIOUL (René), Grammaire méthodique du français, Presses universitaires de France, Paris, 2008.
- VINAY (Jean-Paul) et DARBELNET (Jean), Stylistique comparée du français et de l'anglais, éd. Didier, 1958.

III - ARTICLES:

- ADAM (Jean-Michel), Types de textes ou genres de discours? Comment classer les textes qui disent de et comment faire?, dans *Langages*, 35^e année, n°141 (Les discours procéduraux), 2001, pp.10-27.
- CÉLINE (Petit), Vivre avec un traducteur culinaire, dans *Traduire*, n° 231 (À table), éd. Société française des traducteurs, 2014, pp.41-43.

- CORDONNIER (Jean-louis), Aspects culturels de la traduction: quelques notions clés, dans *Meta*, 47 (1), éd. Les Presses de l'Université de Montréal, 2002, pp.38-50.
- COUTHERUT (Margaux), Les recettes de cuisine en anglais du Moyen Âge à nos jours: évolution structurelle, syntaxique et lexicale, dans *Textes et Contextes*, n°13-2/ 2018 (Approches diachroniques des discours et cultures spécialisés), éd. Université de Bourgogne, 2019.
- PERREGAUX (Christiane), Livres bilingues et altérité, Nouvelles ouvertures pour l'entrée dans l'écrit, dans *Figurationen*, n°1, éd. Brill/Vandenhoeck&Ruprecht/Böhlau, 2009, pp.127-139.
- ROY (Max), Du titre littéraire et de ses effets de lecture, dans *Protée*, Volume 36, Numéro 3 (Le titre des oeuvres: accessoire, complément ou supplément), éd. Département des arts et lettres - Université du Québec à Chicoutimi, 2008, pp.47-56.
- ZAJC (Petra), Recettes de cuisine françaises en traduction vers le slovène, dans *Norms in Language, Norms in Translation*, éd. Ljubljana, 2019, pp.100-112.

IV- REVUES:

- Figurationen, n°1, éd. Brill/Vandenhoeck&Ruprecht/Böhlau, 2009.
- Langages, 35^e année, n°141 (Les discours procéduraux), 2001.
- Meta, 47 (1), éd. Les Presses de l'Université de Montréal, 2002.
- Norms in Language, Norms in Translation, éd. Ljubljana, 2019.
- Protée, Volume 36, Numéro 3 (Le titre des oeuvres: accessoire, complément ou supplément), éd. Département des arts et lettres - Université du Québec à Chicoutimi, 2008.
- Textes et Contextes, n°13-2/ 2018 (Approches diachroniques des discours et cultures spécialisés), éd. Université de Bourgogne, 2019.

- Traduire, n° 231 (À table), éd. Société française des traducteurs, 2014.

V - DICTIONNAIRE CONSULTÉ :

- Version électronique du Grand Robert de la langue française, version 2.0, Le Robert / SEJER, 2005.

VI - THÈSES CONSULTÉES :

- KÜNZLI (Alexander), Quelques stratégies et principes en traduction technique français-allemand et français-suédois, Département de français et d'italien, Université de Stockholm, éd. Akademityck, Stockholm, 2003. (Thèse de doctorat).

- مراد سايكي، كاتية جعرون، الجوهر خالف (المشرفة)، دراسة تحليلية و نقدية لترجمة كتب الطبخ الجزائرية من الفرنسية إلى العربية: كتاب الأسماك من سلسلة بنينة/نموذج، قسم الترجمة، كلية الآداب واللغات، جامعة مولود معمري - تيزي وزو - ، ٢٠١٤/٢٠١٥. (مذكرة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في الترجمة).