

NAJWA AL-JUNAID ET HANEEN ABUDAYEH

Traduction et lexique gastronomique : entre le texte source et le texte traduit, mangera-t-on la même chose ?

Our study will focus on the translation of French gastronomic vocabulary into Arabic. Translating gastronomy means translating culture. What happens when we translate a language / culture into another that is completely different as it is the case of French and Arabic? Translating recipe books or literary works imbued with culinary, therefore cultural elements that are different from those in the target culture (the Arabo-Muslim culture) is not an easy task for a translator. Non-existing, different, or forbidden ingredients to consume in the target culture are examples of problems that a translator may encounter. Was not pork translated into Arabic by dried meat and champagne by refreshing beverage? Comparing the gastronomic vocabulary in the source and target texts, we will study how the Arabic translator translates this specific vocabulary and we will stop on ingredients that are problematic for the Arabic translation.

1. La traduction : un acte de communication interculturelle et de construction identitaire

Nous le savons, la traduction ne consiste pas en un seul transfert linguistique mais surtout en un transfert culturel. « *La traduction n'est pas seulement une opération linguistique, mais [...] elle est toute 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* » (Cordonnier, 2002 : 39).

Donc, si la traduction est un lieu de rencontre entre deux cultures, elle communique des spécificités culturelles en apportant, par la façon dont elle se pratique, des informations sur l'être du traducteur et de sa culture dans son rapport à l'Autre (Cordonnier, 2002). En tant qu'acte de communication, la traduction est médiatisée par les représentations que les cultures se font les unes des autres. Ces représentations sont en effet des représentations sociales.

1.1. Traduire la langue, traduire l'identité : deux stratégies

1.1.1. L'exotisation

« *L'exotisation est [une stratégie de traduction] qui consiste à garder, dans la culture cible, les traits caractéristiques de l'œuvre étrangère (images, style, valeurs). Le résultat de cette stratégie est une traduction qualifiée*

d'« exotique » parce qu'elle affiche son étrangeté en maintenant visibles les marques de son origine (noms étrangers, lieux exotiques, etc.). » (Guidère, 2010 : 98).

Selon cette stratégie, il suffit de transmettre le texte source tel qu'il est et de ne pas domestiquer ou naturaliser le texte en procédant à des formes d'adaptation. Il faut garder l'étrangeté du texte qu'on traduit pour faire ressentir au public ce que Berman (1984) appelle « l'épreuve de l'étranger ». Le texte de départ est préservé même s'il est imprégné d'éléments qui sont ignorés ou interdits dans la culture vers laquelle on traduit. Le lecteur du texte étranger est ainsi invité à voyager vers la langue-culture du texte source et à la découvrir. C'est à lui seulement de comprendre l'œuvre traduite et à se familiariser avec toutes les nouveautés qu'elle apporte. « Ici, le traducteur ne cherche pas à adapter le texte aux valeurs locales de la langue cible, mais affiche sans complexe l'origine étrangère de son produit » (Guidère, 2010 : 98).

1.1.2. La naturalisation

La deuxième stratégie de traduction concerne l'adaptation, la domestication ou la naturalisation « qui indique le travail d'adaptation mené par le traducteur pour "naturaliser" l'œuvre étrangère, à la manière d'un individu qui acquiert la nationalité par naturalisation : le texte devient naturel dans la culture cible, c'est-à-dire que l'on gomme ses particularités les plus visibles pour qu'il soit admis au sein de la "nation" ». (Guidère, 2010 : 98). Le traducteur se permet d'apporter toutes les modifications qu'il voit nécessaires pour que l'œuvre traduite soit conforme aux exigences de la langue-culture cible. L'objectif de cette stratégie est « de faire admettre "l'étranger" dans la culture nationale sans susciter la polémique et sans heurter la sensibilité du public » (Guidère, 2010 : 98).

Ainsi, en traduisant *Arrugas* (une bande dessinée espagnole) de Paco Roca publiée en 2007 par la maison d'édition Delcourt, en français *Rides*, publiée en 2009 par la même maison d'édition, le menu du nouvel an est francisé (page 54) : les plats deviennent bien français !

Les « gambas y cigalas » (crevettes et écrevisses) en espagnol sont traduits en français par « toasts de saumon ». Le « cordero Asado » (agneau rôti) en espagnol est traduit en français par « dinde aux marrons », puisque pour un lecteur français, les marrons font partie de la nourriture typique pendant cette période de fête. Comme le fromage est essentiel quand on parle d'un vrai repas français : le plat « salade et fromage » est ajouté dans le menu français. Le dessert subit aussi un changement : de « tarte de manzana y turrón » (tarte pomme et nougat) à « bûche glacée et chocolats » en français.

Ainsi, dans un pays musulman où la consommation d'alcool est interdite, le mot « vin » est traduit en arabe par « jus » sur les programmes de la chaîne arabe de cuisine « Fatafeat ». Basée à Dubaï, elle est la seule chaîne arabe

dédiée à la cuisine. Elle diffuse des programmes de cuisine en anglais, présentés, entre autres, par Nigella Lawson, Jamie Oliver, Giada De Laurentiis, Martha Stewart et d'autres programmes en arabe. Quand ces chefs préparent des plats dont le vin est un ingrédient, on traduit le mot « vin » par « jus » ou « vinaigre de vin » qui ne sont pas interdits à la consommation dans un pays arabe.

En regardant ces programmes sur la chaîne Fatafeat, nous nous sommes posées une question : comment un traducteur procède-t-il pour traduire des livres de recettes ou des œuvres littéraires imprégnés d'éléments gastronomiques et donc culturels très éloignés de la culture de réception (culture arabo-musulmane) ? Une cuisine tout à fait différente, des ingrédients différents voire inexistantes ou encore des ingrédients bannis à consommer dans la culture d'accueil sont entre autres des exemples de difficultés que le traducteur devra envisager. Pour étudier ce genre de difficultés, nous avons choisi trois œuvres littéraires françaises et leurs traductions arabes (*L'Avare*, *Madame Bovary*, et *l'Assommoir*). Le choix de ces textes s'explique par le fait que dans ces deux romans ainsi que dans la pièce de Molière, la référence à la nourriture est abondante. Notre méthodologie a consisté à travailler sur des textes riches en références gastronomiques et à analyser les procédés de traduction que ces textes ont subi.

2. Étude de cas

2.1. L'avare

Page	Texte en français	Page	Texte en arabe	Traduction littérale de la traduction arabe
56	De salade	120	السلطة	De la salade
	De lait		الحليب	Du lait
	De fromage		الجبنة	Du fromage
68	Potages...	140	-	-
	Entrées...	140	مقبلات	Des entrées
69	Quelque bon haricot bien gras	142	الفاصوليا الدسمة مطبوخة مع لحم خروف مدهن	Des haricots bien gras cuits avec de l'agneau bien gras
	Quelque pâté en pot bien garni de marrons		وفول ، وكستنا، ومفانق	Des fèves, des marrons et des saucissons
72	Le pain et le vin	147	الخبز والخمر	Le pain et le vin

Dans cette œuvre, le traducteur a généralement fait une traduction équivalente ; il a cherché les équivalences du vocabulaire gastronomique dans la langue cible telles que : de salade, de lait, de fromage, le pain et le vin.

Dans d'autres cas, des éléments gastronomiques ont été supprimés : le terme « potages » n'a pas été traduit en arabe. Par ailleurs, le traducteur a eu recours à une autre stratégie de traduction : l'adaptation. « *Quelque pâté en pot bien*

garni de marrons » est devenu « *Des fèves, des marrons et des saucissons* ». Il se peut qu'ici le traducteur ait voulu mettre l'accent sur l'avarice d'Harpagon qui souhaite faire un dîner avec très peu d'argent, en choisissant des éléments de nourriture qui ne sont pas chers dans les pays arabes, comme *les fèves*. Dans un autre exemple, l'adaptation à laquelle a eu recours le traducteur n'est pas justifiée : Harpagon demande de faire préparer un plat de « *Quelque bon haricot bien gras* » en exprimant la raison de son choix, « *Il faudra de ces choses dont on ne mange guère, et qui rassasient d'abord* » (page 69), une raison qui explique bien son avarice. En traduisant « *Quelque bon haricot bien gras* » par « *Des haricots bien gras cuits avec de l'agneau bien gras* », le traducteur fait une adaptation qui va avec sa culture. En effet, le plat des haricots bien gras se prépare généralement dans la cuisine arabe avec de l'agneau bien gras. Voilà alors un plat qui contrarie l'image d'Harpagon, connu par son avarice : un plat préparé avec de la viande d'agneau, aurait sûrement coûté trop cher pour une personne avare comme Harpagon !

2. 2. Madame Bovary

Page	Texte en français	Page	Texte en arabe	Traduction littérale de la traduction arabe
54	Quatre aloyaux	71	أربع قطع من بيت الكلاوي	Quatre morceaux de rognon
	Six fricassées de poulets		ستة أطباق من "صلصة" الدجاج	Six plats de sauce au poulet
	Du veau à la casserole		"كباب الحلة" المصنوع من لحم العجل	Du veau à la casserole
	Trois gigots		ثلاث فخذات مشوية	Trois gigots
	Un joli cochon de lait rôti flanqué de quatre andouilles à l'oseille		خنزير صغير السن، بديع المنظر، جيد الشواء، تحيط به أربعة حبال من "سجق" الخنزير المطبوخ	Un joli cochon de lait rôti flanqué de quatre cordes de saucissons cuit de porc
	L'eau-de-vie		قوارير الخمر	Des bouteilles de vin
	Le cidre doux [...] sa mousse épaisse		زجاجات التفاح الفائر تبعث زبداً كثيفاً	Des bouteilles de pommes effervescentes
	Vin		النبيذ	Vin
	Crème jaune		القشدة الصفراء	Crème jaune
	Les tourtes	72	الفطائر	Les tourtes
	Nougats		الحلوى	De la sucrerie
	Gâteau de Savoie		فطير "سافو"	Tarte de « Savoie »
	Amandes, raisins secs, quartier d'oranges		الحلوى و اللوز والزبيب وفصوص البرتقال	De la sucrerie, amandes, raisins secs, quartier d'oranges
	Rocher avec des lacs de confiture		حلوى بصخور غارقة في بحيرات من المربي	Rocher de sucrerie avec des lacs de confiture
	Des bateaux en écales de noisettes		زوارق من قشر البندق	Des bateaux en écales de noisettes
	Escarpolette de chocolat		أرجوحة من الشوكولاتة	Escarpolette de chocolat
82	Du fumet des viandes	104	أبخرة اللحم	Du fumet des viandes

	L'odeur des truffes		رائحة عش الغراب	L'odeur des champignons
	Un petit pain de forme ovale		أرغفة بيضاوية صغيرة	Des petits pains de forme ovale
	Les pattes rouges des homards		-	-
	De gros fruits		فاكهة كبيرة الحجم	De gros fruits
	Les caïlles avaient leurs plumes		-	-
87	Vin d'Espagne	109	نبيذ اسبانيا	Du vin d'Espagne
	Vin du Rhin		نبيذ الراين	Du vin du Rhin
	Des potages à la bisque et au lait d'amandes		حساء السمك وحساء اللوز	Une soupe de poisson et une soupe aux amandes
	Des puddings à la Trafalgar		عصيدة جبل طارق	Porridge Gibraltar
	Viandes froides		اللحم البارد	Viandes froides
	Des gelées		الجيلاتين	Des gelées

Comme on vient de voir dans le tableau illustratif du vocabulaire gastronomique et de sa traduction en arabe, on constate que dans la plupart des exemples, le traducteur a cherché pour ces termes gastronomiques des équivalents, à l'exception du terme « des puddings à la Trafalgar » qu'il a traduit par « porridge Gibraltar ». Il se peut que ce soit un problème de compréhension ou un lapsus involontaire de la part du traducteur.

Dans certains exemples, le traducteur a utilisé des termes génériques afin de rendre le texte compréhensible pour des personnes n'ayant pas une connaissance suffisante de la langue-culture source. Par exemple : « l'eau-de-vie » est traduit par « du vin » ; l'expression « des potages à la bisque et au lait d'amandes » est traduite par « une soupe de poisson » et « l'odeur des truffes » est traduit par « l'odeur des champignons ».

2.3. L'Assommoir

Page	Texte en français	Page	Texte en arabe	Traduction littérale de la traduction arabe
184	Une oie grasse rôtie	216	أوزة سمينة مشوية	Une oie grosse rôtie
	Le pot-au-feu		شورباء ل وخضار	Une soupe de viande et de légumes
	Le potage et un petit morceau de bouilli		ثريدة مع شيء من الحساء	Le potage et un petit morceau de bouillon
	Un plat à la sauce		صحناً من المرق	Un plat à la soupe
	Du lapin		أرنياً	Du lapin
	Une blanquette de veau	217	لحم العجل	Du veau
	Du poisson		سمك	Du poisson
	Une épinée de cochon aux pommes de terre		قطعة من لحم الخنزير والبطاطا	Un morceau de cochon aux pommes de terre
185	Un légume	218	خضار	Des légumes
	Des petits pois au lard		حمص بشحم الخنزير	Des pois chiche au lard

	Le pot-au-feu		الثريدية	Le potage
	La sauce de la blanquette		مرق لحم العجل	La sauce à la viande de veau
	Le potage		كالبقول	Une légumineuse
186	Des roux graillonnaient		مرق الطحين والسمنة	Une soupe de farine et de graisse
	Farine brûlée		طحين محروق	Farine brûlée
	Éplucher du persil		تقطيع ورق البقدونس	Éplucher du persil
	Le poivre et le sel		الفلفل و الملح	Le poivre et le sel
	D'oignons brûlés	219	بصل محروق	D'oignons brûlés
187	Une soupe		حساء	Une soupe
	Le vin	220	النبيذ	Le vin
188	Le rôti	221	اللحم المشوي	Le rôti
	D'écailles d'huîtres		بقشور المحار	D'écailles d'huîtres
189	Pas de café, pas de tabac	223	لا قهوة ولا تبغ	Pas de café, pas de tabac
	De charcuterie		لحم الخنزير الجاهز	De charcuterie
190	De friture des poêlons	224	قلي المقالي	De friture des poêlons
	La liaison de la blanquette		مرقة لحم الدجاج	Une soupe de poulet
192	Son potage, des pâtes d'Italie	226	ثريدتها المصنوعة من العجين الايطالي	Son potage fabriqué des pâtes d'Italie
	Ses morceaux de pain coupés à l'avance	227	قطع الخبز المقطعة سلفاً	Des morceaux de pain coupés à l'avance
193	La soupe	228	الشوربَاء	La soupe
195	Du veau à l'oseille	230	لحم العجل مع البقلة	Du veau au cresson
196	Le potage aux pâtes d'Italie	231	الثريدية بطحين ايطاليا	Le potage à la farine avec pâtes d'Italie
197	Le bœuf	232	لحم الثور	Le bœuf
	La blanquette		"البلانكيت"	La blanquette
	Sauce épaisse	233	المرق الكثيف	Sauce épaisse
198	Des champignons		الفطر	Des champignons
	Les grands pains		قطع الخبز الكبيرة	Les grands morceaux de pains
	L'épinée de cochon		لحم الخنزير	De la viande de cochon
	Grosses pommes de terre rondes		شرائح البطاطا المستديرة	Des tranches rondes de pommes de terre
	Les lardons grillés, à point	234	شحيماات الخنزير المحمصه	Les lardons grillés, à point
199	L'oie [...] énorme, dorée, ruiselante de jus	235	أوزة ضخمة مذهية، ساجة بالعصير	L'oie [...] énorme, dorée, ruiselante de jus
201	De gros morceaux de blanc	238	قطعا كبيرة من السفانن	De gros morceaux de blanc
	La carcasse		الهيكال العظمي	La carcasse
202	Des os, le cou, la peau		العظام، العنق، الجلد	Des os, le cou, la peau
	Un pilon	239	فخذا	Un pilon
	Croupion		المؤخرة	Croupion
	Du piqueton		نبيذا	Du vin
206	Le dessert	243	المرببات و الفواكه	Des fruits et des confitures
	Un gâteau de Savoie		حلوى السافوي	Un gâteau de « Savoie »
	De melon	244	البيطيخ الأصفر	Pastèque jaune
	Un morceau de fromage blanc		قطعة جبن ابيض	Un morceau de fromage blanc

	De grosses fraises meurtries dont le jus coulait		حبات كرز مسحوفة يسيل منها العصير	De grosses cerises écrasées dont le jus coulait
	De la salade, de larges feuilles de romaine trempées d'huile		الخس، اوراق عريضة مغمسة بالزيت	De la salade, de larges feuilles de romaine trempées d'huile
	Trois bottes de cresson		ثلاث حزمات من الجرجير	Trois bottes de cresson
	Des fraises et du gâteau		الفريز والحلويات	Des fraises et du gâteau
211	Une larme d'eau-de-vie	250	جرعة عرق	Une gorgée d'eau-de-vie

Dans la traduction de l'œuvre de Zola, on peut remarquer qu'en général, le traducteur a cherché des équivalences dans la langue cible comme dans les exemples suivants : du poisson, une épinée de cochon aux pommes de terre, un légume, le pot-au-feu, trois bottes de cresson, des fraises et du gâteau, une larme d'eau-de-vie.

Dans certains cas, le traducteur a utilisé l'hyperonyme pour le vocabulaire concernant la gastronomie pour rendre le texte plus compréhensible. Par exemple : « du piqueton » est traduit par « du vin » et « de larges feuilles de romaine trempées d'huile » est traduit par « de larges feuilles de salade trempées d'huile ».

Par contre, nous avons relevé des écarts entre l'original et la traduction dans certains passages ; prenons l'exemple du mot « *dessert* » que nous avons vu à plusieurs reprises. Ce mot a été traduit à plusieurs reprises par « *des fruits et des confitures* ». Deux autres exemples montrent que le traducteur utilise un vocabulaire incorrect pour faire de la traduction. « Pois » est traduit par « pois chiche » et « fraises » par « cerises ».

Nous avons pu aussi remarquer que le traducteur a eu recours à certaines reprises à la transcription phonétique du vocabulaire gastronomique. Le mot *blanquette* a été traduit soit par « de la viande de veau », soit par « du poulet » et une fois, il l'a transcrit en arabe : «البلانكييت», mais suite à la transcription, il a fait une note de bas de page pour donner la signification du mot «من أنواع المأكول» (un plat).

Conclusion

D'après l'étude de trois œuvres pleines de références gastronomiques, nous avons pu constater que dans les trois traductions arabes, nous avons cherché, la plupart du temps, les équivalences dans la langue arabe pour le vocabulaire gastronomique. C'est-à-dire, nous avons transmis le texte source « étranger » tel qu'il est, même quand il y avait des ingrédients interdits à la consommation dans la culture arabo-musulmane tels que le porc et l'alcool. À notre avis, ceci peut s'expliquer par le fait que dans la traduction littéraire, l'objectif de la traduction est de faire connaître aux lecteurs « l'Autre » tel qu'il est.

Cette ouverture à l'Autre est complètement gommée dans la traduction des recettes culinaires. Dans les livres arabes de cuisine/s internationale/s, l'adaptation s'impose. À titre d'exemple, le Tiramisu, un dessert préparé avec de l'alcool, devient dans la version arabe un dessert non alcoolisé !

Bibliographie

- BERMAN Antoine (1984), *L'épreuve de l'étranger*, Paris, Gallimard.
CORDONNIER Jean-Louis (2002), « Aspects culturels de la traduction : quelques notions clés », *Meta*, vol. 47, n°1, Montréal, Presses de l'université de Montréal, p. 38-50.
GUIDERE Mathieu (2010), *Introduction à la traductologie ; Penser la traduction : hier, aujourd'hui, demain*, Bruxelles, De Boeck.

Corpus étudié

- FLAUBERT Gustave (2006), *Madame Bovary* [1857], Pocket.
MOLIÈRE (1991), *L'Avare* [1668], Hachette.
ZOLA Émile (2000), *L'Assommoir* [1876], L'Aventurine.

Corpus en arabe

- فلوبيير، جوستاف، بوفاري – محاكمة فلوبيير، 2009، ترجمة محمد مندور، المركز القومي للترجمة، القاهرة
- مولبيير، البخيل (ملهة)، 1967، ترجمة: خليل شرف الدين، يوسف محمد رضا، دار الكتاب اللبناني، بيروت
- اميل زولا، الحانة، 1969، منشورات عويدات، بيروت

NAJWA AL-JUNAIID

Université de Jordanie, Amman
Courriel : n.junaid@ju.edu.jo

HANEEN ABUDAYEH

Université de Jordanie, Amman
Courriel : haneendah@yahoo.com