

PAULINE MORET-JANKUS

**Traduire les sens et le symbole :
la petite madeleine de Proust**

This article explores the various possibilities of translating Proust's "madeleine". The religious, sensual and cultural values of the "madeleine" are three major obstacles to the translation of À la recherche du temps perdu. Besides, the article draws a link with recent cognitive science studies, which suggest that linguistic information is strongly related to sensory information. Is it therefore even possible to translate a word that evokes food? Through the analysis of English, German, Spanish, Chinese and Italian translations, the article aims to show that some translation strategies can indeed do justice to Proust's text.

Dans la préface de l'ouvrage *Marcel Proust. La Cuisine retrouvée*, Alain Senderens résume ainsi la tradition littéraire française : « *Beaucoup d'auteurs se réfèrent à la vue, à l'ouïe sens supérieur, à l'intuition ou à l'entendement ; peu osent s'aventurer vers le tactile, l'odorat, le goût.* » (Borrel *et al.*, 1991 : 9). Il souligne que les quelques auteurs classiques qui se sont aventurés sur ce chemin l'ont fait principalement sur le mode comique, comme Rabelais. Marcel Proust, cependant, s'inscrit dans une dynamique tout à fait différente : il est de ceux qui ont mis en avant les sens, y compris le goût. La sensualité de l'écriture proustienne est sans aucun doute une des caractéristiques les plus frappantes de la *Recherche* : le lecteur se sent continuellement sollicité. L'inclusion textuelle de la nourriture est un des moyens les plus marquants pour construire un monde de sens, et Proust ne se prive pas de faire référence à des plats qui éveillent la curiosité du lecteur. Pudding à la Nesselrode, Saint-Honoré, bœuf mode en gelée, salade d'ananas et de truffes, œufs cocotte à la crème, homards à l'américaine, bouchées à la reine... Dès lors, on ne s'étonnera pas que des livres ont été entièrement consacrés au monde gastronomique proustien, avec force recettes de cuisine à l'appui (Borrel *et al.*, 1991 ; King, 1979).

Mais, face à ces sommets gastronomiques, c'est un humble petit gâteau qui remporte la palme des plaisirs de la bouche chez Proust. La madeleine trempée dans du thé est l'aliment le plus connu de toute la *Recherche*, si ce n'est de toute la littérature française. En un mot, la madeleine incarne Proust. La culture générale l'a retenue comme symbole de la réminiscence ; point n'est besoin d'avoir lu l'œuvre elle-même. En fait, la madeleine de Proust est même si célèbre que mentionner l'écrivain est un passage obligé dans tout livre de

cuisine qui se respecte, que ce soit en France ou à l'étranger¹. « [T]rop célèbre *madeleine* », comme le dit Julia Kristeva (Kristeva, 1994 : 13) ? À la lumière de ces éléments je voudrais, dans cette étude, analyser les enjeux qu'implique la traduction du célèbre passage de la *madeleine*. Ces enjeux se situent à la frontière de trois problématiques différentes qui se rejoignent : la traduction des mots à fort contenu culturel ; la qualité du mot gastronomique même ; les connotations et jeux de sens².

Dans *Du côté de chez Swann*, le narrateur, déjà adulte, trempe une *madeleine* dans du thé chaud. Son intense réaction lors de la dégustation de la *madeleine* est minutieusement décrite par le texte, emmenant le lecteur dans une anamnèse vers l'enfance du narrateur, quand, tous les dimanches matin à Combray, la tante Léonie lui donnait des petites *madeleines* avec une infusion de thé ou de tilleul. Voici comment le narrateur introduit les *madeleines* : « Elle [la mère du narrateur] envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés *Petites Madeleines* qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. » (Proust, 1987 : I, 44). Plus loin, Proust évoque à nouveau ce « *petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel, sous son plissage sévère et dévot* » (I, 46). Ces deux petites phrases, dont la traduction pourrait sembler aisée, sont en fait un véritable défi.

Examinons d'abord l'objet en question. *Le Trésor de la Langue française* nous apprend que la petite *madeleine* est un « [p]etit gâteau de forme ovale dont le dessus est renflé et strié et dont la pâte est moelleuse et délicatement parfumée », et ceci, depuis 1769 (TLF). Ajoutons à cette définition le caractère très local du gâteau : originellement de Commercy, la *madeleine* est une spécificité culinaire française. C'est cette dimension régionale qui va provoquer des problèmes à la traduction. Un lecteur chinois ou danois ne connaîtra pas forcément la *madeleine*, qui ne fait pas partie de sa gastronomie nationale. Par-dessus le marché, le texte est cousu d'allusions sexuelles (« *la valve rainurée* », « *sensuel* »)³, et, dans un parallélisme presque blasphématoire, religieuses (« *Saint-Jacques* », « *dévo*t »). Le terme même de '*madeleine*' incarne cette

¹ À titre d'exemple, *The Cooking Book*, un livre de recettes de référence outre-Manche, indique comme en-tête à la recette de la *madeleine* : « *These little treats were made famous by writer Marcel Proust* » (Blashford-Shnell, 2008 : 414).

² La structure même des phrases proustiennes pose moins problème qu'on ne pourrait le croire. Ainsi, Michael Wood écrit que « *Proust's French welcomes translation, because it rests so much on reproducible elements, like elaborate argument, logical surprise, unlikely comparisons, an impeccable if elastic grammar.* » (Wood, 2013 : 235-236)

³ Plusieurs critiques ont déjà signalé la dimension sexuelle du passage : proximité phonétique entre '*valve*' et '*vulve*', description érotique de la dégustation similaire à celle d'une masturbation et d'une érection, etc. (De Lorenzi, 1991 : 523, Doubrovsky, 1974 : 27 ; Philippe Lejeune, « Écriture et sexualité », in *Europe*, février-mars 1971 : 142 ; Kristeva, 1994 : 39). Kristeva y voit, de plus, une image du désir incestueux (Kristeva, 1994 : 20-31).

double dimension sexuelle et religieuse : Marie Madeleine, c'est la prostituée devenue sainte⁴. Serge Doubrovsky a également vu, dans les majuscules Petites Madeleines, une signature cachée de l'auteur : Proust Marcel (Doubrovsky, 1974 : 120).

Ces différents problèmes deviennent évidents à l'heure d'examiner les stratégies choisies par les traducteurs de Proust. En anglais, plusieurs traductions se sont succédé, mais pour ce qui est de la madeleine, elles ne diffèrent guère. On se contentera donc de citer la première traduction, celle de Scott Moncrieff⁵, qui propose le texte suivant : « *She sent for one of those squat, plump little cakes called "petites madeleines", which look as though they had been moulded in the fluted valve of a scallop shell.* » (Scott Moncrieff, 1981 : 48). D'emblée, on remarque que l'expression même de 'Petites Madeleines' n'est pas traduite. Elle apparaît telle quelle, en français, sans note de bas de page ou en fin de livre, privilégiant ainsi le texte source plutôt que le lectorat du texte cible. Si le terme de 'madeleine' n'est pas totalement inconnu outre-Manche, on ne peut cependant partir du principe que chaque Britannique a une connaissance précise de ce dont il s'agit (*a fortiori* en 1922, date de la première publication de la traduction de *Du côté de chez Swann*). L'absence de traduction peut relever de cette présupposition quant à la culture du lecteur ; mais, comme c'est souvent le cas, elle pourrait également venir d'un désir d'exotisme (auquel s'ajoute, dans le cas des termes français en anglais, un vernis aristocratique d'élégance).

Par ailleurs, 'madeleine' n'est pas le seul mot relevant du registre culinaire dans cette phrase, puisque le gâteau se trouve comparé aux coquilles Saint-Jacques. Ici, la tâche du traducteur semble plus simple, puisque la coquille Saint-Jacques est un mollusque dont le nom a des équivalents dans la plupart des langues européennes. En anglais, c'est bien *scallop* (rien à voir avec l'escalope française, d'où il tire pourtant son étymologie !) que l'on utilise. Toutefois, si le nom est un équivalent exact, on perd la référence religieuse à Saint-Jacques, qui dans le texte proustien vient s'ajouter à la référence religieuse contenue dans la référence à Madeleine⁶. Enfin, on remarquera avec intérêt que le traducteur a pris le parti de remplacer les majuscules à 'Petites Madeleines' par des minuscules. On perd ainsi le possible jeu sur les initiales dévoilé par Serge Doubrovsky. En somme, des trois enjeux distingués plus

⁴ En réalité, la sainte Marie-Madeleine est un personnage différent de la prostituée qui apparaît dans l'Évangile de Luc (VII, 36-50), mais la tradition catholique romaine les assimile (contrairement à la tradition orthodoxe et protestante).

⁵ J'ai utilisé l'édition de 1981, c'est-à-dire celle revue par Terence Kilmartin.

⁶ Quoique peu connus, les *Aberffraw biscuits*, également appelés *James cakes*, sont un équivalent culturel parfait des petites madeleines : cette très ancienne recette galloise est celle d'un biscuit sablé moulé dans une coquille Saint-Jacques (Saint James, en anglais).

haut, aucun n'est vraiment rendu par la traduction, qui se rapproche plutôt d'une non-traduction.

La première traduction allemande de la *Recherche* suit exactement le même schéma⁷. En revanche, la traduction plus récente, et excellente, de Luzius Keller, si elle rend aussi le français tel quel (« *die man "Petites Madeleines" nennt* ») (Keller, 2004 : 67), compense cela par un appareil critique de grande qualité. Deux notes en fin d'ouvrage expliquent les enjeux cachés dans les petites madeleines, notamment les initiales 'PM' et la signification sexuelle (Keller, 2004 : 651 et 654). Développer l'appareil critique est une solution de plus en plus utilisée par les traducteurs littéraires face aux termes relevant des spécificités culturelles, mais d'autres stratégies existent. Ainsi, Pedro Salinas avait donné la version espagnole suivante : « *Mandó mi madre por uno de esos bollos, cortos y abultados, que llaman magdalenas, que parece que tienen por molde una valva de concha de peregrino* » (Salinas, 2012 : 67). Grâce à la proximité des langues latines, il est aisé d'adapter 'madeleine' en son équivalent espagnol *magdalena*. Le mollusque contenu dans la coquille de Saint-Jacques se dit, en espagnol, *vieira* ; la coquille, *venera*. Tout comme l'anglais *scallop shell*, *venera* rend moins évidente la référence religieuse. Mais Salinas résout le problème avec élégance, sans ajouter de note de bas de page, en remplaçant *venera* par ce qu'on pourrait appeler sa périphrase culturelle, *concha de peregrino*, ce qui permet de s'assurer que l'image est clairement transmise au lecteur. De la même manière, en chinois⁸, les trois traductions existantes proposent au lecteur une translittération du mot 'madeleine' : 玛德莱娜 (*mǎ dé lái nà*). Deux de ces traductions (Hengji Li *et al.*, 1991, et Hejin Xu, 2005) ajoutent « pâtisserie » et « petit gâteau » au sein du texte. L'ajout périphrastique est destiné à éclaircir le sens obscur de la translittération.

De récentes études en sciences cognitives (González *et al.*, 2006) nous révèlent que la lecture des mots renvoyant à des odeurs provoque une activité dans les zones du cerveau normalement utilisées quand on *sent* réellement. Ceci nous amène à réfléchir plus avant sur la traduction de mots relevant du lexique gastronomique. Le mot est profondément *ressenti*, ce qui augmente la difficulté de la traduction. La réticence des traductions que nous avons étudiées à faire disparaître le mot même de 'madeleine', qui excite nos papilles par sa simple sonorité, pourrait être due à cette qualité du mot, particulièrement forte dans le vocabulaire de la nourriture. Le paradoxe de cette non-traduction, due au désir de conserver toute la saveur du mot, est que l'imagination sensorielle du lecteur du

⁷ « *Da ließ sie einen von den kurzen dicken Kuchen holen, die man Petites Madeleines nennt und die so aussehen, als ob sie in der gefurchten Schale einer Jakobsmuschel geformt wären [...]* » (Schottländer, 1926 : 65).

⁸ Je remercie Shuangyi Li, de l'Université d'Édimbourg, pour les précieuses informations qu'il m'a données à propos des traductions chinoises de Proust. Je remercie également Yunhan Hu (Université de Durham) pour l'aide supplémentaire qu'elle m'a apportée.

texte cible ne sera nullement sollicitée par un mot inconnu dans une langue étrangère, qui apparaîtra comme profondément *neutre* (pire encore si ce mot n'est pas accompagné d'appareil critique). On perd toute la sensualité proustienne.

Une belle solution nous est offerte par la traduction de Natalia Ginzburg. Ginzburg avait été la première à traduire Proust en italien (Gramolini, 1994 : 149). On ressent, dans son texte, les touches personnelles d'un écrivain à part entière. Voici comment elle rend notre petite phrase : « *Ella mandò a prendere una di quelle focacce pienotte e corte chiamate maddalene, che paiono aver avuto per stampo la valva scanalata d'una conchiglia di San Giacomo* » (Ginzburg, 1990 : 59). Le choix du terme *focacce* peut étonner : la *focaccia* est un pain salé. Il peut signifier un gâteau à base de pâte levée sucrée (plus ou moins une brioche plate) mais l'italien préférera normalement dans ce cas le mot *dolce*. On est en droit de se demander pourquoi Ginzburg a choisi de traduire *gâteaux* par *focacce* et non *dolci*⁹. Je fais l'hypothèse que Ginzburg a pioché dans son propre ressenti un mot avec plus de force expressive que le très générique *dolci*, compensant ainsi de la perte de force sur le mot 'madeleine'. Sa décision de transformer 'Petites Madeleines' en « *maddalene* », c'est-à-dire d'user du suffixe de petitesse *-ine* pour transcrire 'Petites', semble corroborer l'hypothèse d'un travail de traduction particulièrement attentif au lecteur du texte cible, visant à rendre les effets du texte originel par les moyens présents dans la langue italienne.

« *Faut-il traduire ?* » demande Anthony Pym dans son célèbre ouvrage *Pour une éthique du traducteur* (Pym, 1997 : 11). Les madeleines de Proust, quoique très humbles, symbolisent de manière frappante les aspects littéraires et culturels qui peuvent faire obstacle à la traduction. De nombreuses stratégies, on l'a vu, tentent de garder le symbole, évitant de fait la traduction. Les sciences nous apprennent toutefois qu'un mot qui fait appel aux sens ne peut pas être traité à la légère, sous peine de faire disparaître tout le charme de la lecture. Cet article ne présente pas un relevé exhaustif de toutes les possibilités de traduction de 'madeleine', loin s'en faut. C'est un simple panorama qui aidera, je l'espère, à jeter un peu de lumière sur les enjeux de la traduction des termes gastronomiques en littérature, et ainsi, à revaloriser la présence du tactile et du goût dans la grande littérature.

⁹ Dans la traduction de Ginzburg, Mariolina Bongiovanni Bertini va plus tard remplacer *focacce* par *biscotte* (De Carli, 1991 : 523). Cet article de Lorenzo de Carli présente un panorama très utile, et une excellente analyse, des différentes traductions italiennes du passage de la madeleine, quoique d'un point de vue tout à fait différent du mien.

Bibliographie

- BLASHFORD-SHNELL Victoria (2008), *The Cooking Book*, London, Dorling Kindersley.
- BORREL Anne, SENDERENS Alain, NAUDIN Jean-Bernard (1991), *Proust, la cuisine retrouvée*, Paris, Chêne.
- DE CARLI Lorenzo (1991), « Il sapore delle 'madeleines' italiane », *Belfagor*, vol. 5, p. 511-538.
- DOUBROVSY Serge (1974), *La Place de la madeleine. Écriture et fantasme chez Proust*, Paris, Mercure de France.
- GONZÁLEZ Julio, BARROS-LOSCERTALES Alfonso, PULVERMÜLLER Friedemann, MESEGUER Vanessa, SANJUÁN Ana, BELLOCH Vicente, et ÁVILA César (2006), « Reading *cinnamon* activates olfactory brain regions », *NeuroImage*, vol. 32, p. 906-912.
- GRAMOLINI Roberto (1994), « Marcel Proust *À la recherche du temps perdu*. Traductions italiennes », *Bulletin Marcel Proust*, n° 44, p. 149-152.
- KING Shirley (1979), *Dining with Marcel Proust. A Practical Guide to French Cuisine of the Belle Epoque*, London, Thames and Hudson.
- KRISTEVA Julia (1994), *Le Temps sensible. Proust et l'expérience littéraire*, Paris, Gallimard.
- PROUST Marcel [1913] (1987), *Du côté de chez Swann*, dans *À la recherche du temps perdu* (J.-Y. Tadié éd.), Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade ».
- PYM Anthony (1997), *Pour une éthique du traducteur*, Artois Presses Université.
- Trésor de la Langue française informatisé (TLF)*, <http://atilf.atilf.fr/>. (Consulté le 15/04/2014.)
- WOOD Michael (2013), « Translations », in : *Marcel Proust in Context*, (A. Watt éd.), Cambridge, Cambridge University Press, p. 230-240.
- ZHANG Yinde (1992), « Proust en chinois », *Bulletin Marcel Proust*, N° 42, p. 154-171.

Traductions de *À la recherche du temps perdu* utilisées.

- C. K. Scott Moncrieff et Terence Kilmartin (1981), *Swann's Way*, dans *Remembrance of Things Past*, London, The Folio Society.
- Rudolf Schottländer (1926), *Der Weg zu Swann*, Berlin, Die Schmiede.
- Luzius Keller (2004), *Unterwegs zu Swann*, Berlin, Suhrkamp Verlag.
- Pedro Salinas (2012 [1966]), *Por el camino de Swann*, Madrid, Alianza Editorial.
- Henji Li et al. (1991), *Zhuyi sishui nianhua [Le souvenir des années passées comme l'eau écoulée]*, Nankin, Éditions Yilin.
- Kexi Zhou (2004), *Zhuixun shiqu de shijian*, Shanghai, Éditions Yiwen.

Hejin Xu (2005) *Zhuyi sishui nianhua*, Nankin, Éditions Yilin.
Natalia Ginzburg (1990 [1946]), *La strada di Swann*, Torino, Einaudi.

PAULINE MORET-JANKUS

Durham University
Courriel : pauline.moret@durham.ac.uk