

ILDIKÓ LŐRINSZKY – DÁVID SZABÓ

## Avant-propos

Tout ce qui nous entoure est filtré par le langage. Notre vision du monde est déterminée par la/les langue(s) que nous parlons. Cette relation entre monde extralinguistique et langage humain revêt un caractère autrement particulier quand il s'agit de catégories profondément enracinées dans nos civilisations – celles-ci correspondent en général à ce que les traductologues ont l'habitude d'appeler *realia*, voire « intraduisibles ».

Parmi ces intraduisibles, les mots des mets, ceux de la gastronomie, occupent une place de choix. Nous sommes ce que nous mangeons : c'est sans doute une banalité, mais c'est vrai à plusieurs niveaux : physiologique, psychologique voire spirituel. Se nourrir est une nécessité, mais aussi un plaisir dont le raffinement peut aller jusqu'à l'art.

Les mots de la cuisine sont souvent si étroitement liés à la culture que leur traduction s'avère presque impossible (même si ce mot ne devrait pas figurer dans le lexique des traducteurs...) Ajoutons, non sans exagération, que rien n'est traduisible, mais tout peut être traduit.

Bien qu'une soupe de poissons, la *halászlé* hongroise ne doit pas être traduite par bouillabaisse, mais éventuellement par soupe de poissons à la hongroise, à l'instar du sólet, plat composé de haricots secs et de viande, qui ne peut pas être rendu par cassoulet, les deux correspondant à des recettes et surtout des réalités culturelles bien différentes. Le premier est un plat juif d'Europe centrale, mangé traditionnellement le samedi, le second une spécialité régionale du Languedoc, sans doute d'origine familiale paysanne.

Qui pourrait refléter mieux ce rapport plusieurs fois millénaire entre les mots et les mets que la littérature ? Les plaisirs du texte et le goût de la bonne chère sont associés dans de nombreuses œuvres de la littérature francophone. Balzac, Colette, Dumas, Flaubert, Giono, Huysmans, Perec, Proust, Rabelais, Topor, Vian, Zola – il suffit de citer quelques noms parmi les plus célèbres pour illustrer les relations multiples et complexes qui peuvent s'établir au sein d'un texte entre saveurs stylistiques et saveurs culinaires. Les nourritures terrestres continuent d'inspirer des auteurs contemporains aussi différents que Muriel Barbery, Amélie Nothomb ou Marc Escayrol.

Le numéro 19 (2014) de la *Revue d'Études Françaises* s'est proposé de réunir des articles s'interrogeant sur la présence du langage gastronomique dans les textes littéraires, dans les livres de cuisine, sources de terminologie et d'inspiration, ou dans les dictionnaires qui sont les outils les plus précieux des

traducteurs. Afin d'assurer une véritable consistance à ce numéro thématique, les contributeurs ont été priés de choisir une approche linguistique et/ou lexicographique, stylistique ou traductologique. Le recueil ici présent est issu d'une collaboration internationale réunissant des chercheurs non seulement de divers pays européens (Espagne, Finlande, France, Hongrie, Italie, Pologne, Roumanie, Royaume-Uni) ou des confins de l'Europe (Turquie), mais aussi de la Côte d'Ivoire, de la Jordanie, du Japon, du Québec. La variété des langues maternelles et des langues de travail utilisées par les auteurs permet d'aborder le sujet sous des angles divers tout en témoignant de la vivacité des études francophones.

Les principaux thèmes du recueil pourraient être regroupés en trois volets. Une partie des articles se concentre sur le langage gastronomique dans ses aspects synchroniques et diachroniques. Les corpus examinés s'étendent sur plusieurs siècles, à partir des ouvrages fondateurs de la gastronomie française et des biographies du Chef jusqu'aux documents actuels, magazines imprimés, blogs et divers sites Web. Un autre groupe d'études est consacré aux aspects lexicographiques et sociologiques. À côté des dictionnaires, celles-ci utilisent, comme sources premières, les livres de recettes, ces documents peu étudiés et particulièrement précieux à quiconque souhaitant découvrir les changements et la permanence de l'espace social alimentaire. Comme les traditions culinaires font partie du patrimoine culturel d'un pays donné, la traduction des livres de recettes ne peut pas être considérée comme une traduction purement « technique ». Cet aspect nous conduit au troisième volet du recueil qui se penche sur les problèmes posés par le vocabulaire gastronomique en traduction littéraire. L'impact de la gastronomie sur la littérature francophone délecte les lecteurs, mais pose souvent des problèmes difficiles à résoudre aux traducteurs invités à cette table fabuleusement garnie de mots et de mets. C'est ce que confirment les analyses abordant tantôt différentes versions (anglaises, arabes, chinoises, hongroises, italiennes, polonaises, roumaines, russes...) de textes français riches en références gastronomiques, tantôt les métamorphoses des plats hongrois dans une traduction française. Autant d'invitations à découvrir quelques secrets de cuisine : ceux des auteurs et de leurs traducteurs.

Les éditeurs tiennent à remercier, pour leur travail minutieux, les membres du comité de lecture : Vilmos Bárdosi, Zsuzsanna Gécseg, Sándor Kiss, Mariann Körmendy, Éva Oszetzky, Franciska Skutta et Imre Szabics. Nos remerciements vont aussi à Sophie Breyer et Máté Kovács pour la correction du manuscrit et surtout à Kata Szunyogh, la rédactrice technique, sans qui ce volume n'aurait pas pu voir le jour. Nous remercions aussi l'organisation étudiante HÖK de la Faculté des Lettres de l'Université Eötvös Loránd, et plus

particulièrement Katalin Szigethi, pour le soutien financier du volume *Les mots et les mets*.

---

ILDIKÓ LŐRINSZKY

Association hongroise des traducteurs littéraires  
Courriel : [ilorinszky@t-online.hu](mailto:ilorinszky@t-online.hu)

DÁVID SZABÓ

Université Eötvös Loránd de Budapest  
Courriel : [szabo.david@btk.elte.hu](mailto:szabo.david@btk.elte.hu)