

PINAR GÜZELYÜREK ÇELİK ET LÂLE ARSLAN ÖZCAN

La traduction culinaire en tant que transfert culturel :
Istanbul Cuisine Contemporaine : Entre Orient et Occident,
tout un monde de saveurs

Translation of cookbooks cannot be considered as belonging entirely to the category of technical translation since recipes are an important part of a country's cultural heritage. Within this perspective, translations of recipes will require a multidimensional translation project (terminological, lexical, cultural – even the artistic dimension of the work must be taken into consideration).

The French translation of 2010 Gourmand World Cookbook Awards «Special Jury Prize» winning Istanbul Contemporary Cuisine has been examined in this study. We aim to analyze translation strategies and the translator's attitude to cultural and specific elements of food culture.

1. Introduction

La traduction des livres de recettes ne pourrait pas être classée dans le domaine pur de la traduction technique du fait que les recettes gastronomiques font partie du patrimoine culturel d'un pays. Vu de cette perspective, leur traduction représente une tâche multidimensionnelle (terminologique, lexicographique, culturelle voire artistique). Notre travail a pour objet la traduction française du livre de recettes intitulé *Istanbul Mutfakta / Istanbul Cuisine Contemporaine : Entre Orient et Occident, tout un monde de saveurs*, qui a reçu le très prestigieux « Prix Spécial du Jury » du Gourmand World Cookbook Awards en 2010. Dans cette lignée, nous envisageons de traiter la stratégie traduisante et les motifs des choix du traducteur par l'analyse de la traduction des éléments culinaires et culturels.

Le transfert des notions culinaires est l'un des principaux enjeux des domaines de la traduction et de la gastronomie. De ce fait, la traduction des recettes implique un transfert culturel qui peut provoquer une résistance forte dans la culture d'arrivée : la différence des goûts et des ingrédients, la manière de les utiliser, la consommation des aliments, la façon de cuisiner, les outils, etc. En général, pour surmonter ces difficultés, les traducteurs effectuent leur tâche en visant le public cible, ce qui peut aller jusqu'à la localisation de la recette originale, autrement dit l'adaptation de celle-ci à la culture d'arrivée. Dans ce contexte, il faut aussi insister sur le fait que, dans la perspective de la théorie bermanienne, le traducteur des recettes doit savoir passer l'Autre au domaine du Même en gardant toute son étrangeté (Berman, 1984).

Une telle tâche impose donc un projet de traduction selon lequel l'objectif, le public cible, les moyens seront déterminés de manière claire et nette afin de réaliser une traduction efficace. En fin de compte, le public de la culture d'arrivée doit comprendre et réaliser les recettes.

2. L'analyse de la traduction

Istanbul Cuisine Contemporaine a vu le jour grâce aux efforts de deux éditrices qui ont eu l'idée de combler une lacune concernant les livres de cuisine turque rédigés en français. Lâle Apa, l'éditrice et Hande Bozdoğan, la fondatrice et la directrice d'Istanbul Culinary Institute, ont entamé ce projet dans le cadre des activités de la « Saison Turquie 2009 » en France. *Istanbul Mutfakta* et ses versions françaises et anglaises sont donc nées à la suite d'un travail d'équipe très dont le but était de faire connaître la tradition culinaire turque reposant sur un héritage multiculturel et multidimensionnel, enrichi au fil de l'histoire territoriale turque. Le travail a commencé par la rédaction de la version turque, composée des contributions de plusieurs chefs et auteurs gastronomiques. Le livre a d'abord été publié en français, ensuite l'édition en anglais du livre a été réalisée. C'est par la suite que le livre a vu le jour en turc en 2009.

La traduction française a été effectuée par Ayşegül Sirmen qui n'est pas traductrice de profession, c'est donc sa première traduction d'un livre de cuisine. Selon Apa, Sirmen, ne connaissant ni l'art gastronomique ni les terminologies en question, a eu des difficultés en traduction ; c'est pour cette raison qu'une amie très proche d'Apa, Geneviève Farez, s'est chargée de la rédaction et en collaboration avec Apa, elle a préparé la version finale du livre. Farez, qui prépare également la conception graphique, a contribué aussi aux choix terminologiques et culturels et à certaines décisions stratégiques. Puisqu'elle s'intéresse depuis longtemps à l'art gastronomique et à la cuisine turque, Farez a orienté les choix traductifs pour mieux adapter les recettes au public cible. Dans la rédaction des recettes en français, Apa et Farez ont pris en compte également la disponibilité des ingrédients pour le public français et elles ont dû ainsi modifier quelques recettes.

Avant de passer à une analyse détaillée, il serait peut-être judicieux de commencer par la présentation des livres. À première vue, nous constatons que les couvertures sont différentes : la version française est plus représentative de la cuisine turque et d'Istanbul. Sur la quatrième de couverture, les extraits représentatifs ne sont pas signés par les mêmes auteurs : dans la version turque, Elif Şafak et Serra Yılmaz présentent le livre, tandis que dans la version française, c'est Jacques Pépin et Elif Şafak qui le font. Les introductions sont envisagées différemment selon les publics visés comme l'indique Apa. Dans le livre français, suite aux préface et remerciements, se trouve un chapitre de douze pages, accompagné de photos représentatives et touristiques exposant

Istanbul et les traditions culinaires turques. Nous observons du reste que la mise en page est identique dans les deux versions, excepté les couvertures.

Quant aux traitements des données tirés de l'analyse de la traduction, nous voudrions signaler qu'afin de ne pas alourdir le contenu de l'article, nous avons abordé seulement les exemples les plus remarquables, qui démontrent nettement les décisions ou la stratégie de traduction.

2.1 Traitement des données

2.1.1. Les noms des recettes

Il est vrai que la traduction du nom des recettes n'est pas une tâche aisée car celles-ci présentent de fortes connotations culturelles et historiques. Pour la traduction du nom des recettes, nous avons remarqué qu'il n'existe aucune normalisation : dans la version française, certains noms de recettes turques sont traduits, d'autres sont paraphrasés tandis que dans certains cas, le nom original est conservé sans explication en français.

Les noms traduits

Dans certaines recettes, le nom original est omis :

Ahulçapa (Cevizli Lahana) → **Chou aux noix** (p. 49-59.)¹

Tavuklu Bademli Pilav → « **Le riz du Sultan** » **Riz Pilaf au poulet et aux amandes** (p. 81-89)

En effet dans la cuisine turque, il existe un plat ottoman nommé « Sultan Pilavı », dans la version turque ce nom original est omis.

Dane-i Bulgur-ı Hassa → **Pilaf de boulgour aux marrons** (p. 82-90.)

Ördekli Mutancana → **Canard au miel et aux figes** (p. 116-124.)

Mutancana est un plat ottoman préparé avec de la viande. Le mot *Mutancana* nous indique la préparation du plat, étant un nom générique comme *pilaf*. Par contre, dans la traduction, le mot original n'a pas été cité.

Dans certains cas, la traduction des noms posent des difficultés, par exemple

Zeytinyağlı Dolma Harcı → **Légumes farcis** (p. 36-46.)

Ici nous remarquons une particularité dans les deux textes : le titre français du plat est plus juste que le titre indiqué dans la version turque. Il s'agit en fait d'une recette de légumes (préparée avec de l'aubergine, des tomates et des poivrons) farcis, en revanche, selon le titre turc, le lecteur peut comprendre qu'il s'agit seulement de la farce.

Zeytinyağlı Enginar Çorbası → **Soupe d'artichauts au Noilly**
(p. 46-56.)

¹ La première page indique la page du texte original, la deuxième, celle du texte traduit.

Dans les deux versions de la recette concernée il existe du Noilly, mais dans la version turque le titre ne contient pas le mot *Noilly*. Il semble justifié d'affirmer qu'il s'agit ici d'une traduction adaptée selon le public visé, du fait que dans la culture turque, les noms des recettes indiquent rarement une boisson alcoolisée.

Tütsülenmiş Kuzu Filetosu → **Filet d'agneau « Trakya Kivircik » fumé** (p. 136-144.)

Dans cette traduction, il existe une information supplémentaire : on a ajouté au titre le nom de la race de l'agneau, laissant supposer au lecteur francophone que l'agneau provient de la région « Trakya » qui se situe au nord-ouest de la Turquie.

Limon Peltesi (15. Yüyıldan günümüze) → **Gelé de citron** (p. 152-160.)

Dans cet exemple, le détail «15. Yüyıldan günümüze/ depuis le XV^e siècle jusqu'à nos jours », marquant l'origine du dessert, ne figure pas en français et ce manque provoque une perte de sens.

Dans la traduction du nom de certaines recettes, les choix lexicologiques provoquent une ambiguïté :

Soğanlı Börek → **Feuilleté aux oignons** (p. 70-78.)

Sigara Böreği → **Cigares Bureks** (p. 72-80.)

Pazlı Gözleme → **Bureks fourrés aux feuilles de bettes** (p. 73-81.)

Dans ces trois exemples, il existe une ambiguïté terminologique qui nous montre clairement qu'il n'y a pas de normalisation au niveau des titres des recettes, car les termes *feuilleté* et *bureks* sont utilisés au hasard.

Et, enfin, il est à noter que dans ces traductions, les titres en français reflètent parfaitement l'acception des noms originaux :

Hünkârbeğendi → **Délice du Sultan** (p. 132-140.)

Kadınbudu Köfte → **Cuisses de Belle** (p. 143-150.)

Dans ces exemples, le transfert culturel a été bien réussi car le choix du nom « Délice du Sultan » reflète très bien le fait que le plat provient de la cuisine ottomane. Et dans le deuxième cas, la création d'un néologisme en français (*kadınbudu köfte*-cuisse de belle) transmet l'humour qui réside dans le nom original.

Les noms originaux conservés

Dans cette catégorie, les noms traditionnels sont mis en évidence généralement par une autre couleur, affirmant que c'est un nom *propre* à la cuisine turque :

Yeşil Fıstıklı Gavurdağı Salatası → **Salade Gavurdagi aux pistaches vertes** (p. 13-23.)

Babaganuş Terin → **Terrine de Baba Ganoush** (p. 45-55.)

Le nom *Babaganuş* est écrit selon l'orthographe française. Quant à *terin*, c'est un mot emprunté au français.

**Muhammaralı Karides Izgara → Crevettes grillées au
Muhammara, pourpier avec sa sauce au yaourt**

Ici, une explication a été ajoutée au titre français indiquant que les crevettes sont servies avec du pourpier au yaourt. (p. 105-112.)

Şıps (Soslu Tavuk) → « Şıps » Poulet à la coriandre (p. 119-127.)

Dans cet exemple le mot *coriandre* ne figure pas dans la version turque où il est seulement indiqué par « le poulet à la sauce ».

Les recettes

Les recettes et les conseils du chef sont en général modifiés dans la traduction selon les exigences de la culture d'arrivée. En guise d'exemple, certaines recettes en turc sont plus détaillées par rapport à leur équivalent en français ; cependant, dans certaines recettes en français, il existe des explications supplémentaires.

Salade d'orange

Il existe ici une petite modification qui provient de la différence dans les manières de cuisiner : dans la version turque, l'auteur utilise « peler les oranges comme les pommes », tandis que dans la version française il est indiqué seulement « peler les oranges ». (p. 16-26.)

Sardines croustillantes

Il est indiqué « nettoyer les sardines », tandis que dans le français ce passage est paraphrasé ainsi : « retirer les têtes des sardines, les vider et les laver ». (p. 89-97.)

Chou farci

Un passage a été raccourci ainsi : « Déposer sur un plat et servir froid », or dans la version turque les conseils de service sont plus détaillés. (p. 42-52.)

Aubergines gratinées aux courgettes

Cette recette est construite différemment dans les deux langues : dans la version turque, nous observons qu'il existe treize étapes de préparation tandis qu'en français il y en a quatorze. Le dernier en supplément n'existe pas dans la version turque : « servir dès que le fromage est fondu ». En turc cette explication est donnée dans la treizième étape : « yumurtalar pişince tepsiyi fırından alın ve sıcak olarak servis yapın/dès que les œufs sont cuits, retirez le plat du four et servez chaud ». Vu les deux versions, nous observons que dans le turc les œufs sont mis en avance, tandis qu'en français, c'est le fromage. (p. 50-60.)

Pilaf d'agneau aux herbes

Les conseils du chef et les ingrédients ne sont pas équivalents : une grande partie des conseils du chef, qui sont très détaillés dans la version turque, a été omise. (p. 84-92.)

Kanela, Serbet à la cannelle

Dans les conseils du chef, un détail important concernant la préparation du *Serbet* n'est pas traduit. Dans ce cas, un Français ne réussirait pas à préparer identiquement la recette. (p. 171-179.)

Ragout d'agneau aux pruneaux

Dans l'étape de préparation, une notice importante – « *üzerinde biriken köpükleri alm* » qui signifie « écumer le bouillon de viande » – n'est pas citée dans la version française. Or cela peut avoir un effet négatif sur le résultat. (p. 127-135.)

Dans certaines recettes, nous avons observé que le texte turc a été parfaitement adapté au français par le bon choix des équivalents : feuilles de blettes farcies au poisson et fruits de mer, Sauce Tiryaki, Halva à la rose, etc. (p. 104-101-168.)

Conclusion

Un livre gastronomique représente la particularité, l'originalité et l'évolution historique ainsi que les pratiques quotidiennes d'une culture. Il a donc la mission d'être un bon guide pour ceux qui veulent connaître et appliquer les recettes d'une autre culture. *Istanbul Cuisine Contemporaine* étant le produit d'un travail collectif et respectable, a sans aucun doute ce mérite.

Sous la lumière de notre étude, tout en tenant compte des défis d'une telle entreprise, nous pouvons affirmer que l'ampleur de ce travail n'est pas sous-estimable. Toutefois, comme nous l'avons indiqué au début de notre article, un travail de cette envergure exige bien un projet précis et discipliné dont les objectifs et les stratégies ainsi que les résultats doivent être bien déterminés. Sous cet angle, il est à noter les points vulnérables de ce travail. La normalisation n'est pas assurée, ni au niveau de la macrostructure, ni au niveau de la microstructure dans la traduction. Concernant la macrostructure, grâce au traitement de nos exemples, nous avons constaté que la stratégie n'est pas nette : omissions, ajouts, ambiguïtés ont été observés.

Au niveau de la microstructure, notre étude montre que la traduction des recettes est bien réussie dans la plupart des cas. Néanmoins, dans certaines recettes, nous sommes témoins de pertes de sens générées par le manque d'une planification nette et rigoureuse de l'activité traduisante.

Finalement, l'idée que la vulnérabilité équivaut à la faiblesse, voire à l'échec, a encore ses partisans. Mais la vulnérabilité peut parfois traduire des émotions et des sentiments, autrement dit, les états affectifs inhérents à tout travail créatif. C'est pour cette raison que malgré ses points fragiles, par le seul biais du transfert efficace des éléments culturels appartenant à la gastronomie turque, *Istanbul Cuisine Contemporaine* constitue un guide performant pour les initiés de l'art culinaire turque.

Bibliographie

- APA Lâle, BOZDOĞAN Hande (2009), *Istanbul Cuisine Contemporaine : Entre Orient et Occident*, İstanbul, Ed. Apa.
- APA Lâle, BOZDOĞAN Hande (2009), *Istanbul Mutfakta*, İstanbul, Ed. Apa.
- BERMAN Antoine (1984), *L'Épreuve de l'étranger*, Paris, Gallimard.
- CHARRON Marc, DESJARDINS Renée (2011), « Introduction, Food, Language, and Identity », in : *Cuisine : revue des cultures culinaires au Canada*, Vol. 3, N° 1, Canada, McGill University Library.
<http://id.erudit.org/iderudit/1004725ar> (Consulté le 30/01/2014)
- CORDONNIER Jean-Louis (1995), *Traduction et culture*, France, Didier.
- Entretien réalisé avec Lâle Apa le 03-02-2014, İstanbul.
<http://www.istanbulcontemporarycuisine.com/fr/book/> (Consulté le 15/12/2013)

PINAR GÜZELYÜREK ÇELİK

Université Technique de Yıldız (Istanbul)
Courriel : pguzelyurek@yahoo.fr

LÂLE ARSLAN ÖZCAN

Université Technique de Yıldız (Istanbul)
Courriel : ozcanlale@hotmail.com