

Castellani Cristina, Université d'Udine (Italie)
cristina.castellani@uniud.it

Macarons : enjeux traductifs français-italien d'un livre de recettes

1. Introduction

L'engouement pour cette petite pâtisserie colorée a concerné d'abord la France, où elle est à l'origine de cours de cuisine privés ou télévisés, de création de blogs et de nombreuses publications et, ensuite, l'étranger. Sa préparation artisanale, qui requiert du temps et de la technicité, fait du macaron un produit assez onéreux¹.

L'histoire du macaron est toute une Histoire, en France comme en Italie : « Macaron » provient de l'italien *macaroni* ou *maccheroni*² et a subi de nombreuses modifications et déformations dans ses nombreux passages par les dialectes italiens et ses « voyages » à l'étranger. De retour maintenant en Italie par emprunt modifié, ce transfert lui fait subir une adaptation au niveau orthographique (un seul « c »), au niveau morphologique (sans « s » au pluriel) et au niveau phonétique (prononciation « à la française »).

En Italie, *macaroni*, est aussi le symbole de l'identité italienne (Niola, 2009 : 125). Ce terme, à l'étymologie incertaine et au référent tout aussi imprécis (Marcato, 2008 ; Petrolini, 2009) désigne, selon les différentes régions italiennes, tout aussi bien des pâtes alimentaires aux formes les plus variées, y compris des *gnocchis*, que des biscuits (Marcato, 2008)³ s'apparentant aux *amaretti* italiens. Et cette polysémie remonte au Moyen-âge⁴ !

En France, le macaron assume des formes, des couleurs et des saveurs différentes selon les villes ou les régions françaises. Nancy, Montmorillon, Reims, Pau, Amiens, Melun, St-Émilion, Boulay, Niort, entre autres, revendiquent l'authenticité de leur « macaron ». Mais aujourd'hui le seul macaron à occuper les feux de la rampe c'est le macaron Ladurée, celui « mis en scène » par Sofia Coppola⁵, dans le film *Marie-Antoinette*, sorti en 2006. De la recette originale il ne reste plus que les ingrédients de base (sucre glace, poudre d'amande, œufs) qui composent les coques assemblées avec de la ganache et recouvertes d'une crème lissante aux couleurs variées.

Nous nous proposons dans ce travail de relever les stratégies de traduction mises en place dans le livre de recettes *Macaron, raffinati dolcetti per momenti speciali*⁶ traduit du français. Nous analyserons ensuite comment elles ont été traitées, quelles techniques de médiation ont été privilégiées (emprunt, calque, glose, adaptation, omission, ajout) en passant du français à l'italien, et comment a réagi le traducteur face à un référent (ingrédient, ustensile) ou un procédé (action, acte, geste) n'ayant pas d'équivalent dans la culture d'arrivée ou dont les connotations diffèrent.

2. Cadre théorique

2.1 Les livres de recettes, révélateurs culturels

Les livres de recettes sont des mines d'informations, car ils sont révélateurs de l'évolution, des changements (traditions culinaires maintenues ou conservées, nouvelles tendances alimentaires, nouvelles habitudes de consommation, nouveaux goûts, nouveaux procédés d'élaboration, ...) d'une société donnée à un moment précis. D'autre part, ils invitent au voyage vers des mondes imaginaires en associant des ingrédients de base et des ingrédients plus exotiques. Ils poussent ainsi à la connaissance d'autrui et à la création d'un sentiment d'identité.

¹ V. *Le Point* - Publié le 02/12/2010, in http://www.lepoint.fr/economie/la-folie-du-macaron-02-12-2010-1272975_28.php (consulté le 04/01/2014).

² Trésor de la Langue française : <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?s=1771491120>; (consulté le 04/01/2014).

³ À ce propos le commentaire de Prezzolini (1998) cité par Marcato (2008 : 190) nous semble des plus appropriés : « la parola 'macarone' ha conquistato il mondo civile due volte : nel Cinquecento e nell'Ottocento. Una volta come dolce ed un'altra come minestra. » (Le mot 'macaron' a conquis deux fois le monde civil : au XIV^e siècle et au XIX^e siècle. Une fois en tant que gâteau et l'autre en tant que soupe.) [notre traduction]

⁴ V. aussi Petrolini (2009 : 520).

⁵ « La frivolité et les extravagances légendaires de la Reine et de son cercle sont traduites par la cinéaste à travers la consommation exclusive et récurrente de pâtisseries et de confiseries. » (Lamoureux, 2010 : 77)

⁶ NICCOLO' Donatella éd. (2013), Coll "I libri di CUCINA MODERNA", Milano, Arnoldo Mondadori.

En même temps ce genre se trouve profondément ancré dans le culturel du lecteur et du scripteur car il se base sur un « savoir partagé de représentations communes et induites » (Seoane, 2013 : 187), révélatrices d'identités individuelles et collectives prononcées (Margarito, 2008 : 249), autrement dit les *realia*⁷. Ces derniers peuvent désigner des recettes, des plats, des ingrédients, des ustensiles, mais aussi des pratiques, des habitudes, des gestes étroitement liés à l'univers référentiel auquel ils appartiennent. Ils sont donc chargés de toute une série de connotations culturelles, émotives, sensorielles, identitaires, constituant autant d'implicites qui deviennent des sources de tourments et de difficultés traductives car ils ne sont pas forcément partagés dans la langue d'arrivée (LA) (Gambier, 2008 : 179). D'autant plus que les dictionnaires « n'apaisent » pas vraiment les tracas du traducteur.

2.2 Un genre textuel hybride

La recette de cuisine est un genre difficile à faire entrer dans une catégorie spécifique comme en témoignent les différentes dénominations qui ont servi à la définir : texte procédural, régulateur, programmeur, instructionnel-prescriptif, injonctif-instructionnel, texte de conseil (Adam, 2001 : 11).

C'est un texte procédural où la séquentialité spécifique des actes porte le lecteur à la réalisation de la tâche à accomplir (Adam, 2001 : 12). La série d'actions qui s'enchaînent doit être effectuée selon un ordre strict. Mais peu importe si la recette sera ou non réalisée. C'est son pouvoir de séduction qui gratifie tout de même son lecteur (Cappellini, 2009 : 636).

Même si la recette présente des caractéristiques de la langue de spécialité (Cortelazzo, 2007 ; Scarpa, 2010 [2001]) telles que la monoréférentialité, la précision et la concision, sa spécificité n'est pas de s'adresser exclusivement aux spécialistes en la matière. C'est une langue accessible à un large public, qui ne requiert pas de compétences spécifiques.

Il s'agit ainsi bien d'un genre hybride résultant d'un mélange de termes techniques culinaires qui côtoient d'autres termes connotés culturellement, les *realia*⁸.

2.3 Le lexique

Le lexique utilisé dans la recette de cuisine relève du domaine de spécialité à cause de la précision imposée et par le fait que l'univers de référence est supposé être commun au scripteur et au lecteur-destinataire qui partagent phraséologie, vocabulaire et connaissances. En outre, les nombreux prédicats actionnels permettent d'actualiser la procédure dans un contexte social et culturel bien précis. (Adam, 2001 : 12-13)

Nous retrouvons dans notre analyse la distinction effectuée par Sager et al. (1980 : 242), et citée par Scarpa (2010 : 58) sur le lexique de spécialité :

- a) Les termes spécifiques utilisés normalement par des spécialistes (*zester* le citron, tamiser au *chinois*, la *maryse*, une *corne* en plastique, la *ganache*, etc.), les néologismes (*macaroner* ou *macaronner l'appareil*, le *macaronage*, *croûter*, *croûtage*, une fois les macarons *croûtés*, le « *tant pour tant* ») ou les mots de la langue générale qui acquièrent une acception spécialisée (*serrer les blancs* avec le sucre, *détendre* la préparation, le *dressage* des macarons, ne pas couler *en paquet*, chocolat *corsé*, *blanchir*, etc.) ;
- b) Les mots de la langue générale employés dans la langue de spécialité sans variation de sens (*blondir*, *réserver*, *mixer*, *monter*, *parfumer*, *épaissir*, *fouetter*, disposer *en quinconce*, préparer un *patron*, réaliser un *calque*, *coucher* les macarons, etc.) ;
- c) Les mots de la langue générale utilisés avec acception restreinte ou modifiée, souvent par métaphorisation⁹ (« pour ne pas 'casser' les œufs », « former un ruban brillant », « en becs d'oiseau », « former des petits tas 'escargots' », « coque », etc.).

3. Analyse du corpus

3.1 Corpus

⁷ D'après Sergej Vlahov et Sider Florin, les premiers à avoir employé, en 1980, ce terme, le *realia* n'est pas un mot comme un autre car il ne s'agit pas simplement de traduire d'une langue à l'autre, mais il faut rendre aussi des « choses » et des « concepts » appartenant à un monde dans une autre langue.

⁸ V. Castellani & Gerolimich (2014) pour définition plus exhaustive.

⁹ « Procédé servant à créer des termes dérivés de la langue générale, autrement qu'à partir d'une autre langue de spécialité, auxquels on accole un nouveau sens servant à désigner de nouveaux concepts. » (Scarpa, 2010 : 75)

L'ouvrage¹⁰, auquel nous nous sommes consacrée, réunit 28 recettes françaises de macarons traduites en italien, provenant de différents blogs, et reprises dans deux publications françaises¹¹. Nous avons constaté une différence au niveau du style entre le ton plutôt familier propre au blog et le style plus soigné qui caractérise l'écrit. Néanmoins cet aspect ne fera pas l'objet de notre étude. Nous n'avons pas tenu compte non plus des variantes relevées entre les deux supports quant aux différentes étapes de la réalisation d'une même recette.

3.2 Les stratégies de traduction¹²

Nous avons, dans un premier temps, relevé les intitulés, les ingrédients, les ustensiles et les instructions mentionnés pour, dans un deuxième temps, comparer les différentes stratégies de traductions adoptées de la langue source (LS) à la langue d'arrivée (LA).

Dans les limites de cet article nous nous sommes concentrée principalement sur les stratégies de traduction des *realia*, des procédés de métaphorisations, des prédicats actionnels¹³ et des néologismes rencontrés.

3.2.1 Stratégies relatives aux *realia*

Les noms des recettes sont traduits de façons différentes suivant les fourrages spécifiques des macarons : *ripieno* (hyperonyme pouvant être obtenu par n'importe quel autre ingrédient, sucré ou salé), *crema* (préparation à base d'œufs, de lait et de farine) ou ganache (emprunt désignant un mélange de crème fraîche et de chocolat).

« Macarons à la pistache » -> *Con crema al pistacchio*

« Macarons aux marrons glacés » -> *Con ganache ai marron glacé*

« Macarons à la cerise » -> *Con ripieno alla ciliegia*

Par contre le mélange « du tant pour tant », formé d'autant de poudre d'amande que de sucre glace et qui sert à la réalisation des coques des macarons, apparaît sous forme de calque (« *tanto per tanto* ») ou de glose explicative, plus souvent en LA qu'en LS :

« Le 'tant pour tant' désignant le mélange poudre d'amande/sucre glace » / *Riducete in polvere molto fine nel mixer per circa 30 secondi lo zucchero a velo insieme alla farina di mandorle : otterrete un composto omogeneo che viene chiamato "tanto per tanto"*. Mais les deux procédés peuvent aussi se combiner.

On relève notamment que les *realia* sont traduits suivant les finalités visées dans le contexte où ils sont insérés, et non pas en fonction de leur nature. La « fleur de sel » est rendu par :

- standardisation, dans le titre de la recette
« Macarons caramel au beurre et à la fleur de sel » FR / *Con caramello al burro salato* IT
- emprunt, dans les ingrédients
« Fleur de sel » FR / *I presa di* Fleur de sel IT
- emprunt adapté, dans le corps de la recette
« Ajouter de la fleur de sel » FR / *Versate poi il fleur de sel* IT, avec changement de genre.

Quand le *realia* est inconnu, on fait appel à la substitution par standardisation afin d'éviter l'absence d'équivalent en LA. C'est le cas des différents types de beurre français qui n'existent pas en Italie et que l'on traduit simplement par *burro* ou du cas de « maïzena », la marque d'un produit, remplacée par *amido di mais*, le produit même.

- Standardisation par gommage du trait identitaire distinctif
« Beurre doux » FR / *burro* IT, dans les ingrédients et le corps de la recette.
- « 50 g de beurre ½ sel » FR / *50 g di burro leggermente salato* IT, dans la liste des ingrédients.
- « découper le beurre ½ sel en gros dés » FR / *aggiungete il burro tagliato a pezzi* IT, dans le corps de la recette.

¹⁰ Ouvrage imprimé sur papier glacé dans un petit format (19cm x 19cm), édité chez Mondadori et joint à la revue de cuisine *Cucina Moderna* de décembre 2013. Le livre compte en tout 64 pages dont chaque recette est illustrée d'une photographie mettant en scène le produit fini.

¹¹ *750 gr de plaisir Macarons* © 2010, Editions Solar, Paris et *750 gr de plaisir Whoopies & Co* © 2011, Editions Solar, Paris. Traduction italienne copyright : 2013, Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milano.

¹² La nomenclature qui suit s'inspire de Castellani & Gerolimich (2014).

¹³ « Prédicats exprimant des actions » « à exécuter correctement pour obtenir le plat convoité. » (Adam, 1992 : 71, 96)

- « 45g maïzena » FR / *10g di amido di mais* IT (le nom de la marque est devenu un ingrédient : il n'a plus de majuscule)

3.2.2 Stratégies relatives à la métaphorisation

Un certain nombre de procédés de métaphorisation ont été relevés. Ces expressions imagées sont fortement ancrées dans la culture d'une société et trouvent difficilement des correspondants en LA. Elles sont tantôt traduites par d'autres renvois ou associations d'images, tantôt omises ou ajoutées.

- « Un ' bec d'oiseau ' doit apparaître au bout du fouet » / *Gli albumi devono formare un ricciolo se si estraggono le fruste* (renvoi à une image différente, celle de la boucle)
- « disposer/intercaler les macarons en quinconce » ou « Former des petits ronds réguliers bien espacés en quinconce » / *Formate tanti piccoli dischi delle stesse dimensioni distanziandoli bene* (omission de « en quinconce », remplacée par une reformulation).
- « Former un ruban brillant » / *L'impasto dovrà risultare brillante, liscio e omogeneo* (explicitation de l'image par des adjectifs qualificatifs) (évitement)
- « Coques » / *I dischetti, i piccoli dischi* (les images de coque et de petit disque ne correspondent pas).

3.2.3 Stratégies relatives aux prédicats actionnels

La traduction de certains prédicats actionnels peut dépendre d'autres facteurs concomitants : le changement de l'ingrédient apporte le changement du prédicat actionnel *sbattere le uova* mais *montare gli albumi* ou l'emploi d'un ustensile différent suivant l'aliment « enfourner » / *mettere in forno* i macarons (l'équivalent *infornare* est réservé au pain). « Mixer », dont l'équivalent traductif est *frullatelo con il mixer*, est traduit aussi : *riducete in polvere - frullate finemente - tritatele*, selon l'ingrédient concerné.

Les opérations auxquelles renvoient ces prédicats peuvent ne pas correspondre parfaitement, car elles focalisent l'attention du lecteur sur des aspects différents :

- « Zester le citron » / *Mettete la scorza di un limone* (reformulation où l'on met l'accent sur le résultat plutôt que sur l'action)
- « La banane mixée » / *La purea di banana* (focus sur le résultat)
- « Montez les blancs en neige » / *Montate gli albumi con le fruste elettriche* (même action, mais le français privilégie l'effet (neige), alors que l'italien indique les instruments qui produisent cet effet particulier (*le fruste elettriche/fouets électriques*))

En l'absence de toute équivalence, le traducteur se voit obligé de passer par la reformulation :

- « Faire blondir » / *Appena il caramello comincia a prendere colore* [Dès que le caramel se colore]
- « Blanchissez les jaunes » / *Sbattete l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro* [Fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne clair]
- « Réserver jusqu'à ce qu'elle refroidisse » / *Fateli riposare al fresco - Fate raffreddare completamente* [Faites-les reposer au frais – Laissez refroidir]

3.2.4 Stratégies relatives aux néologismes

Parmi les prédicats actionnels nous trouvons deux néologismes, « macaroner ou macaronner »¹⁴ et « croûter » et leurs dérivés (« macaroné », « macaronage », « croûté », « croûtage »), qui font l'objet de stratégies différentes :

- Maintien par calque + glose (introduite par *cioè*)
« macaronner votre mélange » / « *macaronizzate* » *il tutto, cioè mescolate partendo dal centro dell'impasto verso i bordi del recipiente*
- Omission du néologisme tout en gardant son explication et en le substituant par une glose
« en 'macaronant' (en remontant fermement et régulièrement la pâte) » / *all'inizio sbattendo energicamente, quindi più delicatamente: l'impasto dovrà essere liscio, ma non troppo liquido*
« Laisser croûter 30 min (croûter, c'est-à-dire reposer les petits macarons, ce qui permettra de les avoir bien lisses et non craquelés) » / *Lasciateli asciugare ulteriormente*
- Omission par standardisation
« macaroner » est souvent omis ou remplacé en LA par des verbes standard (*incorporate, mescolate*, etc.) généralement suivis d'un adverbe (*delicatamente, energicamente*) pour en remplacer le trait précédemment

¹⁴ L'orthographe encore peu assurée montre bien qu'il s'agit d'un néologisme.

gommé. Alors que « croûter » est remplacé par *lasciateli asciugare* ou *riposare, fateli asciugare per 15 minuti all'aria*. Ici c'est l'ajout de *15 minuti all'aria* qui compense la perte sémantique.

En ce qui concerne les deux néologismes nous n'avons relevé qu'un seul cas de maintien par calque du verbe « macaroner », alors que dans tous les autres cas il s'agissait d'omissions substituées soit par une glose, soit par un prédicat généralisant. Ces choix dépendent sans doute du fait que ces néologismes désignent des techniques spécifiques nées de la réalisation des macarons, qui n'appartiennent pas à la culture de la LA, mais qui ont été véhiculées par la recette des macarons français.

4. Conclusion

Par sa nature pragmatique, la recette pousse à une transformation naturalisante, c'est-à-dire à une adaptation à la LA. Alors que l'emprunt, à l'effet exotisant, est moins indiqué. Elle se base sur un savoir partagé relevant d'une communauté langagière spécifique et dicté par la nécessité de transmettre un contenu performatif fortement ritualisé d'implicites et de gestes socioculturels (Seoane, 2013 : 16). Le traducteur devient alors médiateur entre deux cultures différentes. Et même si des équivalences existent dans les deux langues, ce n'est pas forcément sur celles-là que retombe son choix car plusieurs autres facteurs d'ordre différent sont à prendre en compte. À lui de décider ce qu'il convient le mieux au cas par cas. Dans cette perspective, l'adaptation se révèle alors une technique nécessaire et elle n'entraîne pas forcément de perte, si l'information est reprise à l'intérieur du texte d'arrivée sous toute autre forme à n'importe quel autre niveau (Gambier, 2008) tout en conférant une certaine liberté au traducteur (Gambier, 1992 : 421).

Pour conclure nous reprenons les propos de Margarito :

Comme les mots des langues, les plats connaissent des contaminations et voyagent d'un pays à l'autre avec des allers-retours (cuisine de mets, cuisines de mots). » (2008 : 249)

BIBLIOGRAPHIE

- ADAM Jean Michel (1992), *Les textes : types et prototypes*, Paris, Nathan Université.
- ADAM Jean Michel (2001), « Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire », *Langages*, vol. 141, Paris, Didier-Larousse, p. 10-27.
- CAPPELLINI Benedetta (2009), « L'Italia nel piatto. La rappresentazione della cucina italiana in Inghilterra dagli anni cinquanta ad oggi », in : *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo : due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI convegno ASLI Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), (C. Robustelli, G. Frosini éd.), Firenze, Franco Cesati Ed., p. 635-447.
- CASTELLANI Cristina & GEROLIMICH Sonia (2014), « Enjeux traductifs dans les guides touristiques : le cas des *realia* », in : *Le traducteur et son texte : Relations dialectiques, difficultés linguistiques et contexte socioculturel*, Actes du 1^{er} Colloque international organisé par le MUST - Université Misr pour les Sciences et la Technologie (Le Caire, les 8-9 avril 2013), Le Caire-Egypte, Presses universitaires du MUST.
- CORTELAZZO Michele (2007), *Lingue speciali. La dimensione verticale*. Padova, Unipress.
- GAMBIER Yves (1992), « Adaptation: une ambiguïté à interroger », *Meta*, vol. 37, n. 3, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, p. 421-425.
- GAMBIER Yves (2008), « Traduire l'autre une sub-version », *ELA*, vol. 150, Paris, Didier Erudition, Klincksieck, p. 177-194.
- SCARPA Federica (2010), *La traduction spécialisée. Une approche professionnelle à l'enseignement de la traduction*, Ottawa, Les Presses de l'Université d'Ottawa, (traduit et adapté par M. A. Fiola, *La traduzione specializzata. Un approccio professionale*, Milano, Hoepli, 2008[2001]).
- MARCATO Carla (2008), « 'Italiano gastronomico' e angloamericano : una nota su macaroni/macaron », in : *...un tuo serto di fiori in man recando. Scritti in onore di Maria Amalia D'Aronco* (S. Serafin éd.), Udine, Forum, p. 187-193.
- LAMOUREUX Johanne (2010), « L'exposition comme produit dérivé : *Marie-Antoinette* au Grand Palais », *Intermedialités : histoire et théorie des arts, des lettres et des techniques / Intermediality : History and Theory of the Arts, Literature and Technologies*, vol. 15, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, p. 73-89. En ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/044675ar>
- MARGARITO Mariagrazia (2008), « Cuisines identitaires : remémoration et déclaration d'identité », *ELA, Identités affichées, identités révélées*, vol. 150, Paris, Didier, p. 245-255.
- MONTANARI Massimo (2004), *Il cibo come cultura*, Roma, GLF Laterza.

NIOLA Massimo (2009), « Maccarone, m'hai provocato. Scherzo strutturalista », in : *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (M. Niola), Bologna, Il Mulino, p. 125-128.

PETROLINI Giovanni (2009), « Gnocchi, gnocche e maccheroni. Nuove letture », in : (C. Robustelli, G. Frosini éds.), Firenze, Franco Cesati Ed., p. 513-529.

PREZZOLINI Giuseppe (1998), *Maccheroni & C.*, Milano, Rusconi.

SEOANE Annabelle (2013), *Les mécanismes énonciatifs dans les guides touristiques : entre genre et positionnements discursifs*, Paris, L'Harmattan.