

# Recettes de cuisine françaises en traduction vers le slovène

*Petra Zajc*

## Povzetek

Pri prevajanju kuharskih knjig poseben izziv predstavljata njihov kulturni pomen in jezik, za katerega je značilna prisotnost kulturnospecifičnih elementov. Članek obravnava značilnosti receptov v izvirnih slovenskih kuharskih knjigah in slovenskih prevodih francoskih kuharskih knjig ter razlike med njimi. Analiza se osredotoča na elemente, ki so s prevajalskega stališča najtežavnejši, torej kulturne posebnosti in normativne razlike med jezikoma, kar zadeva recept kot besedilno vrsto. Primeri prikazujejo različne strategije prevajalcev, na njihovi podlagi pa lahko ugotovimo tudi, da prevodi vsebujejo spremembe, namenjene prilagoditvi besedila slovenskim bralcem.

**Ključne besede:** kuharska knjiga, recept, besedilna vrsta, kulturnospecifični elementi, norma

## 0 INTRODUCTION

Les manuels culinaires et les recettes qu'ils contiennent jouent un rôle important dans l'identité d'une nation, car ils révèlent souvent sa culture et son histoire à travers les coutumes et traditions gastronomiques. Les traductions de livres de cuisine rapprochent le lecteur du monde culinaire d'une culture étrangère à travers sa langue maternelle et lui donnent la possibilité de préparer un plat typique d'un pays étranger.

L'article<sup>1</sup> traite des caractéristiques linguistiques des recettes traduits du français vers le slovène. Les principaux éléments d'observation sont le mode verbal et les dénominations des ingrédients et des plats. L'analyse est effectuée à l'aide d'un corpus de quatre livres français avec leurs traductions – « *Je sais cuisiner* » (1970) de Ginette Mathiot et sa traduction « *Znam kuhati* » par Edvina Novak, « *Goûte ça et épouse moi* » (2005) de Raphaële Vidaling, dont la traduction « *Ljubezen gre skozi želodec* » a été faite par Urška Willewaldt, « *Le livre de cuisine pour les filles qui n'ont pas appris grand-chose avec leur mère* » (2004) ou « *Kuharica za dekleta, ki se od svojih mam niso kaj prida naučila* » dans sa traduction slovène par Dragana Babič, et « *Petit livre de recettes régressives pour les grands qui ont gardé une âme d'enfant* » (2004) de Nicole Seeman et Raphaële Vidaling avec la traduction « *Mala zakladnica starinskih receptov za nostalgične sladokusce* », effectuée par Vid Saganin. La sélection des livres rend possible d'illustrer les difficultés et les solutions principales de traduction des livres de cuisine. Des sources linguistiques variées, dont des corpus et des dictionnaires, sont utilisés pour évaluer les solutions et vérifier leur usage.

## 1 RECETTE DE CUISINE COMME TEXTE STANDARDISÉ

Dans les années soixante-dix, Egon Werlich classa, dans le contexte de sa typologie textuelle, la recette dans le groupe de textes instructionnels-prescriptifs. En décrivant ce type de textes, l'auteur souligna l'arrangement temporel d'actions et d'évènements et l'influence sur le comportement espéré du destinataire, vu que ce type de texte incite directement à l'action (Adam 2001 : 11). D'une façon similaire, Jean-Michel Adam (2001) classe les recettes parmi les textes procéduraux qu'il définit comme une sous-catégorie de textes descriptifs, car il insiste sur la présence de descriptions :

1 L'article est basé sur le mémoire de master *Traductions slovènes des livres de cuisine français autrefois et aujourd'hui*.

« /.../ description-liste pour les ingrédients ou éléments épars et description d'actions pour la suite d'actes à accomplir, le nom de la recette ou de l'objet et sa représentation iconique correspondant, de plus, au thème-titre de toute description. » (Adam 2001 : 12)

En d'autres termes, il cite les éléments typiques de cette catégorie de textes qu'il décrit comme « destinés à faciliter et à assister la réalisation d'une tâche ou macro-action du sujet qui le souhaite ou est chargé de l'accomplir. » Sur un exemple de recette, il précise sa structure détaillée et discerne les parties constituantes suivantes (Adam 2011 : 21-22) : nom de la recette, liste des ingrédients nécessaires, description de la suite d'actions à exécuter, infographie donnant une idée du tout réalisé, conseils et recommandations facultatifs.

## 2 LEXIQUE CULINAIRE ET SPÉCIFICITÉS CULTURELLES

Le lexique dans les livres de cuisine doit être accessible aux destinataires bien qu'il relève (selon Adam 2001 : 12) d'un domaine de spécialité pour assurer la précision. La terminologie culinaire a souvent un caractère marqué par la culture. Dans son manuel de traduction, Peter Newmark (2000) étudia, entre autres, les catégories culturelles et les stratégies différentes de traduction de ce type d'éléments. Newmark (2000 : 153) classifie la nourriture dans la catégorie de la culture matérielle et remarque qu'elle est souvent considérée comme une des expressions de la culture nationale les plus délicates et importantes. Selon lui, la terminologie culinaire peut être traduite en suivant des procédures variées. Il expose pourtant la présence fréquente d'emprunts dans les menus, les livres de cuisine, les brochures touristiques et autres textes. Il précise que le prestige est souvent une des raisons pour utiliser des expressions françaises, même quand cela n'est pas nécessaire. D'autres raisons peuvent être le souhait d'indiquer que le chef est français ou que la recette est française, ou d'éviter une combinaison maladroite de mots français et étrangers (*koščki teletine Foyot z omako Périgueux*<sup>2</sup>).

Newmark cite plusieurs stratégies dont la traduction acceptée (*crème pâtissière – slaščičarska krema*), l'emprunt (*foie gras*), la naturalisation (*éclair – ekler*), l'équivalent culturel (*maizena – maidina (koruzna škrobna moka)*), l'équivalent fonctionnel (*éclair – nadevana cevka iz kuhanega testa*) et le calque (*pavé – tlakovec*). En principe, il propose de traduire les termes par un équivalent établi quand celui-ci existe et d'utiliser l'emprunt avec un terme neutre pour les autres expressions (*pâtes tubulaires – cannelloni*), quand la traduction s'adresse à un public général.

2 Fr. : morceaux de veau Foyot à la sauce Périgueux

Il ajoute néanmoins que les noms des plats français peuvent rester en français s'ils sont expliqués dans les recettes (ibid : 156).

La plupart des expressions dans les livres examinés sont générales et ne posent pas de problème de traduction, mais certaines dénominations sont difficiles à transmettre dans une autre langue. C'est notamment le cas des notions spécifiques françaises, des emprunts d'une langue étrangère comme l'anglais, des appellations d'origine et des noms de marques. Les traducteurs des livres modernes ont décidé d'adapter ou de substituer les spécificités culturelles françaises par des traductions acceptées slovènes (*mousse – krema*), souvent sous forme de naturalisation (*fondue – fondi*, *brioche – brioš*), ou des équivalents fonctionnels (*etorki – ovčji sir*, *armagnac – žganje*, *Zan – sladič*). Dans les rares cas où ces spécificités sont gardées, une explication slovène est ajoutée en forme d'hyperonyme ou d'équivalent slovène (*saint-marcellin – sir saint marcellin*). Cela indique que les traductions de « *Gouôte ça et épouse-moi* », de « *Petite livre de recettes régressives pour les grands qui ont gardé une âme d'enfant* » et de « *Le livre de cuisine pour les filles qui n'ont pas appris grand-chose avec leur mère* » sont orientées vers la langue cible. En revanche, la traduction de « *Je sais cuisiner* » reste, en général, plus proche du texte source, vu qu'elle n'offre souvent que l'expression originelle ou sa variante naturalisée. Ainsi, *cassoulet* et *bouillabaisse* restent inchangés alors que *croquignoles* adoptent l'écriture phonétique *krokinjoli*. Parfois la traduction d'une spécificité culturelle moins connue contient l'expression originelle et son équivalent fonctionnel en slovène (*savarin*, *kvašen obroč*).

Nous sommes arrivée aux mêmes conclusions en ce qui concerne la démarche des traducteurs dans le cas où le texte de départ propose des titres avec des éléments étrangers non-francophones. Les traducteurs des livres modernes ont choisi les équivalents slovènes plus ou moins établis (*lemon curd – limonin namaz ; gaspacho – gaspačo*, *cheesecake – skutina torta*) ou ajouté un hyperonyme à l'emprunt (*kruh naan*). Au contraire, la traductrice de « *Je sais cuisiner* » a, la plupart du temps, suivi l'original – c'est-à-dire quand une expression étrangère est utilisée dans le texte de départ cette expression est utilisée aussi dans la traduction (*plum-pudding*), bien que parfois avec un suffixe slovène (*slanikovi rollmopsi*). Elle a cependant choisi de traduire certains de ces titres avec des équivalents fonctionnels (*buns – hlebčki*, *stracciatella – juha z razžvrkljanimi jajci*) ce qui montre soit une certaine hésitation quant à la démarche appropriée dans ce cas, ou son propre rapport avec ces expressions, ou encore son estimation du niveau de compréhension des lecteurs. À noter que dans le titre original ces expressions sont parfois adaptées au français mais pour la plupart la transcription reste étrangère. Cela signale une décision des auteurs qui n'est pas à ignorer, surtout dans le cas où un équivalent français existe (*cheesecake*).

Nous avons remarqué une tendance dans les recettes slovènes à naturaliser les emprunts au fil du temps. Certaines expressions qui étaient encore nouvelles dans la langue dans les années soixante-dix et écrites dans leurs formes originales dans les

livres slovènes traditionnels originaux et dans la traduction de « *Je sais cuisiner* » ont été graduellement naturalisées. Elles ont obtenu une variante plus proche de la langue slovène qui est utilisée dans les livres originaux et les traductions modernes (*curry – kari, mozzarella – mocarela, witloof – vitlof*). D'autres dénominations de nouveaux ingrédients gardent pour le moment leurs transcriptions originelles (*wonton, speculoos*) et nous pouvons présumer qu'elles aussi seront adaptées à la langue slovène à un certain moment dans l'avenir.

Nous avons discerné un certain nombre de stratégies différentes de traduction des spécificités culturelles dans les titres et dans les listes d'ingrédients, mais l'équivalent culturel était très rare. Cette démarche semble être inappropriée pour les textes de ce type, surtout dans le monde moderne où les ingrédients des cuisines du monde et les produits de marques variées sont disponibles dans les magasins ou peuvent être commandés sur Internet. Dans les traductions modernes, les emprunts sont présents majoritairement dans les listes des ingrédients et il s'agit essentiellement de noms de marques (*curacao, Babybel, Saint-Moret*) et de spécificités culturelles moins connues dans la culture slovène (*wonton, speculoos, naan*). Dans la traduction de « *Je sais cuisiner* », la présence d'emprunts est plus visible dans les titres. Nous présumons que cela peut être associé à la période de publication ou au caractère des livres originaux, et peut être même à la politique linguistique stricte d'aujourd'hui qui s'oppose à l'usage des termes anglais ou français.

### 3 GRAMMAIRE

Au niveau grammatical, les textes procéduraux sont caractérisés par un grand nombre de prédicats, surtout dans les instructions qui sont la partie centrale où les verbes prennent le rôle de connecteurs entre les éléments énumérés dans la liste des ingrédients. Ils décrivent des actions à l'infinitif (*couper*), à l'impératif (*battez*), au futur ou au présent, complétés parfois par des précisions sur la manière de faire (*bien aplatir*), ainsi que par des adverbes et locutions temporels (*pendant 30 minutes*) et locatifs (*dans la casserole*). Le sujet de l'énonciation est souvent effacé et que la place du destinataire reste vacante pour qu'elle puisse être occupée par n'importe qui (Adam 2001 : 12-13).

#### 3.1 Mode verbal

Nous avons remarqué une différence dans l'usage typique des verbes en français et en slovène. En français, les textes sont caractérisés par l'emploi soit de verbes

conjugués à la deuxième personne du singulier ou du pluriel à l'impératif, soit de verbes à l'infinitif. Selon le manuel « *Savoir rédiger* », l'infinitif est la forme la plus utilisée dans les recettes (Le Lay 2001 : 132). En revanche, il n'est pas habituel en slovène d'utiliser l'infinitif pour exprimer une consigne ou pour donner une instruction. Le verbe peut être conjugué soit à la deuxième personne du pluriel – ou, ce qui est moins formel, la deuxième personne du singulier – à l'impératif, soit à la première personne du pluriel en indicatif, ce qui n'est pas conforme à la norme en français.

Les auteurs de la majorité des livres de cuisine slovènes consultés<sup>3</sup> ont conjugué la plupart des verbes qui donnent des instructions au lecteur à la première personne du pluriel de l'indicatif, ce qui implique un usage traditionnel et normatif pour le slovène.

1. Avokado prerežemo na pol, mu odstranimo koščico in ga olupimo. (Novak et Smej Novak 2009 : 137)
- 1'. Nous coupons l'avocat en deux, le dénoyautons et l'épluchons.

L'exception est le livre traditionnel « *Slovenska kuharica* » (*Livre de cuisine slovène*) où les verbes sont pour la plupart conjugués à la deuxième personne du singulier de l'impératif, sauf pour les conseils qui sont à l'indicatif, comme le montre l'exemple.

2. Pečeno pomaži s smetano, pokrij in postavi na toplo, da se malo zmežča. Tikvenjačo lahko tudi sladkaš. (Kalinšek et Ilc 1985 : 244)
- 2'. Une fois cuite, étale la crème dessus, couvre-la et mets-la au chaud pour qu'elle ramollisse un peu. Tu peux aussi sucrer la tarte au potiron.

Dans « *Je sais cuisiner* », les verbes sont à l'infinitif, alors que dans la traduction, « *Znam kuhati* », ils sont à la première personne du pluriel de l'indicatif. Les deux formes sont très fréquentes dans chacune des deux langues, comme souligné ci-dessus. Ainsi, la forme choisie par la traductrice correspond à la norme et à la tradition linguistique dans les livres de cuisine slovènes. Voici un exemple de recette pour illustrer :

3. Quatre-quarts  
Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche et coulante. Incorporer, alternativement, un peu de farine, un peu de beurre amolli jusqu'à épuisement. Parfumer et mettre enfin les blancs battus en

3 La sélection contient des livres traditionnels – dont « *Livre de cuisine slovène* » (*Slovenska kuharica*) de Felicita Kalinšek paru en 1985, « *Le Grand livre de cuisine* » (*Velika kuharica*) d'Andreja Grum paru en 1985, « *Livre de cuisine* » (*Kuharska knjiga*) d'Ivan Ivačić paru en 1995 – et des livres modernes populaires dont « *L'Amour passe par l'estomac* » (*Ljubezen skozi želodec*) de Luka et Valentina Novak paru en 2009 et deux livres parus en 2013, « *Ana cuisine* » (*Ana kuha*) d'Ana Žontar Kristanc et « *Recettes de sœur Nikolina* » (*Recepti sestri Nikoline*) de Nikolina Rop.

neige très ferme. Mettre dans un moule à manqué beurré rempli aux 2/3. Cuire à four moyen pendant 40 à 50 minutes. (Mathiot 1970 : 580)

3'. Torta štiri četrtine

Rumenjake in sladkor stepamo, da dobimo belo rahlo zmes. Izmenoma dodajamo v manjših količinah moko in razmehčano maslo. Primešamo naribano limonino lupinico in nazadnje še trd sneg 3 beljakov. Zmes vlijemo do dveh tretjin v pomazan model. Pečemo 40 do 50 minut v srednje razgreti pečici. (Mathiot 1975 : 523)

Nous avons consulté deux autres livres traduits dans les années soixante-dix ; le premier est la traduction de « *L'art culinaire moderne* » de Pellaprat – « *Veliki Pellaprat : moderna francoska in mednarodna kuharska umetnost* » par un groupe de traducteurs et le deuxième est la traduction de « *Das neue grosse Kochbuch* » de Gööck ou « *Nova velika kuharska knjiga* », par Valter Braz. Dans les deux ouvrages, la même forme verbale typique est utilisée. Dans « *Le livre de cuisine pour les filles* », la traductrice a choisi la même stratégie et mis les verbes à la première personne du pluriel de l'indicatif.

4. Café glace, glace café

Faire du café pour 4 tasses. Le sucrer. Le faire refroidir au réfrigérateur. Râper le chocolat pour faire des copeaux. Au moment de servir, verser le café froid dans des tasses ou des petits bols, y poser les boules de glace et décorer avec les copeaux de chocolat. (Seeman 2005 : 128)

4'. Ledena kava

Skuhamo dovolj kave za 4 skodelice. Sladkamo. Ohladimo v hladilniku. Čokolado nastrgamo. Pred serviranjem vlijemo mrzlo kavo v skodelice ali skledice, v vsako damo kepico sladoleda in posujemo z naribano čokolado. (Seeman 2007 : 128)

La situation est un peu différente dans les deux autres livres de la collection « *Mon grain de sel* ». Les verbes dans les recettes originales de « *Petit livre de recettes régressives* » et de « *Goûte ça et épouse-moi* » sont encore à l'infinitif, alors qu'ils sont à la deuxième personne du pluriel de l'impératif dans les versions slovènes. C'est une décision tout à fait correcte en ce qui concerne les textes instructifs en général, mais la tradition mentionnée ci-dessus est ignorée. Toutefois, cela ne compromet nullement la compréhension.

5. Carottes au gingembre et aux raisins

Éplucher les carottes et le gingembre. Hacher (et non râper) le tout dans un robot pour obtenir la consistance du boulgour. Faire cuire ce mélange avec le beurre et les raisins secs dans un poêle pendant 30 min à feu doux et à couvert. Incorporer la crème fraîche juste avant de servir. (Vidaling 2004 : 98)

## 5'. Korenje z ingverjem in rozinami

Korenje in ingver olupite. Oboje v sekljalniku seseklajte na koščke, podobne kosmičem (ne smete naribati). Na zmernem ognju v pokriti ponvi ga 30 minut pražite na maslu in rozinah. Tik preden ponudite, primešajte kislo smetano. (Vidaling 2008 : 98)

Ainsi, la traductrice du livre traditionnel et la traductrice d'un des livres modernes ont suivi la tradition, alors que deux autres traducteurs ont décidé d'utiliser une autre forme : la deuxième personne du pluriel de l'impératif.

Les textes sources français changent le mode verbal dans la rubrique des remarques : au lieu de l'infinitif, la deuxième personne du pluriel de l'impératif est utilisée. Nous avons aussi remarqué l'usage du pronom *on* et, par conséquent, de la troisième personne du singulier. En revanche, dans les traductions slovènes, les verbes restent conjugués de la même manière que dans les instructions, ce qui est conforme à la norme des recettes slovènes originales.

En plus, les exemples montrent que les structures des phrases sont parfois différentes de ceux de l'original et paraphrasées. Ce qui compte sont surtout le contenu et la compréhension. Pour illustrer des grandes différences qui peuvent apparaître, nous proposons un exemple de recette où la traductrice a rendu la procédure deux fois plus courte :

## 6. Croque-messieurs au jambon

Couper dans le pain de mie, rassis de préférence et débarrassé de sa croûte, des tranches régulières et assez minces. Les tartiner de beurre ; saupoudrer de gruyère et mettre un morceau de jambon sur les tranches préparées de cette façon. Recouvrir avec une autre tranche beurrée et saupoudrée de gruyère. Ficeler. Faire dorer dans le beurre chaud, 4 minutes de chaque côté. (Mathiot 1970 : 133)

## 6'. Topli sendvič s šunko — Croque-messieurs au jambon

Kruh za toast zrežemo na tanke rezine. Med dve rezini, namazani z maslom in potreseni s sirom, položimo rezino šunke. Povežemo ju z nitjo in na vročem maslu pečemo na vsaki strani 4 minute. (Mathiot 1975 : 105)

### 3.2 Construction causative

Une des caractéristiques des verbes dans les recettes françaises est la construction causative avec les verbes *faire* et *laisser*. Les constructions causatives représentent une sous-catégorie des constructions infinitives qui comprend les verbes faire, laisser, sentir, voir et entendre. Faire et le verbe à l'infinitif ont des sujets distincts,



ou le sujet du verbe à l'infinitif est traité comme un complément d'objet direct (Riegel et al. 2008 : 229-230). Dans les livres de cuisine, cette construction est habituellement composée comme suit : *faire/laisser* + verbe à l'infinitif. L'objet fait soit partie de la structure, soit il y est seulement impliqué. Les expressions rassemblées sont idiomatiques et ont une signification identique au verbe à l'infinitif (laisser mijoter = mijoter). Cette construction nous permet aussi d'utiliser les verbes intransitifs comme *bouillir* transitivement.

Nous avons repéré quelques exemples et observé les traductions.

7.

- a. Faire réduire de moitié à petit feu.
- a'. Nad majhnim ognjem do polovice pokuhamo.
- b. Faire fondre le beurre dans la casserole.
- b'. V kozici razpustimo maslo.
- c. Faire cuire le homard.
- c'. Jastoga skuhamo.
- d. Faire dorer dans le beurre un oignon hache finement.
- d'. Na maslu rumeno prepražimo drobno sesekljano čebulo.
- e. Laisser mijoter 20 minutes.
- e'. Naj še 20 minut na rahlo vre.
- f. Laisser cuire doucement 20 minutes.
- f'. 10 minut naj rahlo vre.
- g. Faire ramollir le beurre. Le travailler avec le sucre, puis les œufs entiers (les ajouter l'un après l'autre).
- g'. Zmehčano maslo umešamo s sladkorjem in postopoma dodajamo cela jajca.  
(Mathiot 1970 : 96-98 et 577)

8.

- a. Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet.
- a'. Kuhamo toliko časa, kot je navedeno na embalaži.
- b. Pendant ce temps, faire chauffer la poêle à feu vif.
- b'. Medtem na močnem ognju segrejemo ponev.
- c. Les faire cuire de 2 à 3 minutes par face, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- c'. Na vsaki strani jih pečemo 2–3 minute, da dobro porjavijo.
- d. Quand la pâte est cuite, /.../ la sortir du four et laisser refroidir.
- d'. Ko je drobljenec pečen, /.../ ga vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi

- e. Faire fondre le chocolat avec le beurre dans la casserole /.../.
- e'. Čokolado in maslo razpustimo v loncu /.../.

(Seeman 2005 : 94-98)

Il est visible que les solutions sont semblables dans les traductions des deux ouvrages : la plupart de ces constructions sont traduites par un verbe d'un sens équivalent à la forme typique (7 a, 7 b, 7 c, 7 d et 8 a, 8 b, 8 c, 8 e). Il existe pourtant d'autres solutions où ces compositions sont traduites par une structure verbale (7 e, 7 f, 8 d) ou un adjectif (7 g). Dans les cas où l'équivalent slovène est un seul verbe, il s'agit souvent d'un verbe avec un préfixe qui indique un aspect perfectif (*se-grejemo*, *pre-pražimo*, *po-kuhamo*, *s-kuhamo*).

## 4 STYLE

La langue dans les livres de cuisine serait plutôt professionnelle et objective pour faciliter le transfert des informations, mais pas nécessairement. Il semble que les contraintes stylistiques sont moins fortes que jadis et c'est l'auteur qui décide du niveau de langue utilisé selon ses intentions, son public cible et sa personnalité. Cela est évident surtout dans les introductions aux recettes qui sont présentes seulement dans les livres modernes et qui représentent une partie narrative avec une fonction différente du reste de la recette car son but est d'influer sur le lecteur. Il existe deux facteurs qui ont une grande influence sur cette partie. Le premier est la note personnelle et le caractère détendu qui se manifestent dans l'usage des interjections, des tournures humoristiques, des jeux de mots et de la ponctuation stylistique. Les points d'interrogation, points d'exclamation et points de suspension n'y sont pas rares, de même que les interjections (voir les exemples 9, 10 et 11 ci-dessous).

- 9. Nesramno enostavna, a vendar za prste polizat! S to sladico zagotovo ne boste razočarali.
- 9'. Facile comme tout, mais à se lécher les doigts ! Avec ce dessert, vos invités ne seront certainement pas déçus.
- 10. Pour cette recette, à la différence des autres, un conseil étrange : soyez en retard !
- 10'. V nasprotju z drugimi recepti vam tu svetujemo: Zamujajte! (Vidaling 2004 : 42)
- 11. Moelleux, onctueux, crémeux, miam...
- 11'. Torta je mehka, bogata, smetanasta ... Mmm. (Vidaling 2004 : 128)

Le deuxième facteur est lié aux références culturelles sous la forme de paroles de chansons et de slogans. Ces parties sont pour la plupart traduites de manière à

retenir leur esprit, mais de temps en temps, surtout dans le cas des citations, elles ont été omises, ce qui enlève un peu de caractère au texte et le rend moins captivant, ou traduites sans des adaptations nécessaires qui permettraient aux lecteurs slovènes de les comprendre. La stratégie d'omission est représentée par l'exemple 12 où l'auteure joue avec les mots incluant un *ê*. Comme le slovène n'utilise typiquement pas d'accents à l'écrit, le traducteur a choisi de garder uniquement la dernière phrase qui est plus générale et même celle-ci a été un peu changée. La traduction sans tenir compte des différences culturelles et sans apporter de changements nécessaires est représentée par l'exemple 13. Le texte fait allusion à la publicité pour Kiri, mais celle-là n'était pas diffusée à la télévision slovène. Par conséquent, le lien entre le fromage carré et les enfants en short n'est pas évident dans la langue slovène.

12. Nul mot ne porte mieux son accent circonflexe que le mot crêpe tant celui-ci rend visible la crêpe en vol, prête à se retourner en l'air au-dessus de la poêle... ou elle retombe en plein milieu, pile sur le « e », selon toute logique ! N'est-ce pas le même qui donne cet air festif au mot « fête » lui-même. Point de fête sans crêpes, donc, mais rien n'interdit de les manger salées, comme un gigantesque et léger hamburger.
- 12'. Nič vam ne more preprečiti, da ne bi jedli palačink tako kot šetrajeve palačinke v obliki velikega lahkega hamburgerja.<sup>4</sup> (Seeman et Vidaling 2004 : 132)
13. Quand le fromage carré des gastronomes en culottes courtes, pour ne pas le nommer, se met en boules, ça donne à peu près ça.
- 13'. Če vzamete sirove kockice malih sladokuscev, ki še vedno nosijo kratke hlače, in jih preoblikujete v kroglice, potem dobite tole. (Seeman et Vidaling 2004 : 124)

## 5 CONCLUSION

La précision et la bonne connaissance des méthodes et des expressions culinaires sont indispensables pour bien traduire des livres de cuisine, mais l'objectif principal est de transmettre le contenu d'une manière qui permette au destinataire de le comprendre et de réussir la recette. Nous avons établi que, en règle générale, les traducteurs slovènes des livres de cuisine français atteignent cet objectif tout en gardant à l'esprit les normes de ce type de texte en slovène. Ils utilisent des expressions établies sauf dans les cas où cela n'est pas possible à cause d'une lacune. Ils font souvent des modifications jugées importantes pour faciliter la compréhension, par exemple en explicitant certaines expressions ou

<sup>4</sup> Fr. : Rien ne peut vous empêcher de manger des crêpes comme crêpes à la sarriette sous forme d'un grand et léger hamburger.

en condensant des informations contenues dans le texte source, et changeant des structures typiquement françaises pour être plus proches des structures habituelles slovènes.

## Sources

- Grum, Andreja, 1985 : *Velika kuharica*. Ljubljana : Centralni zavod za napredek gospodinjstva.
- Ivačić, Ivan, 1995 : *Kuharska knjiga*. Maribor : Obzorja.
- Kalinšek, Felicita et Vendelina Ilc, 1985 : *Slovenska kuharica*. 20. Ljubljana : Cankarjeva založba.
- Novak, Luka et Valentina Smej Novak, 2009 : *Ljubezen skozi želodec : sodobna družinska kuharija*. Ljubljana : Vale-Novak.
- Rop, Nikolina, 2008 : *Recepti sestre Nikoline*. Ljubljana : Družina.
- Žontar Kristanc, Ana, 2013 : *Ana kuha*. Ljubljana : eBesede.
- Mathiot, Ginette, 1970 : *Je sais cuisiner*. Paris : A. Michel.
- Mathiot, Ginette, 1975 : *Znam kuhati*. Traduction Edvina Novak. Ljubljana : Založba Centralnega zavoda za napredek gospodinjstva.
- Seeman, Nicole et Raphaële Vidaling, 2004 : *Petite livre de recettes régressives pour les grands qui ont gardé une âme d'enfant*. Paris : Tana.
- Seeman, Nicole et Raphaële Vidaling, 2008 : *Mala zakladnica starinskih receptov za nostalgične sladokusce*. Traduction Vid Sagadin. Ljubljana : Tehniška založba Slovenije.
- Seeman, Nicole, 2005 : *Le livre de cuisine pour les filles qui n'ont pas appris grand-chose avec leur mère*. Paris : Tana.
- Seeman, Nicole, 2008 : *Kuharica za dekleta, ki se od svojih mam niso kaj prida naučila*. Traduction Dragana Babič. Ljubljana : Tehniška založba Slovenije.
- Vidaling, Raphaële, 2004 : *Goûte ça et épouse-moi*. Paris : Tana.
- Vidaling, Raphaële, 2008 : *Ljubezen gre skozi želodec*. Traduction Urška Willewaldt. Ljubljana : Tehniška založba Slovenije.

## Bibliographie

- Adam, Jean-Michel, 2001 : Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire ? Garcia-Debanc, Claudine (éd.) : *Langages*, 35<sup>e</sup> année, n°141. 10-27. [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge\\_0458-726x\\_2001\\_num\\_35\\_141\\_872](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458-726x_2001_num_35_141_872). (Consulté le 11 mai 2015)

- Adam, Jean-Michel, 2011 : *Les textes, types et prototypes : séquences descriptives, narratives, argumentatives, explicatives, dialogales et genres de l'injonction-instruction*. Paris : A. Colin.
- Korpus slovenskega jezika Gigafida*. <http://www.gigafida.net/>
- Le Lay, Yann, 2001 : *Savoir rédiger*. Paris Larousse.
- Newmark, Peter, 2000 : *Učbenik prevajanja*. Ljubljana : Krtina.
- Pellaprat, Henri Paul, 1972 : *Veliki Pellaprat : moderna francoska in mednarodna kuharska umetnost*. Ljubljana : Državna založba Slovenije.
- Riegel, Martin, Jean-Christophe Pellat et René Rioul, 2008 : *Grammaire méthodique du français*. Paris : Presses universitaires de France.
- Roland, Gooock, 1971 : *Nova velika kuharska knjiga*. Ljubljana : Mladinska knjiga.