RENDRE LA SAVOUREUSE ROUMANIE EN FRANÇAIS OU TRADUIRE EN FRANÇAIS LE SPECIFIQUE GASTRONOMIQUE ROUMAIN

Iulia Corduș, PhD Candidate, "Ștefan cel Mare" University of Suceava

Abstract: In this paper, we aim to present the aspects connected to the French translation of Radu Anton Roman's gastronomic paper, Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti (2001). *His work contains old popular recipes, an ethnographic presentation of traditional costumes and an original description of romanian wines, forming a detailed ethnocultural synthesis. The french translation, belonging to Marily le Nir, shows many advantages for the target public, triggered by a bilingual and bicultural translation. Our analysis will focus on translation solutions for gastronomic terms, together with their difficulties and strategies.*

Keywords: translation, gastronomy, cultural dimension, terminology, equivalence.

1. Un regard sur la traduction du discours gastronomique

Le statut de la gastronomie comme science a été établi avec *La physiologie du goût* (1825) de Jean-Anthelme Brillat Savarin, ouvrage qui présente les méditations de l'auteur sur la gastronomie *transcendante*, passées par le filtre de sa philosophie épicurienne. L'auteur, qui traite de chaque aspect particulier du goût, de l'appétit, de la gourmandise et de la santé, présente aussi une histoire philosophique de la cuisine et fait preuve de la position juste de la gastronomie parmi les autres sciences humaines. Cependant, la traduction des livres de cuisine n'est pas *technique* – car elle ne se rapporte à un domaine entièrement scientifique, ni *générale* – car elle contient un certain jargon professionnel, ni *littéraire* – en dépit des éventuelles digressions narratives, mais c'est une traduction *spécialisée* – car son objet est un texte relevant d'« un domaine de spécialisation ou d'une branche d'activité particulière […] portant sur un domaine précis de la connaissance humaine » (Mareschal, 1998 : 258).

Le livre qui sera l'objet de notre analyse est une réédition de l'ample synthèse gastronomique publiée par l'écrivain roumain Radu Anton Roman en 1998. *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti* a été modifiée pour aboutir à une édition nouvelle, longuement corrigée et soigneusement complétée, que l'auteur publie en 2001. Avec le but déclaré de faire l'inventaire des plats roumains, il réussit la tâche impressionnante de présenter minutieusement la tradition et l'art culinaire roumaine, insistant surtout sur son côté *vivant*. Radu Anton Roman fait resurgir dans l'esprit du public roumain l'idée de cuisine roumaine traditionnelle, animé par son désir « să afle ce a mai rămas viu din istoria ţărănească, târgoveaţă şi boierească a vieţii româneşti de zi cu zi, a gătitului şi a băutului »[1] (Roman, 2001 : 8).

Les différences les plus saillantes entre les recettes roumaines et françaises apparaissent au niveau des contraintes stylistiques des livres de cuisine, valables surtout pour les verbes qui changent de voix et de perspective au passage d'une langue à l'autre. Si en roumain les verbes sont surtout à la voix pronominale (se *desface, se amestecă, se bate, se cerne*) et rarement à la première personne du pluriel, présent de l'indicatif (*potrivim de sare, turnăm* – Roman, 2001: 589), la coutume et l'esprit de la langue française imposent l'infinitif dans les recettes (*égoutter, pétrir, sécher, mélanger*) et très rarement le présent de

[1] « Découvrir ce qui reste encore vivant de l'histoire paysanne, villageoise et aristocrate de la vie roumaine de jour par jour, de l'art de cuisiner et de boire. » (Notre traduction.)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

l'impératif pour des indications directes (*laissez-le* – Roman, 2004 : 239). Ainsi, observe-t-on que le style roumain suggère un sens passif, qui exprime une règle imposée par la coutume, tandis que le français énumère des instructions très objectives et claires. Toutefois, ce n'est pas à ce niveau que notre analyse s'arrête, car les aspects culturels de la traduction concernent aussi les objets (noms et adjectifs), non seulement les actions (verbes et adverbes).

La traduction des termes gastronomiques se confronte parfois avec l'empêchement de l'équivalence, causé par les lacunes linguistiques et par les réalités culinaires différentes de chaque zone géographique. Dans la traduction spécialisée, le traducteur doit se documenter rapidement et efficacement et utiliser correctement les nouvelles connaissances linguistiques découvertes. Une recherche documentaire et terminologique adéquate requiert beaucoup de temps et d'énergie, des ressources chères pour le traducteur pressé par les dates boutoir et les divers projets de traduction. Dans le cas du volume que nous analysons, la traductrice française a fait appel à l'ethnologue roumain Ileana Gaita pour les recherches iconographiques, pour clarifier les significations des fêtes et des plats. Une étape essentielle dans la traduction spécialisée, la déverbalisation – comprise dans le sens de la théorie interprétative de la traduction[2] – a été aidée par un spécialiste roumain du domaine traduit, ce qui assure un haut degré de fiabilité de l'information culturelle et gastronomique. Les dernières étapes de ce processus traductif, la conversion en sens et la reverbalisation dans la langue d'arrivée, viennent plus naturellement pour la traductrice de Radu Anton Roman, de formation bi-culturelle, qui traduit vers sa langue maternelle, mais en connaissant très bien le roumain.

2. *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti* - valences gastronomiques et culturelles

La première publication en Roumanie, en 1998, a eu un tel succès que les éditeurs ont fait sortir une deuxième édition trois ans plus tard, suivant le désir de l'auteur de compléter et de perfectionner son travail. Une synthèse ethnoculturelle, le livre contient des recettes inspirées des vieilles traditions populaires et des descriptions des vins, anciens et nouveaux, corrélées avec le calendrier populaire et avec la présentation ethnographique des coutumes. Radu Anton Roman affirme sur la version de 2001 que ce n'est pas une nouvelle édition, mais véritablement un nouveau livre, avec le double des pages de l'original et le double des recettes[3].

Dans le cas des traductions qui contiennent des termes de cuisine, d'ethnographie et de convictions spirituelles sur la nourriture, le processus traductif est censé devenir un véhicule de la culture source. Une recette de pain faite chez les Roumains à l'occasion du Noël, les *Crăciunei*, a une signification symbolique et sacrée, ce type de *colăcei* étant mangé à des repas rituels, donnés aux chanteurs de *colinde*[4] et aux esprits des morts, par la *pomană*[5]. Comment faire pour trouver un terme équivalent dans le lexique français, sans perdre les importantes significations culturelles ? La traductrice Marily le Nir réussit remarquablement à réaliser ce transfert linguistique et culturel, en dépit du caractère imparfait de toute traduction en général. Le livre de Radu Anton Roman n'a pas été transposé intégralement en français : les 783 pages de l'original aboutissent à seulement 661

[2]Selon la théorie de Marianne Lederer et Danica Seleskovitch, le processus traductologique suppose une déverbalisation du texte source, sa conversion en sens, puis une reverbalisation vers la langue cible.

[3] http://www.gazetadeagricultura.info/carti-agroturism/10930-bucate-vinuri-si-obiceiuri-romanesti.html, date de la consultation 9.05.2014.

[4] Vieux chant populaire roumain chanté par des groupes d'enfants, de jeunes hommes ou d'adultes à l'occasion des fêtes de Noël et du Nouvel An.

[5] Selon le christianisme, don qu'on fait à quelqu'un, servant au pardon des péchés, à la rédemption de l'âme.

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

pages en français, tandis que des 717 recettes roumaines, le lecteur français a accès à seulement 358. En plus, beaucoup de citations introduites par l'auteur pour expliquer les traditions et les implications de chaque plat ont été omises entièrement, tandis que les recettes ont été raccourcies ou modifiées. Le lecteur devrait avoir patience et ne pas obéir à la première impulsion de critiquer cette manière libre de traduire, car les éléments à prendre en compte sont plus profonds tant pour le texte de départ, que pour le public cible de la traduction.

Dans notre recherche, nous avons eu l'occasion d'adresser quelques questions à la traductrice qui a produit la version française, *Savoureuse Roumanie*. Une opportunité très utile et valorisée pour nous, qui a éclairé beaucoup d'aspects invisibles à la simple lecture du livre. Ainsi, avons-nous découvert que la décision de « raccourcir » et de transformer le texte n'a pas appartenu à la traductrice, mais à l'éditeur français, qui a opéré des modifications au niveau des ingrédients pour les rendre plus accessibles en France.

Une chose à prendre en considération dans l'analyse des modifications de forme survenues lors de la traduction est l'intention de l'auteur roumain en écrivant cette synthèse ethnoculturelle. La première édition roumaine a eu un succès spirituel, plutôt que commercial « a re-apărut ideea de bucătărie românească, oamenii au început să gândească/gătească ca la mămuca acasă »[6] (Roman, 2001 : 8). Il a mené une longue étude dans toutes les zones du pays dans le but de renfermer dans son livre le spécifique actuel de la cuisine paysanne roumaine :

În acest rotofei volum am deschis, pedant si pofticios, uşile tuturor cămărilor româneşti, în paginile lui au pătruns toate miresmele cotloanelor, cuhliilor şi cuptoarelor naţionale. Am orgoliul să cred că nu se mai poate spune ceva în plus, semnificativ, despre bucătăria românească.[7]

(Roman, http://gazetadeagricultura.info/carti-agroturism/10930-bucate-vinuri-si-obiceiuri-romanesti.html, date de la consultation 8.05.2014)

L'intention de la maison d'édition française est quand même différent en ce qui concerne la publication du livre : dans ses pages le lecteur ne découvre les facettes cachées de sa propre cuisine nationale, mais les plats exotiques d'un pays situé dans l'autre côté du continent, plats qui se révèlent avec toute la saveur de la vie de siècles passés. Cette différence de perspective engendre de nombreuses modifications qui vont du remplacement des ingrédients difficilement trouvables, jusqu'aux quantités, citations des ethnologues roumains, commentaires ludiques de l'auteur et illustrations. Une analyse plus détaillée de ces différences sera réalisée dans la partie suivante de ce travail.

2.1 Les ingrédients et les unités de mesure

La problématique des ingrédients alimentaires différents pour deux pays situés à une distance de deux mille kilomètres concerne aussi la traduction d'un précis de cuisine. Une recette roumaine dont les ingrédients sont introuvables en France présentera avec certitude un intérêt plutôt théorique, sans la possibilité de la mettre en pratique. L'aspect commercial du livre impose dans ce cas des modifications qui affectent la fidélité envers le texte cible, mais qui en assure le succès éditorial.

[6] « L'idée de cuisine roumaine est réapparue, les gens ont commencé à penser/cuisiner comme chez leur mère ». (Notre traduction)

[7] « Dans ce volume rondelet j'ai ouvert, d'une manière pédante et avide, les portes de tous les celliers roumains, dans ses pages ont pénétré toutes les senteurs des salons, des cuisinettes et des fours nationaux. » (Notre traduction)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

Un terme qui a attiré notre attention est *ienibahar* (RO)[8] – *piment Jamaïque* (FR)[9], un épice très présent dans la cuisine roumaine, dont la traduction impose un minimum de documentation. Les formes si différentes qui renvoient au même objet de la réalité quotidienne ont comme explication les modalités différentes de formation de chaque langue. Le roumain a reçu ce terme du turque (*ĭeni* – nouveau, frais et *bahar* – arôme), conformément aux définitions[10] qui renvoient à la plante *Myrthus pimenta*. Le français a introduit ce terme dans le lexique sous une dénomination qui explicite le but de l'ingrédient et le lieu de provenance ; le piment Jamaïque est connu aussi sous le nom de quatre-épices, parce qu'il développe des arômes qui rappellent le poivre coco, le clou de girofle, la cannelle et la noix de muscade.

D'autres instances de traduction opèrent des modifications au niveau des quantités des ingrédients, motivées du point de vue culturel ou linguistique parfois, difficiles à comprendre d'autres fois.

- 1 blid de jumări (p.262, RO)
- 1 ulcică cu smântână (p.265, RO)
- 1 creastă de slănină (p. 265)
- 100 g de rillons (p. 43, FR)
- 20 cl de crème fraîche (p.50, FR)
- 100 g de lard (p. 50, FR)

Une unité de mesure inexacte, qui désigne le contenu un bol creux en glaise, en bois ou en fer-blanc, spécifique à la cuisine roumaine paysanne, le *blid* a été traduit en approximant le poids exact. Dans la même catégorie, nous observons le terme *ulcică*, un petit pot en glaise ou une cruche. Du point de vue de la traduction, c'est une intervention culturelle, une explicitation au bénéfice du lecteur français et dans le détriment de la signification du terme original. Cependant, d'un point de vue pragmatique, l'information est transmise correctement et la recette n'est altérée en rien.

Une adaptation d'ordre pratique est le changement des unités de mesure, selon les besoins du public de la traduction et conformément à l'esprit de la langue. Après des conversions qui doivent prendre en considération la densité de l'ingrédient, le traducteur arrive à des unités de mesure qui sont censés produire le même effet sur les papilles gustatives des Français.

- 200 g smântână (p.262, RO)
- 100 ml oţet de vin (p.24, RO)
- 40 cl de crème fraîche (p. 43, FR)
- 10 cl de vinaigre (*ou moins, c'est une affaire de goût*) (p. 81, FR)

Notre analyse a montré que, partout dans la traduction, la traductrice ou l'éditeur a senti le besoin d'ajouter des commentaires qui explicitent les indications implicites du roumain, comme les mots ci-dessus, soulignés par nous. D'autre part, quelques solutions traductives changent effectivement la quantité des aliments, probablement pour des raisons diététiques, étant connu le fait que le goût des plats traditionnels roumains provient souvent des ingrédients trop graisses ou sucrés. De tels exemples se retrouvent dans la liste suivante :

- 10 ouă
- Cârnaţi tăiaţi felii, *amestecaţi cu ceva caş frecat şi 3 ouă*[11] (p. 262, RO)
- Mămăligă (vezi mai sus la
- 7 œufs (ni plus ni moins !)
- Saucisson coupé en tranches fines (p. 43, FR)
- 3 kg de *mamaliga* bouillie dans du

[8] Page 250, version roumaine.
[9] Page 41, version française.
[10] http://dexonline.ro/definitie/ienibahar, date de la consultation 9.05.2014.
[11] C'est nous qui soulignons.

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

„Mămăligă pe păturі”) (p. 262, RO)
- 3 l apă (p. 241, RO)

lait (voir la recette ci-dessous) (p. 43, FR)
- 3 l de lait (p. 46, FR)

L’omission du fromageon et des œufs, le remplacement du *gratin de mamaliga* avec de la *mamaliga bouillie dans du lait* et de l’eau avec du lait, ce sont des choix traductifs qui sont probablement fidèles à l’esprit culinaire de la culture source. Les informations obtenues par nous de la traductrice française indiquent que l’initiative pour les altérations n’a pas été la sienne. D’autres situations de remplacement des ingrédients semblent entièrement justifiées par la lacune linguistique et la manque du référent dans la réalité quotidienne du lecteur :

- 400 g de caş covăsit sărat (un dărab sau o creastă, cât taie o brişcă iute şi flămândă)

- 200 g de *cascaval*
- 200 g de fromageon

Cet aliment, le *caş covăsit sărat*, est un produit roumain de bergerie obtenu du lait aigre caillé et écoulé de babeurre. Pour faciliter la préparation de la recette, il a été remplacé par deux aliments présents sur la table des Français, le *cascaval*[12] et le fromageon. Difficilement à s’imaginer que dans cet espace balkanique on puisse rencontrer des fromages inconnus aux Français, peuple connu pour l’immense culture des fromages ; en fait, une note de l’éditeur prévient le lecteur français que « nous sommes loin de la richesse française incontrôlable des centaines de fromages. Les quelque dix fromages roumains viennent plutôt des Balkans ou sont d’influence occidentale. Mais il en existe des originaux savoureux… » (Roman, 2004 : 57).

2.2 Les citations ethnologiques et les commentaires de l’auteur

Dans le but de présenter les plats de la cuisine roumaine dans une connexion avec le calendrier populaire et avec les descriptions ethnologiques des coutumes gastronomiques locaux, Radu Anton Roman a fait souvent appel à des citations d’auteurs consacrés. Sans prétendre un haut degré d’originalité, il admet dans la rubrique « Cărţi de căpătâi » qu’il s’est proposé seulement de rassembler tous ces informations avec les recettes « cueillies » dans ses nombreux voyages de découverte de la Roumanie gastronomique.

Multe din textele imprimate cu litere cursive din această carte a mea sunt citate sau folosesc cu neruşinare documentarea admirabilă şi analiza elegantă a domniilor lor (şi am mai simţit nevoia acestor referinţe pentru că, încercând să trăiesc şi să înţeleg bucătăria românească, am descoperit […] că nimic nu e banal sau întâmplător, nimic nu e ceea ce pare a fi)[13]. (Roman, 2001 : 18)

Presque chaque recette de l’original contient la même matrice de présentation : description, ingrédients, préparation, citation ethnologique ou anthropologique, compatibilités oenologiques et conseils généraux. Les citations sont omises entièrement dans *Savoureuse Roumanie*, ce qui réduit au silence les nombreuses et intéressantes informations culturelles qui ont le rôle de donner un plus de profondeur spirituelle aux plats de cuisine. Ainsi, constate-t-on que le livre français est destiné plutôt à la cuisine, à satisfaire le goût

[12] Le *cascaval* est expliqué – la page 35 dans le glossaire introduit en début du volume français, comme un « fromage à pâte cuite (quelque chose entre le beaufort ou le comté et le brebis des Pyrénées).

[13] Une bonne partie des textes imprimées en lettres cursives de mon livre sont des citations ou utilisent sans honte leur documentation admirable et leur analyse élégante (et j’ai senti le besoin de ces références parce que, en essayant de comprendre la cuisine roumaine, j’ai découvert […] que rien n’est banal ou accidentel, rien n’est ce qu’il paraît). (Notre traduction.)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

pour des plats étrangers, qu'à faire connaître la cuisine sous tous ses aspects. Nous reprenons une seule telle citation, pour montrer comment le lecteur devient plus familier avec la cuisine dont il est en train de découvrir les secrets :

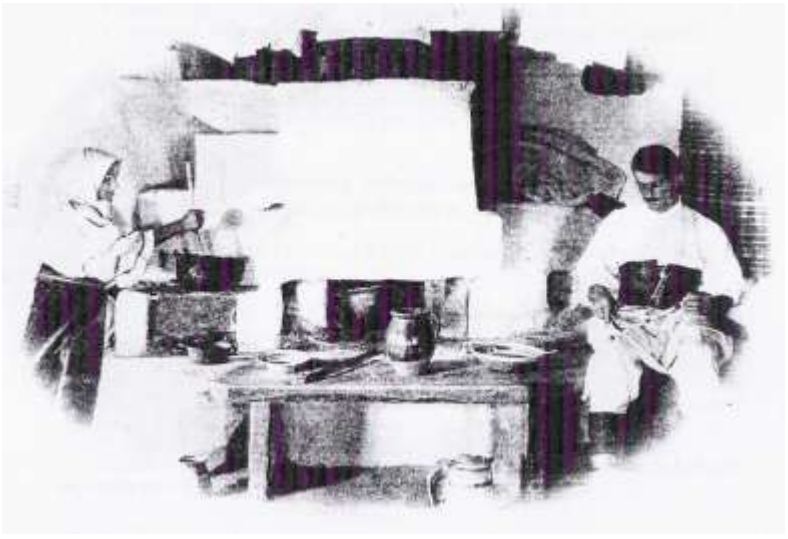
Rândul bucatelor româneşti e acesta: un pahar de rachiu, borş (zamă ori ciorbă) sau brânză cu mămăligă, şi apoi găluşte ori plachie. Friptură că se dă. Cine poate dă vin, cine nu apă, în cană ori în cofa de pe laiţa de lângă blidar.

E păcat să se scoale cineva flămând de la masă. Bune sau rele, bucatele trebuie să fie cu îndestulare pe masa săteanului. [14](Lupescu in Roman, 2001 : 35)

Les recettes traduites en français ont un ordre différent de présentation : description, ingrédients, préparation, compatibilités oenologiques ; parfois, quelques commentaires de l'auteur et quelques citations ethnologiques sont gardées, selon des critères qui concernent le public cible. En plus, presque chaque recette est suivie par une illustration, ce qui constitue le sujet de la partie suivante de notre travail.

2.3 Les illustrations

La deuxième édition du livre *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti*, celle qui fait l'objet de notre analyse, est illustrée avec des photographies anciennes, datant plutôt des périodes desquelles les recettes gastronomiques ont été extraites. Seulement vingt images ont été choisies par l'illustrateur Ion Bănşoiu pour évoquer l'espace socio-culturel et gastronomique de la Roumanie. Les principaux « acteurs » dans ces photographies sont les paysans et les réunions traditionnelles dans les villages, les montagnes et les bergeries, l'atmosphère dans les foyers ruraux roumains et le fabuleux paysage vu de leurs fenêtres.

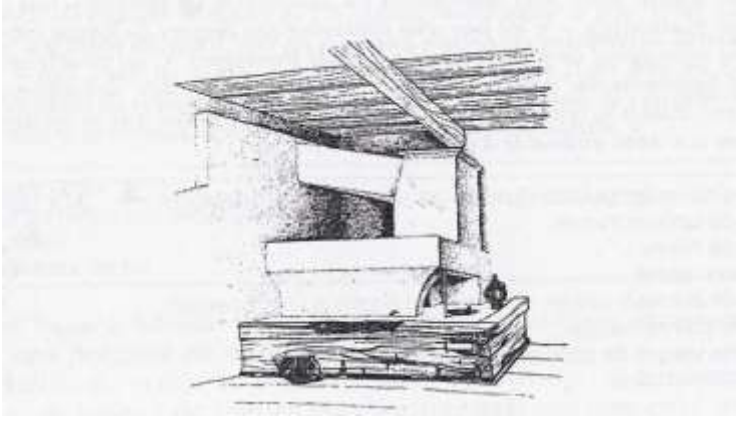


La version française, beaucoup plus riche en illustrations, utilise surtout des dessins et des gravures qui gardent le thème général, bien qu'ils s'éloignent du spécifique local roumain. La carte géographique placée en début de volume et les 49 illustrations trouvées seulement dans les 100 premières pages contiennent des légumes et des plantes, des outils de

[14] L'ordre des plats roumains est : un verre d'eau-de-vie, *bortsch* (soupe ou potage) ou fromage et *mamaliga*, puis des *sarmalé* ou de la fricassée. On donne aussi du rôti. Qui peut, offre du vin, qui ne peut pas, donne de l'eau, dans une cruche ou un seau pris de la banque, au coté du placard. C'est dommage si quelqu'un se lève affamé de la table. Bons ou mauvais, les plats doivent être en abondance sur la table du paysan. (Notre traduction.)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

cuisine et des animaux domestiques, des décorations et des logements, des paysages ruraux et villageois.



3. Réception par le public français

Les raisons derrière le choix du livre de Radu Anton Roman pour être traduit et publié en France a appartenu à l'éditeur Vera Michalski, qui s'était proposé de réaliser une série culinaire et qui avait déjà publié *Savoureuse Pologne*[15]. De l'autre côté, ce qui a déterminé la traductrice à accepter ce projet a été son attraction pour le texte et l'intérêt pour la promotion de la culture roumaine à l'étranger.

La comparaison des recettes nous a relevé une structuration différente des informations, une sélection des passages à publier, même si l'ordre dans la table de matières respecte le plan de l'auteur roumain. Mais si l'ordre des plats n'est pas tellement significatif pour le public français, qui ne connaît pas les régions géographiques de la Roumanie – utilisées par Radu Anton Roman pour grouper les recettes –, la nouvelle modalité de présenter la préparation d'un plat conduit, finalement, à la publication d'un livre plus léger. L'éditeur annonce dans la page de titre la présence de seulement « 358 recettes culinaires et leur histoire », ce qui représente la moitié du nombre total. Si le lecteur n'a pas la chance de contempler les significations cachées des plats vieux de quelques siècles, il peut profiter du « voyage autour de l'assiette roumaine » qui « restitue les saveurs et les parfums de chaque région, dans ses moindres recoins »[16] :

Chaque recette est ainsi prétexte à une anecdote vécue ou à un épisode de l'histoire roumaine, voire balkanique, dans le but de nous instruire en nous amusant et de titiller notre curiosité. L'auteur se montre très convaincant à cet exercice, lucide sur les forces et les faiblesses de la gastronomie roumaine, avec une sensibilité toujours présente bardée d'un humour jamais démenti.[17]

Ces stratégies éditoriales ont mené aussi à un grand succès commercial, le livre étant nominalisé au festival international de littérature de Saint Malo en 2005. La traductrice a reçu aussi beaucoup d'appréciations positives directement des lecteurs et les sites internet de vente de livres en font des présentations élogieuses : « Ce livre est surtout d'une lecture

[15] http://www.amazon.fr/Savoureuse-Pologne-recettes-culinaires-histoire/dp/2882501137, (date de la consultation 10 mai 2014)
[16]http://www.leseditionsnoirsurblanc.fr/savoureuse-roumanie-radu-anton-roman-9782882501363, (date de la consultation 10 mai 2014)
[17]*Ibidem.*

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

délectable et instructive comme une visite de musées imaginaires des diverses régions de Roumanie. »[18]

La réussite de cette traduction ne peut pas être jugée en termes de fidélité/infidélité, car ce n'est pas une œuvre littéraire avec un message caché derrière les lignes. Le spécifique de la synthèse culturelle et gastronomique qui est *Savoureuse Roumanie* est respecté dans tous les plats présentés. Les critères du succès de la traduction d'un livre de cuisine ne sont pas encore établis : les indications de l'auteur peuvent aboutir aux mêmes résultats culinaires, le lecteur arrive à connaître une grande partie de la culture roumaine. Cependant, la moitié des recettes a été omise et le travail de documentation de l'auteur n'a pas été entièrement valorisé. Pour observer seulement le côté positif, la culture source a été introduite sous un aspect nouveau dans la culture cible, en encourageant l'intérêt gastronomique et touristique.

En plus, l'auteur a été très content de cette traduction, nous le découvrons après prendre contact avec sa traductrice, Marily le Nir. Si la personne qui a donné naissance à l'œuvre originale – c'est-à-dire la plus digne à émettre des jugements de valeur – a apprécié la traduction, c'est un indice de sa valeur.

4. Conclusion

Après avoir fait une analyse comparée du livre et de sa traduction, nous pouvons constater que la traduction française aide à créer une image très intéressante de la culture roumaine, en valorisant les plats gastronomique spécifiques et en se maintenant proche des lecteurs.

Ce n'est pas une traduction littérale, mais la tendance de l'éditeur vers la transformation du texte peut être expliquée par le souci de transmettre l'essentiel et de ne pas trop charger un livre qui est censé être une introduction plaisante dans un monde éloigné et très pittoresque. Nous soutenons l'idée que la réussite de la traduction consiste aussi dans l'habileté de la traductrice de trouver des termes équivalents ou d'en proposer d'autres. Notre analyse présente est un premier pas dans la découverte des solutions générales pour la traduction des termes gastronomiques, un domaine passionnant qui retiendra notre attention pour des recherches prochaines.

Note :

Contribution réalisée dans le cadre du programme CNCS PN-II-ID-PCE-2011-3-0812 (Projet de recherche exploratoire) Traduction culturelle et littérature(s) francophones : histoire, réception et critique des traductions, Contrat 133/27.10.2011.

Bibliographie

Ouvrages de spécialité

1. MARESCHAL, Geneviève, « Le rôle de la terminologie et de la documentation dans l'enseignement de la traduction spécialisée » in *Meta: journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, vol. 33, n° 2, 1988, p. 258-266.
2. SELESKOVITCH, Danica, LEDERER, Marianne, *Interpréter pour traduire*, Publications de la Sorbonne, Didier Erudition, Collection *Traductologie 1*, ISBN 2-86860-052-8, 311 p.

Corpus

[18] http://www.libellagroup.com/savoureuse-roumanie-radu-anton-roman-9782882501363?lang=fr, (date de la consultation 10 mai 2014)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)

1. ROMAN, Radu Anton, *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti*, Ediţie nouă îndelung revăzută şi mult adăugită, Bucureşti, Editura Paideia, 2001, ISBN 973-596-033-8, 808 p.
2. ROMAN, Radu Anton, *Savoureuse Roumanie. 358 recettes culinaires et leur histoire*, (trad. par Marily le Nir), 2004, Les Editions Noir sur Blanc, ISBN 2-88250-136-6, 661 p.

Sitologie

1. http://www.formula-as.ro/2005/673/cultura-9/planete-culturale-8667, (date de la consultation 10 mai 2014)
2. http://www.leseditionsnoirsurblanc.fr/savoureuse-roumanie-radu-anton-roman-9782882501363, (date de la consultation 10 mai 2014)
3. http://www.libellagroup.com/savoureuse-roumanie-radu-anton-roman-9782882501363?lang=fr, (date de la consultation 10 mai 2014)

BDD-V94 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 04:52:58 UTC)